

ΠΡΟΣ :

Πίνακας Αποδεκτών

ΚΟΙΝ. :

ΧVI ΜΗΧΑΝΟΚΙΝΗΤΗ
ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ»
4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/2
Τηλέφ.: 2553046420
Φ.600.163/87/43019
Σ. 4738
Διδυμότειχο, 02 Νοε 22

ΘΕΜΑ: Διαγωνισμοί – Συμβάσεις

- ΣΧΕΤ.:**
- α. Ν.Δ 721/70 «Περί Οικονομικής Μέριμνας & Λογιστικού των Ε.Δ» (ΦΕΚ Α' 251)
 - β. Ν.2362/95 «Περί Δημοσίου Λογιστικού Ελέγχου των Δαπανών του Κράτους»
 - γ. Ν.2690/1999 περί «Κύρωσης του Κώδικα Διοικητικής Διαδικασίας και άλλες διατάξεις» (ΦΕΚ 45/1999, τ. Α')
 - δ. Ν. 4412/2016 «Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)» (ΦΕΚ 147/2016, τ.Α').
 - ε. Φ.600.163/9/21514/Σ.991/12 Μαρ 21/ΧVI Μ/Κ ΜΠ/4^ο ΕΓ
 - στ. Φ.454.04/4/66126/Σ.1886/24 Φεβ 22/Δ' ΣΣ/Γραφείο Νομικών Συμβούλων
 - ζ. Φ. 959/14/43006/Σ.4735/02 Νοε 22/ΧVI Μ/Κ ΜΠ/ΔΟΙ

1. Αφού ελήφθησαν υπόψη,

α. Η εξέλιξη της διαγωνιστικής διαδικασίας που διακηρύχθηκε με το (ε) σχετικό που αφορά την προμήθεια νωπών οπωροκηπευτικών, για κάλυψη αναγκών συσσιτίου των Μονάδων που εδρεύουν στην ΠΕ της ΧVI Μ/Κ ΜΠ και 50 Μ/Κ ΤΑΞ, της οποίας η ακριβής ημερομηνία οριστικής κατακύρωσης δεν δύναται να προβλεφθεί, λόγω εκκρεμότητας ενδίκων βοηθημάτων που έχουν ασκηθεί στο Διοικητικό Εφετείο Κομοτηνής.

β. Η φύση της εν λόγω προμήθειας (επισιτιστικές ανάγκες του υπηρετούντος στρατιωτικού προσωπικού), για την οποία υφίστανται λόγοι ανωτέρας βίας όπως αναφέρθηκαν παραπάνω, οι οποίοι πλήττουν πρόσκαιρα τον ορθολογικό προγραμματισμό των υπηρεσιακών αναγκών, άμεσα συναπτόμενων με λόγους δημοσίου συμφέροντος.

Αποφασίζουμε

Την προσφυγή στη διαδικασία του άρθρου 118 του (δ) σχετικού (απευθείας ανάθεση), προκειμένου η Μεραρχία να συνάψει σύμβαση προμήθειας νωπών οπωροκηπευτικών, για κάλυψη αναγκών συσσιτίου των Μονάδων που εδρεύουν στην ΠΕ της ΧVI Μ/Κ ΜΠ και 50 Μ/Κ ΤΑΞ.

2. Οι ποσότητες των υπό προμήθεια προϊόντων δεν δύνανται να υπολογιστούν με ακρίβεια, για λόγους καθαρά εμπορικούς και μη δυνάμενους να προβλεφθούν (όπως η ζήτηση των προϊόντων από τους καταναλωτές, ο

αριθμός των Μονάδων, η επάνδρωσή τους, κ.λπ.). Η συνολική εκτιμώμενη αξία ανέρχεται σε τριάντα χιλιάδες (30.000) ευρώ, χωρίς ΦΠΑ. Καταλογισμός της δαπάνης σε βάρος πόρων Στρατιωτικού Πρατηρίου Διδυμοτείχου, σύμφωνα με το (ζ) σχετικό. Η υπόψη προμήθεια δεν αποτελεί ειδικό εξοπλιστικό πρόγραμμα. Τα προς προμήθεια προϊόντα φέρουν κωδικό του Κοινού Λεξιλογίου δημοσίων συμβάσεων (CPV) **03221200-8** (Νωπά Οπωροκηπευτικά), όπως στο Παράρτημα «Β» της παρούσας.

3. Η εκτιμώμενη διάρκεια της σύμβασης ορίζεται σε 3 μήνες ή έως ότου αναλωθεί το ποσό των τριάντα χιλιάδων ευρώ (χωρίς ΦΠΑ), με έναρξη την **11 Νοεμβρίου 2022** (όποιο από τα δύο επέλθει πρώτο). Σε περίπτωση που επέλθουν τα έννομα αποτελέσματα της κατακύρωσης του διαγωνισμού που διακηρύχθηκε με το (ε) σχετικό, η παρούσα προμήθεια θα διακοπεί ακόμα και αν δεν έχει εξαντληθεί η συμβατική ποσότητα, με προειδοποίηση του προμηθευτή τουλάχιστον επτά (7) ημέρες νωρίτερα.

4. Ο προμηθευτής οφείλει να προμηθεύει τις Μονάδες με οπωρολαχανικά κατά προτίμηση εγχώριας προέλευσης ή εισαγωγής προέλευσης Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ), πλην των τροπικών φρούτων (μπανάνα, ανανάς κ.λπ.), τα οποία δεν παράγονται σε χώρες της ΕΕ.

5. Η παράδοση/παραλαβή των νωπών οπωρολαχανικών στις/από τις Μονάδες, θα γίνεται σε κατάλληλη εγκατάσταση εντός της Περιφερειακής Ενότητας Έβρου (Βόρειος Τομέας) που θα υποδειχθεί από τον προμηθευτή, εντός του ωραρίου εργασίας (από 08:00 έως 14:00), υποχρεωτικά παρουσία της Επιτροπής Παραλαβών που θα συγκροτηθεί και του προμηθευτή ή του νόμιμου εκπροσώπου του, τουλάχιστον δύο (2) φορές την εβδομάδα, κάθε Τρίτη και Πέμπτη, ή και τακτικότερα αν απαιτηθεί, ανάλογα με τις ανάγκες των Μονάδων. Σε περίπτωση που κάποια από τις ημέρες παράδοσης είναι αργία, τότε η παράδοση των προϊόντων θα γίνεται την προηγούμενη εργάσιμη ημέρα. Οι παραγγελίες θα γνωστοποιούνται εγγράφως και σε εξαιρετική περίπτωση προφορικώς στον προμηθευτή, τουλάχιστον 48 ώρες πριν την ημέρα και ώρα παράδοσης, για την εξασφάλιση των αναγκαίουσών ποσοτήτων. Τα προϊόντα θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές του Παραρτήματος «Α». Σε περίπτωση απόρριψης προϊόντων από την επιτροπή παραλαβής, ο προμηθευτής οφείλει να τα αντικαθιστά αυθημερόν.

6. Η σύμβαση θα ανατεθεί με το κριτήριο της πλέον συμφέρουσας από οικονομική άποψη προσφοράς, βάσει της τιμής (χαμηλότερη τιμή) που διαμορφώνεται μετά την αφαίρεση του ποσοστού έκπτωσης στα εκατό (%) επί της μέσης αποφορολογημένης τιμής λιανικής πώλησης των ειδών, του επίσημου Δελτίου Πιστοποίησης Τιμών Νωπών Οπωρολαχανικών της Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας – Θράκης (www.pamth.gov.gr), για την περιοχή του Βορείου Έβρου. Ο προμηθευτής στον οποίο θα ανατεθεί η προμήθεια, πριν την υπογραφή της σχετικής σύμβασης, θα κληθεί να προσκομίσει τα δικαιολογητικά του Παραρτήματος «Δ».

7. Κατόπιν των ανωτέρω, παρακαλείται κάθε ενδιαφερόμενος να καταθέσει προσφορά σε μορφότυπο PDF ψηφιακά υπογεγραμμένη, όπως το υπόδειγμα του Παραρτήματος «Γ» μέσω e-mail, στη διεύθυνση ηλεκτρονικού

ταχυδρομείου 16mkmp@army.gr μέχρι τις 07 Νοεμβρίου 2022 και ώρα 12:00 π.μ.

8. Η παρούσα μονογραφήθηκε από τη ΔΟΙ/ΧVI Μ/Κ ΜΠ για θέματα αρμοδιότητάς της.

9. Χειριστής θέματος: ΕΠΟΠ Επχίας (ΠΖ) Κων/νος Καββαδίας, Επιτελής ΧVI Μ/Κ ΜΠ/4° ΕΓ, τηλ.: 25530 46495.

Ακριβές Αντίγραφο

Υποστράτηγος Θεόδωρος Χατζηγεωργίου
Διοικητής

ΕΠΟΠ Επιλοχίας (ΠΖ) Κων/νος Καββαδίας
Βοηθός ΧVI Μ/Κ ΜΠ/4° ΕΓ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

- «Α» Τεχνικές Προδιαγραφές Νωπών Οπωροκηπευτικών
- «Β» Ενδεικτικός Πίνακας Νωπών Οπωροκηπευτικών προς Προμήθεια
- «Γ» Υπόδειγμα Οικονομικής Προσφοράς
- «Δ» Απαιτούμενα Δικαιολογητικά για τη Σύναψη Σύμβασης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Αποδέκτες για Ενέργεια

Ανάρτηση στο ΚΗΜΔΗΣ προς Κάθε Ενδιαφερόμενο

Αποδέκτες για Πληροφορία

Δ' ΣΣ/Β2 - ΔΟΙ

ΧVI Μ/Κ ΜΠ/4° ΕΓ – ΔΟΙ

50 Μ/Κ ΤΑΞ/4° ΕΓ

ΣΠ ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ

ΧVI ΜΗΧΑΝΟΚΙΝΗΤΗ
ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ»
4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/2
02 Νοε 22

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Α» ΣΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
Φ.600.163/87/43019/Σ.4738

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ

1. Τα διατιθέμενα οπωροκηπευτικά να είναι της ποιοτικής κατάστασης που καθορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές, όπως παρακάτω:

- | | | |
|-----------------------|-----------------|------------------------|
| (α) ΠΓΕΣ-ΝΟΠ-494/Εκδ | 1η/2010/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Νωπά Οπωροκηπευτικά) |
| (β) ΠΓΕΣ-NMP-451/Εκδ | 1η/2006/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Μαρούλια) |
| (γ) ΠΓΕΣ-NT-435/Εκδ | 1η/2006/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Τομάτα νωπή) |
| (δ) ΠΓΕΣ-ΝΣΤ-465/Εκδ | 1η/2010/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Σταφύλια Επιτραπέζια) |
| (ε) ΠΓΕΣ-NAX-439/Εκδ | 1η/2007/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Αχλάδια) |
| (στ) ΠΓΕΣ-ΝΕΣ-442/Εκδ | 1η/2007/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Εσπεριδοειδή) |
| (ζ) ΠΓΕΣ-NMH-453/Εκδ | 1η/2007/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Μήλα) |
| (η) ΠΓΕΣ-NPN-460/Εκδ | 1/2007/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Ροδάκινα, Νεκταρίνια) |
| (θ) ΠΓΕΣ-NΦΡ-467/Εκδ | 1η/2007/ΓΕΣ/ΔΕΜ | (Φράουλες) |

2. Περαιτέρω απαιτήσεις σχετικά με την ποιοτική κατάσταση των οπωροκηπευτικών, καθορίζονται στις επόμενους παραγράφους.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. Ως λαχανικά που προορίζονται για νωπή κατανάλωση εννοούνται τα εξής: μαρούλια, αντίδια, σπανάκια, αγκινάρες, κουκιά, μπιζέλια, κουνουπίδια, τομάτες, λάχανα, σέλινα, πράσα, καρότα, παντζάρια, κρεμμύδια, σκόρδα ξερά κ.α.

2. Γενικά Χαρακτηριστικά

Τα λαχανικά πρέπει να είναι:

- α. Νωπά, ακέραια και χωρίς κακώσεις.
- β. Υγιή (να μη παρουσιάζουν ίχνη ασθενειών, σκουλήκια και λοιπά ζωικά παράσιτα).
- γ. Απόλυτα καθαρά, απαλλαγμένα από ξένες ύλες, χώματα, άμμο, υπολείμματα από λιπάσματα και φυτοφάρμακα. (Η χρήση των τελευταίων απαγορεύεται να είναι πρόσφατη).
- δ. Απαλλαγμένα από ξένες οσμές και γεύσεις.

Α-2

ε. Κανονικής εξωτερικής υγρασίας.

στ. Καλής εμφάνισης.

ζ. Ανεξάρτητα από το είδος τους, τα λαχανικά πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας.

3. Ειδικά Χαρακτηριστικά - Ποιότητα Κατά Είδος

α. Λάχανα

(1) Τα κεφάλια να είναι στρογγυλά πεπλατυσμένα ή κωνικά (ανάλογα με την ποικιλία) και να έχουν βάρος πάνω από ένα κιλό.

(2) Να είναι (τα κεφάλια) κλειστά και όσο το δυνατόν συμπαγή.

(3) Να έχουν τον τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας.

(4) Να είναι απαλλαγμένα από ανώμαλο κίτρινο χρωματισμό των φύλλων, προσβολές από σκουλήκια, έντομα και λοιπές ασθένειες.

(5) Να είναι νωπά, τρυφερά και χωρίς ζημιές από παγετούς.

β. Αντίδια

(1) Να είναι καλής ανάπτυξης και να έχουν αποκοπεί οι ρίζες.

(2) Να είναι νωπά, τρυφερά και απαλλαγμένα γενικά από φύλλα λερωμένα με χώμα, άμμο κλπ.

(3) Να είναι συνεκτικά, χωρίς ελαττώματα, όχι μαραμένα και να έχουν πράσινο χρώμα.

γ. Σπανάκια

(1) Να είναι καλής ανάπτυξης, χωρίς ανθοταξίες (να μην έχουν ξεσταχυάσει), με ρίζα ή χωρίς, καλά πλυμένα και στραγγισμένα.

(2) Να είναι χωρίς ζημιές από παγετό.

(3) Να έχουν μίσχο φύλλων όχι μεγαλύτερο από 10 εκατοστά.

(4) Να έχουν χρώμα πράσινο και σχήμα φύλλων ανάλογα με την ποικιλία.

δ. Παντζάρια

(1) Οι κόνδυλοι πρέπει να είναι καλής ανάπτυξης, φυσιολογικού μεγέθους, με λεία και κόκκινου χρώματος επιφάνεια και χωρίς κακώσεις.

Α-3

- (2) Τα φύλλα να είναι καλής ανάπτυξης, με πράσινο χρώμα και όχι μαραμμένα.
- (3) Να είναι απαλλαγμένα από ξένες προσμίξεις, καλά πλυμένα και στραγγισμένα.

ε. Σέλινα

- (1) Υπάρχουν τα σέλινα κοινής ποικιλίας και τα σέλινα με υπόγειους βλαστούς.
- (2) Στη δεύτερη περίπτωση ο κόνδυλος πρέπει να είναι καλής ανάπτυξης φυσιολογικού μεγέθους χωρίς κακώσεις και το χρώμα της επιδερμίδας να είναι από άσπρο έως ελαφρώς σταχτί.
- (3) Τα φύλλα να είναι καλής ανάπτυξης, πράσινα, τρυφερά (όχι μαραμμένα) και οι μίσχοι τους να μην έχουν ξυλώδη ουσία (να σπάζουν εύκολα).
- (4) Να έχουν ρίζες, να είναι καλά πλυμένα και στραγγισμένα.

στ. Καρότα

- (1) Η σαρκώδης ρίζα πρέπει να είναι καλής ανάπτυξης, τρυφερά, ομοιογενή, με χρώμα ωχροκίτρινο και χωρίς κακώσεις.
- (2) Να είναι απαλλαγμένα από ξένες προσμίξεις, καλά πλυμένα και στραγγισμένα.

ζ. Πράσα

- (1) Με ή χωρίς ρίζες.
- (2) Οι βλαστοί να είναι αποφλοιωμένοι κατά ένα ή δύο φύλλα και τα φύλλα να κόβονται οριζόντια 5-10 εκατοστά επάνω από το άνοιγμα του βλαστού.
- (3) Να είναι καλά πλυμένα και στραγγισμένα.
- (4) Να είναι δέματα (μάτσα) 10 - 15 τεμαχίων, ώστε να αποφεύγονται οι κακώσεις κατά τη μεταφορά.
- (5) Κατά την παράδοση δεν πρέπει να έχει γίνει ζύμωση (άναμμα) μέσα στα δέματα.

η. Κρεμμύδια - Σκόρδα

- (1) Να είναι πρόσφατης παραγωγής.
- (2) Καλής ανάπτυξης και φυσιολογικού μεγέθους.
- (3) Να είναι σκληρής σύστασης.

- (4) Να μην έχουν βλάστηση.
- (5) Να μην έχουν υποστεί αφυδάτωση.
- (6) Να είναι καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες προσμίξεις.

θ. Τομάτες

(1) Γενικά Χαρακτηριστικά Ποιότητας

- (α) Να είναι πρόσφατης σοδιάς και ακέραιες.
- (β) Να είναι απόλυτα καθαρές.
- (γ) Να μην παρουσιάζουν ίχνη ασθενειών, προσβολές από έντομα, κακώσεις, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.
- (δ) Να μην περιέχουν ξένες ύλες και να είναι απαλλαγμένες από ξένες οσμές και γεύσεις.
- (ε) Να είναι απαλλαγμένες από ορατό υπόλειμμα φυτοφαρμάκων.
- (στ) Να έχουν επιδερμίδα λεία, χωρίς συρρικνώσεις και η σάρκα τους να είναι συνεκτική.
- (ζ) Να μην παρουσιάζουν σημεία αλλοίωσης.

(2) Ειδικά Χαρακτηριστικά Ποιότητας

- (α) Το σχήμα να είναι σφαιρικό, ή επίμηκες, ή κανονικό με αυλακώσεις. Η σάρκα να είναι συνεκτική, χωρίς πράσινο χρωματισμό γύρω από τον ποδίσκο. Δεν πρέπει να έχει σοβαρά ελαττώματα.
- (β) Είναι δυνατόν να φέρει μώλωπες. Δεν πρέπει να φέρει σκασίματα νωπά ή επουλωμένα. Ο βαθμός ωρίμανσης να είναι σε τέτοιο βαθμό, που να επιτρέπει τη μεταφορά κατά την όλη μεταχείριση και να ανταποκρίνεται στις προτιμήσεις των μονάδων.
- (γ) Να έχουν διάμετρο ισημερινής τομής 6-9 εκατοστά (5 – 6 τεμάχια ανά κιλό) με ανοχή μικρού μεγέθους τομάτας (τουλάχιστον αυγού όρνιθας), μέχρι 5% επάνω στην παραδιδόμενη ποσότητα χωρίς ελαττώματα.

ι. Αγγούρια

- (1) Να είναι νωπά, τρυφερά και κανονικού μεγέθους.
- (2) Η ανάπτυξη να είναι καλή και να είναι καλά σχηματισμένα (πρακτικά ίσια). Να έχουν δε τον τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας.

Α-5

(3) Είναι δυνατόν να φέρουν ελαφρά ελαττώματα στο χρωματισμό (ανοικτό χρώμα στο σημείο που το αγγούρι ακουμπά στο έδαφος), στο σχήμα (ελαφρά παραμόρφωση, αλλά μη οφειλόμενη στην ανάπτυξη των σπόρων) και στην επιδερμίδα (από τριβή, μεταχείριση, χαμηλές θερμοκρασίες εφόσον είναι επουλωμένα και δεν θέτουν σε κίνδυνο τη διατήρησή τους).

(4) Από πλευράς βάρους, τα υπαίθρου να έχουν ελάχιστο βάρος 180 γρ. και τα αγγούρια θερμοκηπίου 250 γρ.

(5) Από πλευράς μήκους: ελάχιστο μήκος 30 εκ.

ια. Μαρούλια

(1) Να είναι καλής ανάπτυξης χωρίς ανθοταξίες (να μην έχουν ξεσταχυάσει) και χωρίς ρίζες.

(2) Να είναι νωπά, τρυφερά και απαλλαγμένα γενικά από λερωμένα φύλα με χρώμα, άμμο κλπ.

(3) Να έχουν χρώμα πράσινο και να μην έχουν προσβληθεί από παγετό.

(4) Να είναι απαλλαγμένα από τον ανώμαλο κίτρινο χρωματισμό των φύλων, προσβολές από έντομα, σκουλήκια, έντομα και λοιπές ασθένειες.

ιβ. Φασολάκια

Να είναι τρυφερά με ελαφρά ανεπτυγμένους τους σπόρους, με μικρές αλλά όχι ανθεκτικές ίνες, χωρίς ελαττώματα (πρακτικά χωρίς κηλίδες που προξενούνται από τον αέρα) και να μη φέρουν ίχνη από ασθένειες.

ιγ. Πιπεριές γλυκές

(1) Να είναι συνεκτικές, όχι μαραμμένες, χωρίς ελαττώματα στο σχήμα και ανάπτυξη και χωρίς κηλίδες.

(2) Να είναι ταξινομημένες κατά μέγεθος, ωριμότητα, χρωματισμό, προέλευση και ποικιλία.

(3) Είναι δυνατόν να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα στο σχήμα, ανάπτυξη και ενδεχομένως ο μίσχος να είναι κομμένος. Είναι δυνατόν να παρουσιάζουν ελαφρά εγκαύματα από τον ήλιο ή να φέρουν ελαφρά επουλωμένες πληγές (δεν ξεπερνούν το 1 τετραγωνικό εκατοστό τα ελαττώματα επιφανείας και 2 εκατοστά τα ελαττώματα μήκους).

4. Συσκευασία - Εμφάνιση

α. Το περιεχόμενο της συσκευασίας να παρουσιάζει ομοιογένεια, δηλαδή οι καρποί να είναι της ίδιας ποικιλίας, ποιοτικής κατηγορίας και του ίδιου βαθμού ωριμότητας.

Α-6

β. Η συσκευασία να είναι τέτοια, που να εξασφαλίζεται επαρκώς η προστασία των λαχανικών, κατά τη διακίνηση και να είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανόνες, που ισχύουν στην ελεύθερη αγορά.

γ. Να μην έχει γίνει απατηλή συσκευασία (μοστράρισμα).

ΠΑΤΑΤΕΣ**1. Γενικά Χαρακτηριστικά Ποιότητας**

α. Να είναι πρόσφατης εσοδείας και ακέραιες.

β. Να είναι απόλυτα καθαρές.

γ. Να μην παρουσιάζουν ίχνη ασθενειών, προσβολές από έντομα, κακώσεις, εγκοπές, εκδορές και εγκαύματα.

δ. Να μην περιέχουν ξένες ύλες και να είναι απαλλαγμένες από ξένες οσμές και γεύσεις.

ε. Να είναι απαλλαγμένες από ορατό υπόλειμμα φυτοφαρμάκων.

στ. Να έχουν επιδερμίδα λεία, χωρίς συρρικνώσεις, τη δε σάρκα τους συνεκτική.

ζ. Οι οφθαλμοί να μην παρουσιάζουν ανάπτυξη φύτρου.

2. Ειδικά Χαρακτηριστικά Ποιότητας

Οι πατάτες ανεξάρτητα από την ποικιλία πρέπει να είναι πρώτης ποιότητας λευκόσαρκες ή κιτρινόσαρκες στρογγυλές ή επιμήκεις, μετρίου μεγέθους ή μεγάλου, με ανοχή μικρού μεγέθους πατάτας (τουλάχιστον αυγού όρνιθας) μέχρι 5% επάνω στην παραδιδόμενη ποσότητα, χωρίς ελαττώματα. Ο αριθμός των εξερχομένων οφθαλμών να είναι μικρός.

3. Συσκευασία

Να είναι η ίδια με αυτή του ελεύθερου εμπορίου. Κάθε μέσο συσκευασίας να περιέχει, κατά το δυνατόν, προϊόν ομογενές από την άποψη της ποικιλίας και της ποιότητας.

ΦΡΟΥΤΑ**1. Βερίκοκα****α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

(1) Να είναι ακέραια, υγιή, καθαρά και απαλλαγμένα από υπολείμματα φαρμάκων, από ξένες οσμές και γεύσεις.

(2) Να έχουν περισυλλεγεί επιμελώς με το χέρι.

Α-7

(3) Ο βαθμός ωριμότητας πρέπει να φθάνει σε τέτοιο βαθμό, ώστε να αντέχουν στη μεταφορά, την όλη μεταχείριση και να ανταποκρίνονται στις προτιμήσεις των Μονάδων.

(4) Η μορφή (σχήμα, ανάπτυξη, χρωματισμός) να έχει τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

(5) Να μην έχουν ελαττώματα.

(6) Να είναι ταξινομημένα κατά μέγεθος με περίμετρο (ισημερινής τομής) όχι μικρότερη των 10 εκ. και διάμετρο ισημερινού 3,5 εκ.

(7) Η σάρκα να είναι άθικτη και στην επιδερμίδα δύναται να φέρουν ελαφρά τραύματα από τριβές.

β. Συσκευασία

(1) Να είναι συσκευασμένα σε συσκευασία με ομοιογένεια στην ποικιλία, ποιότητα και στο μέγεθος.

(2) Να είναι συσκευασμένα σε μία ή δυο στρώσεις ή και χύμα.

2. Ροδάκινα**α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

(1) Οι καρποί πρέπει να είναι ακέραιοι, υγιείς, καθαροί και απαλλαγμένοι από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, από ξένες οσμές και γεύσεις.

(2) Ο βαθμός ωριμότητας αυτών πρέπει να φθάνει σε τέτοιο βαθμό, ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και μεταχείριση και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των Μονάδων.

(3) Να έχουν επιλεγεί επιμελώς με το χέρι.

(4) Να είναι καλής ποιότητας, να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας (λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής). Η σάρκα να είναι ανθεκτική και η επιδερμίδα δύναται να φέρει ελαφρά ελαττώματα (μήκους 1εκ. και εκτάσεως επί όλης της επιφάνειας 0,5 τ.εκ.). Είναι ανεκτά τα ελαττώματα επιδερμίδας τα οποία όμως δεν είναι ικανά να βλάψουν, ούτε στη γενική εμφάνιση, ούτε τη διατήρηση του προϊόντος υπό την επιφύλαξη ότι τα τραύματα δεν υπερβαίνουν τα 2 εκ. μήκος ή 1,5 τ.εκ. επί της συνολικής επιφάνειας για όλα τα ελαττώματα.

(5) Η περίμετρος της ισημερινής τομής να είναι 21-25 εκ.

β. Συσκευασία-Εμφάνιση

(1) Τα περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι

Α-8

ομοιογενές να περιέχει καρπούς της αυτής ποιοτικής κατηγορίας, της αυτής ποικιλίας, του βαθμού ωριμότητας και της κατηγορίας μεγέθους.

(2) Η συσκευασία πλέον να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει επαρκώς προστασία του προϊόντος.

(3) Διατεταγμένα σε ένα ή δύο στρώματα.

3. Πορτοκάλια

α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

(1) Οι καρποί πρέπει να είναι ακέραιοι, υγιείς να μην έχουν ζημιές ή αλλοιώσεις από παγετό, απαλλαγμένα από οσμές και γεύσεις, καθαρά και απαλλαγμένα από ξένες ύλες. Πρέπει να έχουν συλλεχθεί με επιμέλεια, να έχουν φτάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας. Η ωριμότητα να είναι σε τέτοιο βαθμό που να εξασφαλίζει στους καρπούς την αντοχή για μεταφορά και μεταχείριση.

(2) Να έχουν το χαρακτηριστικό χρωματισμό της ποικιλίας (είναι επιτρεπτός ο αποπρασινισμός, υπό τον όρο ότι δεν έχουν αλλοιωθεί οι λοιποί οργανοληπτικοί χαρακτήρες).

(3) Να μην έχουν υποστεί εσωτερική αφυδάτωση λόγω παγετών και να μη φέρουν επουλωμένα τραύματα σε μεγάλη έκταση.

β. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό

Η ελάχιστη περιεκτικότητα των καρπών σε χυμό όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι από 30-35% σε σχέση με το συνολικό βάρος (έκθλιψη του καρπού με πίεση δια των χειρών).

γ. Ποιοτικά χαρακτηριστικά

Η μορφή, το σχήμα και ο χρωματισμός να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Είναι δυνατόν να φέρουν ελαφρά ελαττώματα στο σχήμα (ελαφρά παραμόρφωση) στο χρώμα και στην επιδερμίδα. Το περικάρπιο (φλούδα) να μην είναι αποκολλημένη.

δ. Ταξινόμηση κατά μέγεθος

Να έχουν διάμετρο ισημερινής τομής 8-10 εκ. ή να συμπληρώνονται το ανώτερο στο κιλό 5 τεμάχια.

ε. Συσκευασία-Εμφάνιση

(1) Τα περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι ομοιογενές ως προς την ποικιλία ποιότητα και μέγεθος.

(2) Είναι δυνατόν να είναι και χύμα με την προϋπόθεση, ότι οι καρποί δεν θα έχουν πολύ μικρή διαφορά στο μέγεθος των καρπών και εντός του

μεγέθους που καθορίζεται στην προηγούμενη παράγραφο.

(3) Τα πορτοκάλια πρέπει να παρουσιάζουν μια ευχάριστη γεύση χωρίς υπερβολική οξύτητα και σάρκα όχι σκληρή, σπογγώδη ή αλευρώδη.

στ. Τυποποίηση

(1) Εξαιρετική ποιότητα (φρούτα διαμέτρου 76 έως 79 χιλιοστά ή 4 έως 5 κατά κιλό).

(2) Πρώτη ποιότητα (φρούτα διαμέτρου 70 έως 75 χιλιοστά ή 4 έως 6 κατά κιλό).

4. Μήλα

α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

(1) Οι καρποί πρέπει να είναι ακέραιοι, υγιείς καθαροί και απαλλαγμένοι από εξωτερική υγρασία, ξένες οσμές και γεύσεις.

(2) Να έχουν περισυλλεγεί επιμελώς με το χέρι.

(3) Ο βαθμός ωριμότητας πρέπει να φθάνει σε τέτοιο βαθμό, ώστε να αντέχουν στη μεταφορά και την όλη μεταχείριση.

β. Ποιοτικά χαρακτηριστικά

(1) Η μορφή τους να έχει τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

(2) Χρωματισμός

(α) Ομάδα Α (ποικιλίες ερυθρές) τουλάχιστον το 1/2 της επιφανείας, να είναι του ερυθρού χρώματος.

(β) Ομάδα Β (ποικιλίες χρωματισμού μικτού ερυθρού) τουλάχιστον το 1/3 της επιφανείας, να είναι ερυθρού χρωματισμού.

(γ) Ομάδα C (ποικιλίες ελαφρά χρωματισμένες κατά ραβδώσεις).

(δ) Ομάδα D (λοιπές ποικιλίες).

(3) Επιτρέπονται τα ελαττώματα που αφορούν το σχήμα (ελαφρά παραμόρφωση), ανάπτυξη, χρωματισμό, ποδίσκο και επιδερμίδα. Η σάρκα να είναι άθικτη.

(4) Συμπληρώνουν 5-6 μήλα στο κιλό.

γ. Συσκευασία

Να παρουσιάζει ομοιογένεια ως προς την προέλευση, ποικιλία, ποιότητα ωριμότητα και μέγεθος. Να είναι διατεταγμένα σε συσκευασία της μίας ή των δύο στρώσεων ή και χύμα στο μέσο συσκευασίας.

5. Λοιπά Είδη Φρούτων (Σταφύλια, Καρπούζια, Μανταρίνια)

α. Να είναι πρόσφατης εσοδείας.

β. Να είναι απολύτως καθαρά.

γ. Να είναι Α' ποιότητας (θεωρούνται αυτά που πληρούν τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας).

δ. Να έχουν σάρκα συνεκτική, όχι σκληρή και νευρώδη και σπόρους μαύρους ή σκούρους (ένδειξη ωριμότητας).

ε. Να είναι καλής οσμής και ευχάριστης γεύσης.

στ. Να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας με ανοχή κατά ανώτατο όριο 1% σε ελαττώματα καλής ανάπτυξης, ανομοιομορφίας επιδερμίδας και χρωματισμού.

ζ. Να παρουσιάζουν κανονικό μέγεθος και χρώμα και ο χυμός να παρουσιάζει κανονικό δείκτη ωριμότητας.

η. Η συσκευασία πρέπει να είναι ίδια με αυτή του ελεύθερου εμπορίου για όλα τα είδη φρούτων (τελάρια, κλούβες).

Ακριβές Αντίγραφο

Συνταγματάρχης (ΠΒ) Θεόδωρος Κανίδης
Βοηθός Επιτελάρχη

ΕΠΟΠ Επιλοχίας (ΠΖ) Κων/νος Καββαδίας
Βοηθός XVI Μ/Κ ΜΠ/4° ΕΓ

ΧΥΙ ΜΗΧΑΝΟΚΙΝΗΤΗ
ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ»
4° ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/2
02 Νοε 22

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»ΣΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
Φ.600.163/87/43019/Σ.4738

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ
ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ		ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΦΡΟΥΤΑ	
1.	Φασολάκια	Λεμόνια	
2.	Μελιτζάνες	Πορτοκάλια	
3.	Μπάμιες	Μανταρίνια	
4.	Κολοκυθάκια	Μήλα	
5.	Παντζάρια	Σταφύλια	
6.	Ραδίκια	Αχλάδια	
7.	Κουνουπίδια	Μπανάνες	
8.	Πατάτες	Καρπούζια	
9.	Σέλινο	Πεπόνια	
10.	Μαϊντανός	Ροδάκινα	
11.	Πιπεριές	Βερίκοκα	
12.	Αγγούρια	Νεκταρίνια	
13.	Τομάτες	Κεράσια	
14.	Καρότα	Κυδώνια	
15.	Άνηθος	Φράουλες	
16.	Σπανάκια		
17.	Κρεμμύδια		
18.	Σκόρδα		
19.	Πράσα		
20.	Λάχανα		
21.	Μαρούλια		
22.	Άγρια Χόρτα		
23.	Γεώμηλα		

Ακριβές Αντίγραφο

Συνταγματάρχης (ΠΒ) Θεόδωρος Κανίδης
Βοηθός Επιτελάρχη

ΕΠΟΠ Επιλοχίας (ΠΖ) Κων/νος Καβαδαίας
Βοηθός ΧΥΙ Μ/Κ ΜΠ/4° ΕΓ

ΧVI ΜΗΧΑΝΟΚΙΝΗΤΗ
ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ»
4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/2
02 Νοε 22

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Γ» ΣΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
Φ.600.163/87/43019/Σ.4738

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ
ΕΓΓΡΑΦΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΕΥΘΕΙΑΣ ΑΝΑΘΕΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ
ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

Ο υπογεγραμμένος (Ονοματεπώνυμο) του
(Όνομα Πατρός) κάτοικος (Πόλη, Χωριό) (Οδός
και αριθμός) τηλ. που εκπροσωπώ την (Όνομα
Εταιρείας) σας γνωρίζω ότι προσφέρω ποσοστό έκπτωσης ... **(μέχρι ένα δεκαδικό
ψηφίο)**.....% (ολογράφως %) επί της
μέσης αποφορολογημένης τιμής λιανικής πώλησης των ειδών του «Δελτίου
Πιστοποίησης Τιμών Νωπών Οπωρολαχανικών» της Περιφέρειας Ανατολικής
Μακεδονίας – Θράκης (www.pamth.gov.gr), για την περιοχή του Βορείου Έβρου.

(Τόπος),2022

-Ο-
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ

Υπογραφή και
τίθεται σφραγίδα της εταιρείας

Ακριβές Αντίγραφο

Συνταγματάρχης (ΠΒ) Θεόδωρος Κανίδης
Βοηθός Επιτελάρχη

ΕΠΟΠ Επιλοχίας (ΠΖ) Κων/νος Καββαδίας
Βοηθός ΧVI Μ/Κ ΜΠ/4^ο ΕΓ

ΧΥΙ ΜΗΧΑΝΟΚΙΝΗΤΗ
ΜΕΡΑΡΧΙΑ ΠΕΖΙΚΟΥ
«ΔΙΔΥΜΟΤΕΙΧΟΥ»
4^ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ/2
02 Νοε 22

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Δ» ΣΤΟ ΕΓΓΡΑΦΟ
Φ.600.163/87/43019/Σ.4738

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΑΨΗ ΣΥΜΒΑΣΗΣ

1. Ο προμηθευτής που θα προσκληθεί για υπογραφή της σχετικής σύμβασης, υποχρεούται να υποβάλλει και τα παρακάτω:

α. Απόσπασμα Ποινικού Μητρώου ή ελλείψει αυτού, ισοδύναμο έγγραφο που εκδίδεται από αρμόδια δικαστική αρχή, έκδοσης του τελευταίου τριμήνου πριν από την υποβολή του.

β. Οι εγκατεστημένοι στην Ελλάδα οικονομικοί φορείς προσκομίζουν βεβαίωση εγγραφής στο Βιοτεχνικό ή Εμπορικό ή Βιομηχανικό Επιμελητήριο. Για το λόγο αυτό υποβάλλεται από τους υποψηφίους προμηθευτές, Πιστοποιητικό ΓΕΜΗ ή Πιστοποιητικό Εμπορικού/Βιομηχανικού Επιμελητηρίου, που έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του.

γ. Φορολογική ενημερότητα σε ισχύ κατά τον χρόνο υποβολής της, που αποδεικνύει ότι έχουν εκπληρωθεί οι υποχρεώσεις του οικονομικού φορέα, όσον αφορά την καταβολή φόρων.

δ. Ασφαλιστική ενημερότητα σε ισχύ κατά τον χρόνο υποβολής της, με επισυναπτόμενη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι μέχρι την 31-12-2016 δεν είχε υποχρέωση καταβολής ασφαλιστικών εισφορών ως εργοδότης σε άλλο εντασσόμενο στον Ε.Φ.Κ.Α. φορέα, τ. Ο.Γ.Α., Ε.Τ.Α.Α., (Τ.Σ.Α.Υ., Τ.Σ.Μ.Ε.Δ.Ε., Τ.Α.Ν.), τ. Ε.Τ.Α.Π. – Μ.Μ.Ε. ή εφόσον υπήρχε, θα δηλώνεται και θα προσκομίζεται αντίστοιχη βεβαίωση.

ε. Υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι δεν έχει εκδοθεί δικαστική ή διοικητική απόφαση με τελεσίδικη και δεσμευτική ισχύ για την αθέτηση των υποχρεώσεων του οικονομικού φορέα όσον αφορά στην καταβολή φόρων ή εισφορών κοινωνικής ασφάλισης.

στ. Υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνεται ότι: «Δε θα χρησιμοποιήσω σαν άμεσο ή έμμεσο αντιπρόσωπο μόνιμο ή σε εφεδρεία Αξιωματικό των τριών κλάδων των Ενόπλων Δυνάμεων, εφόσον δεν έχει παρέλθει πενταετία από τον χρόνο αποστρατείας τους, σύμφωνα με την παράγραφο 12 του άρθρου 66 του ΝΔ 1400/73 (ΦΕΚ Α' 114) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.».

ζ. Πιστοποιητικό εγγραφής στο Εθνικό Μητρώο Παραγωγών (Ε.Μ.ΠΑ) του Ελληνικού Οργανισμού Ανακύκλωσης (Ε.Ο.ΑΝ) ή υπεύθυνη δήλωση μη απαίτησης εγγραφής.

η. Άδειες λειτουργίας στο όνομα του φυσικού ή νομικού προσώπου που συμμετέχει στο διαγωνισμό και για την ισχύουσα έδρα της επιχείρησης, καθώς και αριθμό έγκρισης εάν απαιτείται (φωτοαντίγραφα από επίσημη κρατική αρχή), όπως παρακάτω:

(1) Άδεια λειτουργίας υγειονομικού ενδιαφέροντος, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα κατά περίπτωση από την ΚΥΑ 15523/2006 (ΦΕΚ 1187/Τ.Β'/31-08-2006), όπως τροποποιήθηκε από την ΚΥΑ 1288/2017, καθώς επίσης και κωδικούς αριθμούς εγκρίσεως της εγκατάστασης (στην έκταση και στο είδος των προσφερομένων προϊόντων) ή λοιπούς αριθμούς εγκρίσεως (εάν απαιτείται).

(2) Άδεια λειτουργίας τεχνικού ενδιαφέροντος ή απαλλακτικό, σύμφωνα με τον Ν. 3325/2005 (ΦΕΚ 68/Τ.Α 11-03-2005), ή όπως αυτή εκδόθηκε με την ισχύουσα νομοθεσία κατά το χρόνο έκδοσης.

θ. Αποδεικτικά έγγραφα εκπροσώπησης:

(1) Στις περιπτώσεις που ο οικονομικός φορέας είναι νομικό πρόσωπο και υποχρεούται, κατά την κείμενη νομοθεσία, να δηλώνει την εκπροσώπηση και τις μεταβολές της σε αρμόδια αρχή (πχ ΓΕΜΗ), προσκομίζει σχετικό πιστοποιητικό ισχύουσας εκπροσώπησης, το οποίο πρέπει να έχει εκδοθεί έως τριάντα (30) εργάσιμες ημέρες πριν από την υποβολή του .

(2) Στις λοιπές περιπτώσεις τα κατά περίπτωση νομιμοποιητικά έγγραφα νόμιμης εκπροσώπησης (όπως καταστατικά, πιστοποιητικά μεταβολών, αντίστοιχα ΦΕΚ, συγκρότηση Δ.Σ. σε σώμα, σε περίπτωση Α.Ε., κλπ., ανάλογα με τη νομική μορφή του οικονομικού φορέα), συνοδευόμενα από υπεύθυνη δήλωση του νόμιμου εκπροσώπου ότι εξακολουθούν να ισχύουν κατά την υποβολή τους.

ι. Υπεύθυνη Δήλωση του άρθρου 8 του ν.1599/1986 στην οποία θα δηλώνει ότι:

(1) Η παραγωγική διαδικασία είναι σύμφωνη με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία σε ό,τι αφορά την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.

(2) Η εταιρεία αποδέχεται την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων του από αρμόδια επιτροπή προελέγχου Βιομηχανιών – Βιοτεχνιών της Στρατιωτικής Υπηρεσίας και παρακολούθηση της επεξεργασίας του προϊόντος, εφόσον αναδειχθούν προμηθευτές.

(3) Τα προϊόντα που παράγονται είναι σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων Ποτών (ΚΤΠ) και τις σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις.

ια. Πιστοποιητικά διασφάλισης ποιότητας που αφορούν στην ανάπτυξη και εφαρμογή HACCP από ιδιωτικό φορέα, που να είναι διαπιστευμένος από το ΕΣΥΔ ή από φορέα διαπίστευσης, μέλος της Ευρωπαϊκής Συνεργασίας για τη Διαπίστευση και μάλιστα, μέλος της αντίστοιχης Συμφωνίας Αμοιβαίας Αναγνώρισης (M.L.A) αυτής, ή κατά το πρότυπο EN ISO 22000:2005 ή νεότερης έκδοσης ή ισοδύναμα, στην έκταση που απαιτείται, ή βεβαίωση εφαρμογής του αντίστοιχου οδηγού υγιεινής.

2. Επιπλέον, θα πρέπει να προσκομιστεί πρωτότυπη εγγύηση καλής εκτέλεσης, σύμφωνα με το άρθρο 72 παρ. 4 του ν.4412/2016 όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 21 του ν.4782/2021, το ύψος της οποίας ανέρχεται σε **χίλια διακόσια (1.200) ευρώ** (4% επί της κατακυρωθείσας αξίας της σύμβασης εκτός ΦΠΑ), η οποία θα επιστραφεί μετά την παραλαβή του συμβατικού αντικειμένου.

Ακριβές Αντίγραφο

Συνταγματάρχης (ΠΒ) Θεόδωρος Κανίδης
Βοηθός Επιτελάρχη

ΕΠΟΠ Επιλοχίας (ΠΖ) Κων/νος Καββαδίας
Βοηθός XVI Μ/Κ ΜΠ/4° ΕΓ