#

# ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

# ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΗΣ ΣΙΤΙΣΗΣ / Ειδική Συγγραφή Υποχρεώσεων

**Α. Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

1. Τα ζητούμενα είδη της προμήθειας θα πρέπει να είναι Α΄ ποιότητας, να συνοδεύονται από εγγύηση άριστης ποιότητας, νόμιμα και ευρέως κυκλοφορούντα στην αγορά σύµφωνα µε τις σχετικές Αγορανοµικές και Υγειονοµικές διατάξεις.
2. Η αναφορά της εμπορικής ονομασίας των ειδών, σε καμία περίπτωση δεν αποτελεί κριτήριο αποκλεισμού άλλης προσφορά με είδη άλλης εμπορικής ονομασίας. Η αναφορά γίνεται προς διευκόλυνση των ενδιαφερομένων για την ορθή κατανόηση των απαιτήσεων.
3. Τα αναφερόμενα στην προμήθεια φρούτα και τα λαχανικά μπορούν να αντικαθίστανται με άλλα , εποχιακά , κατόπιν αιτήματος της Δομής.
4. Επιτρέπεται η προσφορά προϊόντων σε συσκευασίες, που είναι έως 50% μεγαλύτερες από τις αναφερόμενες στην παρούσα ως «ενδεικτικές συσκευασίες» στην περίπτωση που η μονάδα μέτρησης αφορά kg ή λίτρα και έως 15% μικρότερες στην περίπτωση που η μονάδα μέτρησης αφορά τεμάχια (σε αυτή την περίπτωση δεν υφίσταται περιορισμός ως προς τις μεγαλύτερες συσκευασίες) .
5. Σε περίπτωση που οι οικονομικοί φορείς υποβάλλουν προσφορές με διαφορετικές συσκευασίες από τις ενδεικτικές, πρέπει να προσέξουν να προσφέρουν για το σύνολο των ζητούμενων ποσοτήτων και όχι μικρότερο αυτών.
6. Η παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων στην επισήµανση των προϊόντων, πρέπει να είναι σύµφωνη µε την Ενωσιακή και Εθνική νοµοθεσία.
7. Οι συσκευασίες δεν θα πρέπει να είναι ανοιγµένες ή φθαρµένες ή σχισµένες ή µε τρύπες και να µην υπάρχουν διαρροές.
8. Ο προµηθευτής εγγυάται ότι τα τρόφιµα θα είναι άριστης ποιότητας χωρίς αλλοιώσεις, νοθείες, προσβολές από μικροοργανισμούς, έντομα ή ακάρεα, γαιώδεις προσμίξεις, τοξικές ουσίες, ανεπιθύμητες οσμές, χρωματισμούς και άλλα ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, σύµφωνα µε τις διατάξεις της εθνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας και τις σχετικές προδιαγραφές των επισήμων κρατικών φορέων τροφίμων.
9. Ο προμηθευτής υποχρεούται να εφαρμόζει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και να θεσπίζει, εφαρμόζει και διατηρεί πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP σε όλα τα στάδια της αποθήκευσης και διακίνησης.
10. **Στα κρέατα δεν θα περιλαμβάνεται χοιρινό σε καμία περίπτωση.**
11. **Σε περίπτωση που το προμηθευόμενο κρέας είναι νωπό ισχύουν τα εξής:**

**α.** Το κρέας και ο κιμάς να είναι άνευ οστών, Α΄ ποιότητας, κρέας νωπό, κιμάς νωπός.

**β. ΚΡΕΑΣ: Το κρέας που χρησιμοποιείται για την παρασκευή των τροφίμων πρέπει να προέρχεται** από ζώο σφαγμένο σε σφαγεία που λειτουργούν νόμιμα, πριν 48 ώρες και μέχρι 6 ημέρες, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και τα κρέατα να προέρχονται από ζώα ποιοτικής κατάταξης . Τα κρέατα να προέρχονται από ζώα που βρίσκονται σε άριστη θρεπτική και φυσική κατάσταση με εξωτερικό στρώμα λίπους 1-1,5 εκ. Ο αμνός να έχει επιφανειακό λίπος πάχους όχι μεγαλύτερο των 6χλστ. Η μέτρηση θα γίνεται στην περιοχή του ισχίου του στέρνου και στην έσω επιφάνεια του μηρού. Ο κιμάς θα παρασκευάζεται από νωπό κρέας προσφάτου σφαγής από 48 ωρών έως 6 ημερών, να προέρχεται από εργαστήριο τεμαχισμού κρέατος που λειτουργεί νόμιμα, να έχει υποστεί κρεωσκοπικό έλεγχο και να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες του Κτηνιατρικού υγειονομικού ελέγχου. Απαγορεύεται η παρασκευή κιμά από κρέας πουλερικών, επίσης αποκλείονται οι μύες της κεφαλής, το ποντίκι, πληγές αφαιμάξεως, ζώνες ενέσεων, διάφραγμα, λαπά και υπολείμματα κρέατος αποξεσμένα από οστά. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

11. **Όλα τα προϊόντα πρέπει να είναι τυποποιημένα, σφραγισμένα και σε άριστη κατάσταση**. Επί των συσκευασιών να υπάρχουν οι απαραίτητες ενδείξεις η δε σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων. Ο χρόνος βιωσιμότητας των προσφερόμενων προϊόντων ως προς την ημερομηνία λήξης να είναι τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου συντήρησης, την ημέρα της παράδοσης. Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Συγκεκριμένα:

Όσα είδη είναι συσκευασμένα/ τυποποιημένα θα έχουν την κατάλληλη σήμανση (ημερομηνία παραγωγής/λήξης). Τα ζυμαρικά και το ρύζι να είναι Α’ ποιότητας.

12. ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ: Τα αλλαντικά καθώς και οι πρώτες ύλες και ενδείξεις τους να είναι σύμφωνα με τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Στη χρήση αλλαντικών απαγορεύεται το χοιρινό.

13. ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ: Τα οπωρολαχανικά θα είναι πρώτης ποιότητας, της εποχής και θα πληρούν τις προδιαγραφές της Ε.Ε. Απαγορεύεται η παραλαβή φρούτων ελαττωματικών. Για τα φρούτα που προσφέρονται σε συσκευασία με περισσότερες από μια σειρά θα πρέπει όλες οι σειρές να είναι πρώτης ποιότητας. Οι συσκευασίες των οπωρολαχανικών να είναι καθαρές και απαλλαγμένες από ξένες ύλες με ευθύνη του αναδόχου. Τα οπωρολαχανικά να είναι απαλλαγμένα από υπολείμματα φυτοφαρμάκων, ραδιενεργά κατάλοιπα και να μην είναι μεταλλαγμένα.

14. ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΝΩΠΑ (τ. 65%): Τα κοτόπουλα θα πρέπει να έχουν επαρκή θρέψη, να έχουν σφαχτεί κανονικά και όχι λόγω αρρώστιας σε εγκεκριμένα και νόμιμα λειτουργούντα πτηνοσφαγεία. Θα πρέπει επίσης να έχουν ανεπτυγμένο μυϊκό σύστημα με δέρμα λείο και μαλακό, ξιφοειδή απόφυση του στέρνου μαλακή και άκαμπτη και να έχουν διατραφεί με καλή τροφή. Δεν θα πρέπει να αναδίδουν κακοσμία, απαλλαγμένα αλλοιώσεων, κακώσεων, εκδορών και γενικότερα θα πρέπει να φέρουν την σφραγίδα του πτηνοσφαγείου και την ημερομηνία σφαγής και ανάλωσης και να συνοδεύονται από πιστοποιητικά καταλληλότητας του Κτηνιάτρου του πτηνοσφαγείου. Γενικά πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις. Να φέρουν όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις από τις κείμενες διατάξεις. Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες επεξεργασίας και τεμαχισμού κοτόπουλων θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.

15. ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ ή ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ: Οι προμηθεύουσες τον ανάδοχο μονάδες θα έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης (κωδικό αριθμό Ε.Ε.), σύστημα HACCP ή θα τηρούν φακέλους αυτοελέγχων και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής. Τα προμηθευόμενα κατεψυγμένα ψάρια ή θαλασσινά (σουπιές, καλαμαράκια, χταπόδια) πρέπει να έχουν συντηρηθεί κανονικά και να μην παρουσιάζουν σημεία αφυδάτωσης, αποχρωματισμού ή οσμής μη κανονικής και γενικά να πληρούν τις εκάστοτε περί προϊόντων ισχύουσες διατάξεις

1. ΤΑ ΟΣΠΡΙΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ Α΄ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. Να είναι συσκευασµένα σε αεροστεγείς συσκευασίες. Να είναι φυσικά προϊόντα, υψηλής ποιότητας, βραστερότητας και γεύσης, φετινής σοδειάς, ώριµα, φυσιολογικού χρώµατος, στιλπνά, µη συρρικνωµένα, και µε ομοιόμορφη εµφάνιση, απαλλαγµένα από ξένα σώµατα, απεντοµωµένα µε φυσικές οικολογικές ουσίες ακίνδυνες για τον άνθρωπο, µε ένδειξη στη συσκευασία της ηµεροµηνίας παραγωγής και λήξης κατανάλωσης του προϊόντος. Τα όσπρια δεν θα προέρχονται από µεταλλαγµένα φυτά. Να υπάρχει στη συσκευασία ένδειξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας και διαχείρισης τροφίμων, σύμφωνα µε τα οριζόµενα από τους αντίστοιχους οργανισμούς πιστοποίησης. Η συσκευασία να µη φέρει σχίσματα ή ελαττώματα.
2. ΑΥΓΑ: Τα προμηθευόμενα αυγά να είναι Α’ Κατηγορίας και να πληρούν τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Ελληνικής Νομοθεσίας και τις διατάξεις της Ε.Ε. και να είναι άνω των 53γρ. (μέγεθος Μ).
3. ΠΑΣΤΕΡΙΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ: Τα προμηθευμένα είδη πρέπει να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις του Ν. 4254/2014, (ΦΕΚ Α’ 85) Μέτρα στήριξης και ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας στο πλαίσιο εφαρμογής του ν. 4046/2012 και άλλες διατάξεις, άρθρο πρώτο, υποπαράγραφος ΣΤ.8.και να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στις προδιαγραφές για την αποθήκευση και την μεταφορά. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που περιλαμβάνει την έκθεση σε υψηλή θερμοκρασία για μικρό χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 71,7ο C για 15’’ ή ισοδύναμος συνδυασμός) ή σε διαδικασία παστερίωσης που χρησιμοποίει διαφορετικούς συνδυασμούς χρόνου και θερμοκρασίας για την επίτευξη ισοδυνάμου αποτελέσματος. Το παστεριωμένο γάλα πρέπει να παρουσιάζει αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία φωσφατάσης και θετική αντίδραση στη δοκιμασία υπεροξειδάσης. Ωστόσο, επιτρέπεται η παραγωγή παστεριωμένου γάλακτος με αρνητική αντίδραση στην δοκιμασία υπεροξειδάσης υπό την προϋπόθεση ότι η ετικέτα του γάλακτος φέρει ένδειξη όπως υψηλής παστερίωσης. Αμέσως μετά από την παστερίωση να ψύχεται το συντομότερο δυνατόν σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6ο στην οποία και συντηρείται, αποθηκεύεται και διανέμεται, η δε διάρκεια της συντήρησής του καθορίζεται με ευθύνη του παρασκευαστή και δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 5 ημέρες συμπεριλαμβανομένης και της ημερομηνίας παστερίωσης. Στην συσκευασία πρέπει απαραιτήτως να γράφεται έντυπη η ημερομηνία της παστεριώσεως. Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να είναι περιεκτικότητας 0% ή 1,5% ή 3,5% σε λιπαρά κατά την κρίση της ΑΡΣΙΣ. Τα κουτιά πρέπει να παραδίδονται στη Δομή σε κιβώτια με εσωτερικά χωρίσματα και να έχουν χειρολαβές ώστε να προστατεύεται στις μετακινήσεις. Οι συσκευασίες (κιβώτια) πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή. Η μεταφορά να γίνεται με αυτοκίνητα – ψυγεία αυτοδύναμου ψύξεως και να φέρουν την σχετική άδεια της κατά τόπου κτηνιατρικής υπηρεσίας.
4. ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΛΙΠΑΡΑ, 2% ΚΑΙ 4% ΑΕΡΟΣΤΕΓΩΣ ΚΛΕΙΣΜΕΝΟ: Να έχει περιεκτικότητα σε λίπος 2% ΚΑΙ 4% σε συσκευασία 200 γραμμάριων. Το προμηθευόμενο γιαούρτι να πληροί τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες διατάξεις και να παρασκευάζεται σε εργαστήρια γιαουρτιού εγκεκριμένα σύμφωνα με το Π.Δ. 56/95. Να έχουν κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης και HACCP ή να διατηρούν φακέλους αυτοελέγχου και κανόνες ορθής πρακτικής υγιεινής.
5. ΕΙΔΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ: Τα είδη γαλακτοκομίας (τυρί φέτα προδιαγραφές Π.Ο.Π., κασέρι προδιαγραφές Π.Ο.Π., κεφαλοτύρι προδιαγραφές Π.Ο.Π.) θα πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη και επιτυχή ωρίμανση, να είναι απαλλαγμένα από αντικανονικές οσμές και να μην παρουσιάζουν αλλοιώσεις υφής και χρώματος. Προκειμένου για φέτα τα τρίμματα αποκλείονται. Τα σκληρά και ημίσκληρα τυριά να είναι Α’ ποιότητας ή επώνυμα για τα έχοντα διεθνείς ή εθνικές προδιαγραφές, και στην προσφορά να δηλώνεται η προέλευσή τους, η οποία θα προέρχεται από μονάδα με κωδικό αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του κράτους προέλευσης και εφαρμόζει σύστημα HACCP. Γενικά τα είδη γαλακτοκομίας να πληρούν τις εκάστοτε περί τροφίμων ισχύουσες γενικές και ειδικές διατάξεις.
6. ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ – ΜΕΛΙ: Η προμηθευόμενη μαρμελάδα θα είναι παρασκευασμένη με φρούτα 40% και άνω, με γεύση και οσμή χαρακτηριστική του χρησιμοποιηθέντος είδους που θα προσδιορίζεται από το αρμόδιο γραφείο της ΑΡΣΙΣ, και σε συσκευασία των 20 γρ. ζελέ. Το μέλι δεν θα πρέπει να περιλαμβάνει εξωγενή σάκχαρα ή/και προσθήκη αμυλοσιροπιού.
7. ΕΛΑΙΟΛΑ∆Ο ΠΑΡΘΕΝΟ: Ιδιαίτερη βαρύτητα δίδεται στα έλαια και παράγωγά τους που θα χρησιµοποιούνται για την Παρασκευή των γευμάτων των φιλοξενούμενων. Ειδικότερα θα πρέπει να είναι σύµφωνα µε τις διατάξεις του άρθρου 124 της αρ. 15523/31-08-2006 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1187/τ.Β’/31-08-2006). Συγκεκριµένα: Πρόκειται αποκλειστικά για: Ελαιόλαδο εξαιρετικό παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και µόνο µε µη µηχανικές µεθόδους, σύµφωνα µε τις ισχύουσες διατάξεις. Ελαιόλαδο παρθένο, δηλαδή ελαιόλαδο ανωτέρας κατηγορίας που παράγεται απευθείας από ελιές και µόνο µε µη µηχανικές µεθόδους, σύµφωνα µε τις ισχύουσες διατάξεις. Ελαιόλαδο που αποτελείται από εξευγενισµένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα, σύµφωνα µε τις ισχύουσες διατάξεις.
8. ΗΛΙΕΛΑΙΟ: Θα πρέπει να εμφανίζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά, σύμφωνα με το άρθρο 73 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών: να μην έχει οξύτητα σε ελαϊκό οξύ μεγαλύτερη από 0,3 και υγρασία και πτητικές ουσίες στους 105οC άνω από 0,05%.,το ποσοστό υπολείμματος σε πετρελαϊκό αιθέρα να μην είναι μεγαλύτερο από 0,05 άνυδρου σπορέλαιου, η περιεκτικότητα σε σάπωνες να μην είναι ανώτερη του 0,015% και να δίνει αντίδραση σπορέλαιου. Θα διατίθεται σε συσκευασία του ενός (1) λίτρου, κατάλληλη για τρόφιμα.
9. ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ: Τα μπαχαρικά να είναι αρίστης ποιότητος, τυποποιηµένα σε κατάλληλη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυηµένη ηµεροµηνία.
10. Καφές ελληνικός αρίστης ποιότητος, τυποποιηµένος σε κατάλληλη αεροστεγή συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η προέλευση και εγγυηµένη ηµεροµηνία λήξης.
11. ΧΥΜΟΙ ΦΡΟΥΤΩΝ: Χυµός φρούτων αρίστης ποιότητος, 100 % φυσικός χωρίς συντηρητικά. Από συµπυκνωµένο χυµό περιεκτικότητας σε φρούτο 50% τουλάχιστον, µε την προσθήκη νερού και ζάχαρης. Συσκευασµένος σε κατάλληλη σφραγισµένη ερµητικά κλειστή χάρτινη συσκευασία. Εξωτερικά της συσκευασίας να αναγράφεται η εγγυηµένη ηµεροµηνία λήξης, η οποία δεν µπορεί να είναι µικρότερη των 6 µηνών εκτός ψυγείου.
12. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ: τα δημητριακά δεν πρέπει να παρουσιάζουν οποιαδήποτε οσμή και αλλοίωση και να είναι απολύτως καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα, ακάρεα και χωρίς χρωστικές ουσίες. Να είναι κατά προτίμηση εγχώριας παραγωγής σε χάρτινη συσκευασία - χωρίς ίχνος παραβίασης.
13. ΚΡΟΥΑΣΑΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑ: Συσκευασία βάρους από 60 έως και 90γρ., επιμέρους γέμιση κατά 40% τουλάχιστον σε γέμιση πραλίνας φουντουκιού ή σοκολάτας (κακάο, ζάχαρη, πολτό φουντουκιού φυτικά έλαια, γάλα πλήρες, ορό γάλακτος λεκιθίνη, άμυλο και βανιλίνη) και σφολιάτας κατά 60% ή λιγότερο σε περίπτωση αυξήσεως του ποσοστού πραλίνας ή σοκολάτας. Το βάρος αναφέρεται σε προϊόν που έχει υποστεί κλιβανισμό και που κατά την ζύγιση του βρίσκεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τα συστατικά περιλαμβάνουν άλευρο ειδικού τύπου, φυτικά λίπη, ζάχαρη, βούτυρο γάλακτος, αυγά πλήρη, διογκωτικά υλικά, αρτύματα - λοιπά κλπ. και υγρασία. Θα μπορούν να περιέχουν και άλλα συστατικά προς βελτίωση τους, αρκεί να εναρμονίζεται πλήρως με τις διατάξεις του άρθρου 114 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Επί της συσκευασίας όλων (ατομική ή ομαδική) θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης, καθώς και η ημερομηνία παρασκευής .
14. ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΓΕΜΙΙΣΤΑ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ: Επί της συσκευασίας όλων (ατομική ή ομαδική) θα αναγράφεται ευκρινώς η ημερομηνία λήξης καθώς και η ημερομηνία παρασκευής (άρθρο 11 ΚΤΠ). Εφ’ όσον κρίνεται αναγκαίο θα διενεργείται εργαστηριακός έλεγχος σε κάθε περίπτωση αμφιβολίας. Τα προμηθευόμενα είδη θα είναι σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις, τους όρους του Κώδικα Τροφίμων. Η διάθεση θα γίνεται με ευθύνη του προμηθευτή και η μεταφορά με καθαρά και απολυμασμένα μέσα σύμφωνα τις ισχύουσες διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
15. **Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές που ορίζονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.**

**Β. Ειδική Συγγραφή Υποχρεώσεων**

1. Η διακίνηση και η παράδοση των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται σύμφωνα με τις ισχύουσες Διατάξεις και ο Προμηθευτής θα πρέπει να τηρεί όλα τα προβλεπόμενα πρότυπα διασφάλισης ποιότητας των ειδών διατροφής της προμήθειας , τόσο κατά την διακίνηση όσο και κατά την παράδοσή τους .
2. Ο Προμηθευτής θα έχει την ποιοτική – ποσοτική ευθύνη μέχρι την ολοκλήρωση της παράδοσης των προς προμήθεια ειδών στην εκάστοτε Δομή και έχει την υποχρέωση να αντικαθιστά άμεσα και με δικά του έξοδα κάθε ποσότητα που δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές. Η παράδοση θα γίνεται τμηματικά μέχρι τη λήξη της σύμβασης, ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες των Δομών εντός δύο εργάσιμων (2) ημερών από την ειδοποίησή του με κάθε νόμιμο μέσο.
3. Η μεταφορά των προς προμήθεια ειδών στις Δομές θα γίνεται με δαπάνες και μεταφορικά μέσα του Προμηθευτή τμηματικά στην αντίστοιχη Δομή και στην ποσότητα που αυτή παραγγέλνει κάθε φορά . Είναι στην αποκλειστική ευθύνη του Προμηθευτή να τηρούνται όλα τα ενδεδειγμένα μέτρα υγιεινής ασφαλείας κατά την παράδοση των προς προμήθεια ειδών προς αποφυγή αλλοιώσεων και ατυχημάτων. Η διακίνηση και η παράδοση των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
4. Ο Προμηθευτής πρέπει να δηλώσει αριθμό τηλεφώνου ή/και φαξ ή/και διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, όπου θα στέλνονται τα αιτήματα για την τμηματική εκτέλεση της προμήθειας , σύμφωνα με τις ανάγκες της εκάστοτε Δομής.
5. Η ποιοτική και ποσοτική παραλαβή των εκάστοτε παραδιδόμενων ποσοτήτων των προς προμήθεια ειδών θα γίνεται από τριμελή επιτροπή της κάθε Δομής κατά την ημέρα και ώρα παράδοσης. Στο αντικείμενο των εκάστοτε τριμελών επιτροπών παραλαβής συμπεριλαμβάνονται:
	1. **Έλεγχος της έγκαιρης εκτέλεσης της παραγγελίας από τον Προμηθευτή:** Να παραδίδεται η παραγγελθείσα ποσότητα στο κτίριο κάθε Δομής το αργότερο εντός δύο (2) εργάσιμων ημερών, ύστερα από την παραγγελία της εκάστοτε Δομής. Η παράδοση της παραγγελθείσας ποσότητας θα διενεργείται σε εργάσιμη ημέρα και ώρα σε συνεννόηση με την εκάστοτε Δομή. Σε περίπτωση μη έγκαιρης εκτέλεσης της παραγγελίας εφαρμόζονται οι ισχύουσες διατάξεις και τα οριζόμενα στο Ν. 4412/2016.
	2. **Σύνταξη αντιστοίχου πρακτικού παραλαβής**
6. Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης ολόκληρης ή μέρους της συμβατικής ποσότητας των ειδών της προμήθειας, με απόφαση του αποφαινομένου οργάνου ύστερα από γνωμοδότηση του αρμόδιου οργάνου, μπορεί να εγκρίνεται αντικατάστασή της με άλλη, που να είναι σύμφωνη με τους όρους της σύμβασης, μέσα σε τακτή προθεσμία που ορίζεται από την απόφαση αυτή.
7. Η επιστροφή των ειδών, που απορρίφθηκαν γίνεται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στις παρ. 2 και 3 του άρθρου 213 του ν. 4412/2016.
8. **Σε περίπτωση έκπτωσης του αναδόχου από τη σύμβαση, η Αναθέτουσα Αρχή αναστέλλει την καταβολή οποιουδήποτε ποσού πληρωτέου** **σύμφωνα με την Σύμβαση προς τον Ανάδοχο μέχρις εκκαθαρίσεως των μεταξύ τους υποχρεώσεων.**