

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

Συνημμένο στην υπ' αριθ. 1/2016 διακήρυξη της
Σχολής Μετ/σης & Επιμ/σης Ελληνικής Αστυνομίας Βορείου Ελλάδος

ΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ - ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

A. ΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Η διάρκεια ισχύος της σύμβασης ορίζεται σε δύο (2) έτη από την υπογραφή της.

B. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ

1. Η τροφοδοσία των αυτόματων πωλητών γίνεται με ευθύνη του προμηθευτή ή νόμιμου εκπροσώπου του, παρουσία και της αρμόδιας επιτροπής της Σχολής Μετ/σης & Επιμ/σης Βόρειας Ελλάδας. Προμηθευτής ο οποίος θα συνάψει σύμβαση προμήθειας με την Υπηρεσία, υποχρεούται να καταστήσει νόμιμους εκπροσώπους του, όσους θα παραδίδουν τα προϊόντα τους. Επιτροπή της Υπηρεσίας μας μπορεί να παρακολουθεί τα στάδια της αποθήκευσης και διακίνησης των ειδών στις εγκαταστάσεις του προμηθευτή η οποία μπορεί να ζητά τη συνδρομή αρμόδιας αρχής.

2. Η λειτουργία των αυτόματων πωλητών θα πρέπει να είναι συνεχής. Ο προμηθευτής έχει υποχρέωση να τροφοδοτεί την Υπηρεσία μας μόνο στα είδη που έχουν κατακυρωθεί στο όνομά του, να αποδέχεται τα ωράρια λειτουργίας της Υπηρεσίας, τροφοδοτώντας τους αυτόματους πωλητές, κατά τις εργάσιμες ημέρες, από ώρα 08.00' μέχρι ώρα 14.00', πάντοτε επί παρουσία της αρμόδιας επιτροπής.

Επίσης υποχρεούται να αποδέχεται τις προβλεπόμενες διαδικασίες ελέγχου κατά την είσοδο, παραμονή και έξοδο από τις εγκαταστάσεις της Υπηρεσίας μας.

3α. Τα χρησιμοποιούμενα από τον προμηθευτή μέσα μεταφοράς των προϊόντων στην Υπηρεσία, πρέπει να εξασφαλίζουν προστασία από τις ηλιακές ακτίνες, τις καιρικές συνθήκες (ζέστη κ.λπ.) και κάθε φύσης ρυπάνσεις (σκόνη κ.λπ.). Η μεταφορά - παράδοση στην Υπηρεσία των ευαλλοίωτων προϊόντων θα γίνεται υπό ψύξη (θερμοκρασία 0 έως +5 °C) και σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες Τεχνικές Προδιαγραφές Ειδών Κυλικείου και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π).

3β. Οι συμμετέχοντες στον διαγωνισμό, οφείλουν να έχουν εγκαταστήσει και να εφαρμόζουν σύστημα ανάλυσης κινδύνων & κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) βάσει του κανονισμού 852/2004 ή κατά το πρότυπο EN ISO 22000:2005, στην έκταση που απαιτείται και ανάλογα της δυναμικότητας της επιχείρησης.

4. Ο έλεγχος των προϊόντων με τα οποία εφοδιάζονται οι αυτόματοι πωλητές, μπορεί να πραγματοποιηθεί με τους παρακάτω τρόπους, αθροιστικά ή διαζευκτικά :

α. Με μακροσκοπική εξέταση των ειδών.

β. Με χημική ή μηχανική εξέταση (εργαστηριακή εξέταση).

γ. Με πρακτική δοκιμασία.

δ. Με όλους ή με όσους από τους παραπάνω τρόπους χρειάζεται, ανάλογα με το προς προμήθεια υλικό ή και με οποιοδήποτε άλλο ενδεικνυόμενο τρόπο, κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής, εφόσον ο τρόπος αυτός προβλέπεται από τη σύμβαση.

5. Σε περίπτωση διαπίστωσης εκτροπών από τους παραπάνω ελέγχους, η Υπηρεσία μας δε θα παραλαμβάνει τα προϊόντα και θα εφαρμόζονται οι προβλεπόμενες κυρώσεις.

6. Σε περίπτωση οριστικής απόρριψης όλων ή μέρους των συμβατικών προϊόντων, ο προμηθευτής υποχρεούται να αντικαταστήσει αμέσως την απορριφθείσα ποσότητα με άλλη, η οποία να πληροί τους όρους και τις προδιαγραφές της Υπηρεσίας. Τα προϊόντα που απορρίφθηκαν επιστρέφονται στον προμηθευτή με μέριμνα και δαπάνη του.

7. Ο έλεγχος εφαρμόζεται κατά την στιγμή που ο προμηθευτής παραδίδει τα προϊόντα του στη Υπηρεσία παρουσία του ή του νομίμου αντιπροσώπου του. Ο προμηθευτής προσυπογράφει στο σχετικό δελτίο δειγματοληψίας, στο οποίο αναγράφεται το όνομα του ολογράφως καθώς και η ιδιότητα του, όταν πρόκειται για αντιπρόσωπο.

8. Για τον έλεγχο της ποιότητας θα λαμβάνονται τα παρακάτω δείγματα :

α. Για μικροβιολογικό έλεγχο : 3 τεμάχια κατ' ελάχιστο.

β. Για χημική ανάλυση : 3 τεμάχια κατ' ελάχιστο.

9. Τα δείγματα θα αποστέλλονται κατά προτεραιότητα στα κρατικά αναγνωρισμένα εργαστήρια. Ως μικροβιολογικά, χημικά και ιστολογικά κριτήρια λαμβάνονται αυτά που έχουν εγκριθεί κάθε φορά από τα αρμόδια υπουργεία την Υπηρεσία και τα προβλεπόμενα από τον Κώδικα Τροφίμων και ποτών (Κ.Τ.Π.).

10. Με έκτακτους ελέγχους κατά την παράδοση των προϊόντων στην Υπηρεσία μας θα διενεργείται μακροσκοπικός έλεγχος. Επίσης θα εξετάζεται αν η συσκευασία και οι σημάνσεις είναι σύμφωνες προς τους όρους της σύμβασης και τις Προδιαγραφές Ειδών Κυλικείου.

11. Το κόστος των χημικών αναλύσεων των δειγμάτων στα κρατικά εργαστήρια (Χημείο κ.λπ.) βαρύνει τον προμηθευτή. Το εργαστήριο (Χημείο κ.λπ.) θα κοινοποιεί

τα αποτελέσματα των χημικών εξετάσεων, μετά την καταβολή του αντιτίμου των χημικών αναλύσεων. Σε περίπτωση αδυναμίας εκτέλεσης μερικών από αυτές, το κόστος εκτέλεσης αυτών, σε άλλους προβλεπόμενους φορείς, θα βαρύνει τον προμηθευτή.

12. Κατά την αποστολή των δειγμάτων για εξέταση θα πρέπει στα διαβιβαστικά έγγραφα που συνοδεύουν τα δείγματα, να αναφέρεται ρητώς ότι ο όρος της κοστολόγησης των χημικών αναλύσεων σε βάρος του προμηθευτή έχει περιληφθεί στις διακηρύξεις των διαγωνισμών και στις συμβάσεις.

Γ. ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ - ΤΥΠΟΙ - ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

1. Αριθμός αυτόματων πωλητών :

α. Ένας (1) αυτόματος πωλητής ροφημάτων στιγμιαίας παρασκευής.

β. Ένας (1) αυτόματος πωλητής αναψυκτικών - χυμών και εμφιαλωμένων νερών τυποποιημένης μορφής.

2. Τύποι - Τεχνικές προδιαγραφές :

α. Αυτόματοι πωλητές ροφημάτων.

(1) Χρησιμοποιούνται για τη διάθεση ροφημάτων σε έτοιμη ή ημιέτοιμη μορφή. Έχουν την δυνατότητα να σερβίρουν το προϊόν τους σε θερμοκρασίες άνω των 45° C, σε ειδικά κύπελλα μίας χρήσεως.

(2) Διαθέτουν διάταξη που επιτρέπει στον αγοραστή να καθορίζει την επιλογή του, ως προς το είδος του ροφήματος, την προστιθέμενη ζάχαρη ή το γάλα.

(3) Τα είδη ροφημάτων, όπως αυτά περιγράφονται στο άρθρο 148 Κ.Τ.Π.

β. Αυτόματοι πωλητές αναψυκτικών - χυμών και νερού τυποποιημένης μορφής.

(1) Χρησιμοποιούνται, κατά περίπτωση, για την διάθεση τυποποιημένων προϊόντων που φέρονται στην κατανάλωση σε συσκευασία πλαστικής, αλουμινένιας ή tetrapac φιάλης.

(2) Διαθέτουν σύστημα ψύξης σε περιοχή 0° με +3° C.

(3) Δύνανται να είναι αυτόματοι πωλητές αμιγούς είδους προϊόντων (ένα προϊόν σε κάθε αυτόματο πωλητή) ή πωλητές με δυνατότητα πολλαπλής επιλογής.

γ. Επιπροσθέτως :

(1) Οι αυτόματοι πωλητές και των δύο ανωτέρω κατηγοριών θα πρέπει να είναι καινούργιοι ή σε άριστη κατάσταση, να επιστρέφουν ρέστα, διαθέτοντας όλα τα κέρματα που απαιτούνται από την συμβατική τιμή του κάθε είδους.

(2) Σε περίπτωση που παρακρατηθεί χρηματικό ποσό, χωρίς να δοθεί το

απαιτούμενο είδος ή τα ρέστα δεν δοθούν ακριβώς, ο προμηθευτής οφείλει, με δική του ευθύνη, να επιστρέψει το ανάλογο χρηματικό ποσό στον δικαιούχο ενώ η Υπηρεσία μπορεί να απαιτήσει την αντικατάσταση του αυτόματου πωλητή σε περίπτωση αυτό πραγματοποιείται συχνά.

(3) Οι αυτόματοι πωλητές θα πρέπει να φέρουν αναλογικούς μετρητές των προς πώληση προϊόντων κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η ορθότητα των μετρήσεων και να μην είναι εφικτή η παρέμβαση στη λειτουργία τους (μείωση, μηδενισμός κ.λ.π.).

(4) Για την εξασφάλιση του αδιάβλητου της διαδικασίας καταμέτρησης εισπράξεων – πληρωμής ανάλογου κέρδους στην Υπηρεσία μας στο κάθε μηχάνημα θα τοποθετείται κατάλληλο σύστημα δύο (2) κλειδαριών με τέτοιο τρόπο που δεν θα επιτρέπει την πρόσβαση ενός μόνον από τα συμβαλλόμενα μέρη στον μηχανισμό αποθήκευσης των χρημάτων του εκάστου αυτόματου πωλητή.

(5) Σε περίπτωση διαφοροποίησης του καταμετρηθέντος ποσού και του ποσού ή της ένδειξης μέτρησης που αναγράφεται στον μετρητή του μηχανήματος, θα λαμβάνεται υπόψη ΜΟΝΟ το χρηματικό ποσό καταμέτρησης.

(6) Το χρηματικό ποσό που θα χρησιμοποιηθεί αρχικά από τον προμηθευτή ως ρέστα του μηχανήματος, θα καταμετρηθεί από την αρμόδια επιτροπή, θα καταγραφεί και θα αφαιρεθεί τελικώς από τον υπολογισμό του κέρδους.

(7) Κάθε φορά που ο προμηθευτής θα προμηθεύει το μηχάνημα με κέρματα για ρέστα, θα αφαιρεί αντίστοιχο χρηματικό ποσό σε νομίσματα μεγαλύτερης αξίας, πάντοτε επί παρουσία της αρμόδιας επιτροπής.

Δ. ΧΩΡΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ

1. Η παραχώρηση του χώρου, στον οποίο θα τοποθετηθούν οι αυτόματοι πωλητές, θα γίνεται αποκλειστικά και μόνο από τον προμηθευτή, απαγορευμένης απολύτως της μεταβίβασης ή εκχώρησης του δικαιώματός του σε άλλον ενδιαφερόμενο.

2. Τυχόν τροποποιήσεις που επιβάλλεται να γίνουν στον υπόψη χώρο (καλωδιώσεις, σωλήνες παροχής νερού κ.λπ.), επιβαρύνουν αποκλειστικά τον προμηθευτή.

3. Ο χώρος λειτουργίας τους θα είναι όλο το 24ωρο.

4. Η ασφάλεια του χώρου λειτουργίας, η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, νερού και αποχέτευσης βαρύνουν την Υπηρεσία.

Ε. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΗΚΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Ροφήματα

Η ποιότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή όλων των ειδών

και ροφημάτων που διατίθενται από τον μειοδότη, θα είναι άριστη, η δε σύσταση και το ελάχιστο βάρος αυτών ανά ποτήρι των 0,25 λίτρων, καθορίζεται στις τεχνικές προδιαγραφές του παρόντος.

2. Αναψυκτικά, χυμοί, νερό.

α. Αναψυκτικά 330 ml.

β. Νερά 0,50 λίτρα.

γ. Χυμοί 250 ml.

ΣΤ. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ

1. Περιγραφή

Σαν ροφήματα νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται μετά από εκχύλιση ή διάλυση σε θερμό ή ψυχρό πόσιμο νερό διαφόρων φυτικών προϊόντων ή σκευασμάτων. Στην ομάδα αυτή περιλαμβάνονται τα παρακάτω φυσικά προϊόντα για την παρασκευή ροφημάτων :

α. Ο καφές (στιγμιαίος κρύος & ζεστός, Ελληνικός, εσπρέσο, φρέντο, καπουτσίνο).

β. Το τσάι.

γ. Η σοκολάτα (ζεστή ή κρύα).

2. Παρασκευή

Τα ροφήματα παρασκευάζονται σε ειδικά εργαστήρια τα οποία θα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με ειδική άδεια του Γ.Χ.Κ. και τελούν υπό τον έλεγχο του Γ.Χ.Κ. (Άρθρο 148 παρ. 5β) του Κώδικα Τροφίμων – Ποτών.

3. Διάθεση

α. Η διάθεση των ροφημάτων γίνεται με την βοήθεια ειδικών μηχανημάτων (αυτόματων πωλητών) σε έτοιμη ή ημιέτοιμη μορφή, σε θερμή ή ψυχρή κατάσταση, σύμφωνα με την επιλογή του καταναλωτού. Η λειτουργία και εφοδιασμός των μηχανημάτων θα διέπεται από την υπ' αριθ. Αιβ/8577/83 Υγειονομική Διάταξη, άρθρο 48 (Β'-526).

β. Οι αυτόματοι πωλητές ΔΕΝ θα εφοδιάζονται με είδη περασμένης διατηρησιμότητας.