



Ελληνική Δημοκρατία
1^η Υ.Π.Ε. Αττικής
Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών
«Ιπποκράτειο»

Διοικητική – Οικονομική Υπηρεσία

Αθήνα, 08.05.2017

Υποδιεύθυνση Οικονομικού

Τμήμα Προμηθειών

Ταχ. Δ/νση: Βασ. Σοφίας 114

Α.Π.: 7242/17-05-2017

Τ.Κ.: 115 27

Πληροφορίες: Γεωργία Μπαίλα

Τηλέφωνο: 213 2088715

ΠΡΟΣ: κάθε ενδιαφερόμενο

Φαξ: 213 2088716

Email: gbaila@hippocratio.gr

Θέμα: «Διενέργεια Δημόσιας Διαβούλευσης των Τεχνικών Προδιαγραφών για την προμήθεια Αυτόματου Πωλητή ροφημάτων και καφέ (CPV 42933000-5 Αυτόματα Μηχανήματα Πώλησης) για την κάλυψη των αναγκών στο Παράρτημα του Νοσοκομείου»

Το Γενικό Νοσοκομείο Αθηνών «Ιπποκράτειο»

Έχοντας υπόψη:

1. Το ν. 4412/2016 (Α' 147) "Δημόσιες Συμβάσεις Έργων, Προμηθειών και Υπηρεσιών (προσαρμογή στις Οδηγίες 2014/24/ΕΕ και 2014/25/ΕΕ)»
2. Το ν.3580/2007 (ΦΕΚ 134/τ.Α'/18.06.07) «Προμήθειες Φορέων εποπτευόμενων από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και άλλες διατάξεις» όπως ισχύει.
3. Το ν. 3329/2005 (ΦΕΚ 81/Α/04.04.2005) «Εθνικό Σύστημα Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και λοιπές διατάξεις» όπως ισχύει.
4. Την υπ. αρ. 4972/15.12.15 (ΑΔΑ: Ω9ΗΘ465ΦΥΟ-411) εγκύκλιο της ΕΠΥ αναφορικά με τη «διαδικασία έγκρισης τεχνικών προδιαγραφών και προτύπων, όπως αυτή έχει καθορισθεί δυνάμει των αποφάσεων της Ολομέλειας της Ε.Π.Υ. που ελήφθησαν κατά την υπ. αριθμ. 65/17.7.2015/21.7.2015 συνεδρίασή της (θέμα 1ο), (ΑΔΑ: Ψ11Η465ΦΥΟ-16Ψ) και την υπ. αριθμ. 67/19.11.2015/24.11.2015 συνεδρίασή της (θέμα 1ο), (ΑΔΑ 73ΜΝ465ΦΥΟ-Φ0Η).»
5. Το υπ. αρ. 4963/05.10.2016 έγγραφο της ΕΠΥ με θέμα «Προμήθειες από τους φορείς της παραγράφου 1 του άρθρου 9 του ν.3580/2007 – Καθορισμός ΚΑΑ».
6. Την υπ. αρ. 4658/06.09.16 (ΦΕΚ 2937/Β'/15.09.16) Κοινή Υπουργική Απόφαση σχετικά με την «Έγκριση του Προγράμματος Προμηθειών, Υπηρεσιών και Φαρμάκων (Π.Π.Υ.Φ.Υ.) των εποπτευόμενων φορέων υγείας για το έτος 2015 (πιστώσεις 2016-2017) με χρηματοδότησή του από τον τακτικό προϋπολογισμό, το πρόγραμμα δημοσίων επενδύσεων και λοιπές πηγές.»
7. Το υπ. αρ. 4661/14.09.2016 έγγραφο της ΕΠΥ σχετικά με την αρμοδιότητά της να εγκρίνει τεχνικές προδιαγραφές μετά τη θέση σε ισχύ του ν. 4412/2016.
8. Η υπ. αρ. 29/09.12.2016 (Θέμα 2ο) Απόφαση ΔΣ σχετικά με την έγκριση διενέργειας του διαγωνισμού στο πλαίσιο εκτέλεσης του ΠΠΥΥ 2015 (ΑΔΑ: ΨΒ304690ΩΣ-0ΔΔ).
9. Η υπ. αρ. πρωτ. 5916/19.04.2017 Απόφαση συγκρότησης Επιτροπής Σύνταξης Τεχνικών Προδιαγραφών για την Προμήθεια Αυτόματου Πωλητή ροφημάτων και καφέ για την κάλυψη των αναγκών στο Παράρτημα του Νοσοκομείου.
10. Το υπ. αρ. πρωτ. 6520/03.05.2017 Πρακτικό υποβολής τεχνικών προδιαγραφών από την επιτροπή Σύνταξης.
11. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του προϋπολογισμού του ΓΝΑΙ.

Ανακοινώνει

1. Την Διενέργεια Δημόσιας Διαβούλευσης των τεχνικών προδιαγραφών για την προμήθεια Αυτόματου Πωλητή ροφημάτων και καφέ (CPV 42933000-5 Αυτόματα Μηχανήματα Πώλησης) για την κάλυψη των αναγκών στο Παράρτημα του Νοσοκομείου, όπως αυτές καταρτίστηκαν με το υπ. αρ.6520/03.05.2017 πρακτικό της αρμόδιας Επιτροπής.
2. Οι ενδιαφερόμενοι δύνανται να λάβουν γνώση των τεχνικών προδιαγραφών από την ιστοσελίδα του Νοσοκομείου www.hippocratio.gr (Τμήμα Προμηθειών⇒Δημόσια Διαβούλευση Τεχνικών Προδιαγραφών).

3. Η διάρκεια της διαβούλευσης ορίζεται σε μία (1) εβδομάδα από την ημέρα ανάρτησης, ενώ σε περίπτωση τροποποίησης των τεχνικών προδιαγραφών, ως αποτέλεσμα της διαβούλευσης, θα αναρτηθούν οι αναδιαμορφωμένες για τέσσερις (4) επιπλέον ημέρες.
4. Οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να αποστείλουν τις παρατηρήσεις τους μέχρι την Τετάρτη 24 Μαΐου 2017 και ώρα 15:00 στην ηλεκτρονική διεύθυνση: gbaila@hippocratio.gr.
5. Το Νοσοκομείο δεν δεσμεύεται να υιοθετήσει τις προτάσεις που θα υποβληθούν και θα αποφασίσει για την οριστικοποίηση αυτών με αντικειμενικά κριτήρια, ώστε να επιτευχθεί η μέγιστη δυνατή συμμετοχή προμηθευτών, εξασφαλίζοντας ταυτόχρονα την ποιότητα των παρεχομένων υπηρεσιών μας.
6. Με την οριστικοποίηση των τεχνικών προδιαγραφών θα προκηρυχθεί Συνοπτικός Διαγωνισμός για την προμήθεια Αυτόματου Πωλητή ροφημάτων και καφέ (CPV 42933000-5 Αυτόματα Μηχανήματα Πώλησης) για την κάλυψη των αναγκών στο Παράρτημα του Νοσοκομείου με κριτήριο κατακύρωσης την συμφερότερη προσφορά.

Η ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ

ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΜΠΑΛΑΣΟΠΟΥΛΟΥ

*Συν.: 8 σελίδες
Εσωτ. Διανομή:
-Τμήμα Προμηθειών*

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΚΑΦΕ
ΓΙΑ ΤΟ ΚΤΙΡΙΟ ΠΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΓΕΝΙΚΟΥ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ «ΙΠΠΟΚΡΑΤΕΙΟ» ΑΘΗΝΩΝ**

1. ΟΡΙΣΜΟΣ

Αυτόματοι πωλητές τροφίμων ή ποτών είναι μηχανήματα, τα οποία αφού τεθούν σε λειτουργία με κέρμα, διαθέτουν αυτόματα ορισμένα είδη τροφίμων ή ποτών, όπως είναι τα ζαχαρώδη προϊόντα, οι ξηροί καρποί, τα αναψυκτικά ποτά, τα ζεστά ή κρύα ροφήματα, τoστ κτλ. (Αποφ-ΑΙβ/8577/83 ΦΕΚ-528/Β/83).

1.1 ΤΥΠΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ

Ο αυτόματος πωλητής θα διαθέτει προς πώληση ροφήματα και καφέ(ζεστά και κρύα).

1.2 ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΒΑΡΟΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ

Ύψος : Να μην υπερβαίνει τα 190 cm

Πλάτος: Να μην υπερβαίνει τα 80 cm

Βάθος : Να μην υπερβαίνει τα 80 cm

Συνολικό Βάθος με την πόρτα ανοικτή: Να μην υπερβαίνει τα 135 cm

Βάρος : 170-180 kgρ περίπου

1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ

Τάση λειτουργίας: 230V AC

Συχνότητα λειτουργίας: 50Hz

Ισχύς : 2400W

1.4 ΥΔΡΑΥΛΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ

Πίεση νερού: 0,5 – 8,5bar

2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ

1. Ο αυτόματος πωλητής θα είναι καινούργιος ή ελαφρώς μεταχειρισμένος, θα συνοδεύεται από εγγύηση καλής λειτουργίας, θα διαθέτει πιστοποιητικό καταλληλότητας σύμφωνα με τα πρότυπα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (CE) και δε θα φέρει διαφημίσεις.

2. Η προμηθεύτρια εταιρεία θα πρέπει να έχει άδεια λειτουργίας και βεβαίωση του ΕΦΕΤ ή άλλου αρμόδιου φορέα ή Πιστοποιητικό ISO 22000:2005 εκδοθέν από εταιρεία εξουσιοδοτημένη από το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (Ε.Σ.Υ.Δ) από τα οποία θα αποδεικνύεται ότι οι επιχειρήσεις προμήθειας α' υλών των ροφημάτων-καφέδων εργάζονται με βάση τις αρχές του Συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP), όπως προβλέπεται από την ΚΥΑ 487/2000 των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Ανάπτυξης και Δικαιοσύνης και τους Κανονισμούς 178/2002 και 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

3. Όλες οι προμηθεύτριες εταιρείες α' υλών των ροφημάτων-καφέδων που θα τροφοδοτούν τον αυτόματο πωλητή θα πρέπει να εφαρμόζουν το Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας ISO 22000: 2005.

4. Οι εταιρείες που θα συμμετέχουν στο διαγωνισμό θα πρέπει να προσκομίσουν τα απαραίτητα πιστοποιητικά που αποδεικνύουν την υγειονομική και τεχνική καταλληλότητα του αυτόματου πωλητή και την πιστοποίησή του κατά ISO 22000:2005

5. Το μηχάνημα του αυτόματου πωλητή θα πρέπει να είναι έτσι σχεδιασμένο ώστε να αποφεύγεται δημιουργία γωνιών, εσοχών και κενών χώρων έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός του.

6. Το μηχάνημα του αυτόματου πωλητή θα διαθέτει ισχυρή μόνωση των ηλεκτρικών στοιχείων του από την υγρασία και σύστημα ασφαλείας για τυχόν διαρροές ηλεκτρικού ρεύματος (ρελέ διαρροής).

7. Το μηχάνημα του αυτόματου πωλητή θα διαθέτει μεγάλη χωρητικότητα προϊόντων, διπλά κρύσταλλα ασφαλείας και κατάλληλο φωτισμό.
8. Οι επιφάνειες επαφής με τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι κατασκευασμένες από λείο, μη τοξικό υλικό.
9. Οι επιφάνειες επαφής με τις α' ύλες του μηχανήματος θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε ανεφοδιασμό, ενώ κάθε μήνα θα πρέπει να γίνεται λεπτομερής καθαρισμός του μηχανήματος.
10. Το μηχάνημα του αυτόματου πωλητή θα πρέπει να είναι εύκολο στη χρήση του.
11. Στην πρόσοψη του μηχανήματος θα υπάρχουν αναρτημένες οι οδηγίες χρήσης του με ευανάγνωστους χαρακτήρες και απαραίτητα στην ελληνική γλώσσα, ενώ σε εμφανές σημείο πάνω στο μηχάνημα θα είναι αναρτημένο τα στοιχεία επικοινωνίας με την εταιρεία (επωνυμία, διεύθυνση, τηλέφωνο κτλ.)
12. Το μηχάνημα θα λειτουργεί με ηλεκτρονικό κερματοδέκτη που δέχεται κέρματα των 0,05, 0,10, 0,20, 0,50, 1,00, 2,00 € και θα επιστρέφει αντίστοιχα ρέστα.
13. Ο υποψήφιος Ανάδοχος θα καταθέσει αναλυτικό τιμοκατάλογο των προϊόντων που διαθέτει ο αυτόματος πωλητής και θα δηλώσει τη χώρα προέλευσης των προσφερόμενων ειδών μαζί με την προσφορά του αυτόματου πωλητή. Θα προτιμηθούν προϊόντα ευρέως γνωστά στην ελληνική αγορά.
14. Το κόστος εγκατάστασης και τοποθέτησης του μηχανήματος του αυτόματου πωλητή θα καλυφθεί εξ' ολοκλήρου από τον Ανάδοχο, με δεδομένη την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και νερού από το Νοσοκομείο κοντά στο σημείο τοποθέτησής του.
15. Ο Ανάδοχος θα εκτελέσει όλες τις απαραίτητες εργασίες για τη σύνδεση του μηχανήματος με το δίκτυο ύδρευσης του Νοσοκομείου και την υδροδότηση του αυτόματου πωλητή συμπεριλαμβανομένων και όλων των απαραίτητων υλικών που θα απαιτηθούν (χαλκοσωλήνες ύδρευσης, βάνες, σπηρίγματα, ρακόρ κτλ.). Ειδικότερα ο Ανάδοχος θα κατασκευάσει γραμμή παροχής νερού μήκους περίπου 10μ με χαλκοσωλήνα Φ15x1mm για την παροχή πόσιμου νερού του αυτόματου πωλητή.
16. Ο Ανάδοχος θα παρέχει τη συντήρηση, τον καθαρισμό και την τεχνική κάλυψη του μηχανήματος του αυτόματου πωλητή. Σε περίπτωση βλάβης υποχρεούται εντός (24) ωρών από την ειδοποίηση να αποκαταστήσει τη βλάβη αυτών χωρίς καμία επιβάρυνση του Νοσοκομείου.
17. Ο ανεφοδιασμός του μηχανήματος θα γίνεται κατά τη διάρκεια του πρωινού ωραρίου λειτουργίας των Υπηρεσιών του Νοσοκομείου και 365 μέρες το χρόνο.
18. Οι εταιρείες που θα συμμετέχουν στο διαγωνισμό θα πρέπει να προσκομίσουν βεβαίωση από την οποία προκύπτει, ότι τα υλικά από τα οποία κατασκευάζονται τα ψυγεία των αυτόματων πωλητών είναι ελεύθερα καδμίου (Cd)
19. Οι εταιρείες που θα συμμετέχουν στο διαγωνισμό θα πρέπει να περιλαμβάνουν απαραίτητα στην προσφορά τους αναλυτική κατάσταση στην οποία θα περιγράφεται λεπτομερώς ο εξοπλισμός τον οποίο προτίθεται να εγκαταστήσουν, η οποία θα συνοδεύεται από σύντομη και σαφή περιγραφή του τρόπου με τον οποίο προτίθεται να υλοποιήσει τη σύμβαση (κατάλληλη διαμόρφωση σημείου τοποθέτησης του μηχανήματος, τήρηση κανόνων υγιεινής, πρόγραμμα λεπτομερούς καθαρισμού του αυτόματου πωλητή κλπ.) ώστε να κριθεί εάν τα προσφερόμενα μηχανήματα είναι κατάλληλα προς χρήση υπό τις ειδικές συνθήκες του Νοσοκομείου καθώς κι εάν μπορούν να καλύψουν σε επάρκεια τις ανάγκες του κοινού όλο το 24ωρο.

3.ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ – ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΠΩΛΗΤΗ

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων-καφέ θα διαθέτει:

- Τουλάχιστον (18) επιλογές ζεστών και κρύων ροφημάτων και καφέδων.
- Ηλεκτρονική επιλογή ζάχαρης πέντε (5) επιπέδων από σέκοτο έως βαρύ γλυκό με 3 γραμμάρια ανά επίπεδο.
- Κερματοδέκτη όλων των υποδιαίρεσεων του ευρώ
- Αυτονομία τουλάχιστον 650 κυπέλλων.

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων και καφέδων θα διαθέτει τουλάχιστον τους εξής τύπους καφέδων και ροφημάτων:

- Καφέ τύπου νεσκαφέ
- Καφέ φραπέ
- Καφέ espresso
- Καφέ cappuccino
- Καφέ φρέντο
- Καφέ φίλτρου
- Καφέ ντεκαφεϊνέ
- Ρόφημα σοκολάτας
- Ρόφημα τσάι

Η σύνθεση των πρώτων υλών κάθε ροφήματος θα πιστοποιείται ηλεκτρονικά και θα έχει ως ακολούθως γραμμάρια ανά ρόφημα:

ΡΟΦΗΜΑΤΑ	Τύπου νεσκαφέ	Φίλτρο υ	Τύπου νεσκαφέ ristretto	Σοκολάτα Τύπου Nesquik	Τσάι Τύπου Nestea	Γάλα τύπου carnation	Ζάχαρη	Ποτήρι Αναδευτήρας
Φραπέ μέτριο	4						9	•
Φραπέ δυνατό	5						9	•
Φραπέ/γάλα μέτριο	4					4	9	•
Φραπέ/γάλα δυνατό	5					6	9	•
Νεσκαφέ/μέτριος	4						9	•
Νεσκαφέ/δυνατός	5						9	
Νεσκαφέ/γάλα μέτριος	4					4	9	
Νεσκαφέ/γάλα δυνατός	5					6	9	
Εσπρέσσο			2				4	
Φίλτρου		3					9	
Φίλτρου/γάλα		4				5	9	
Καπουτσίνο/ κρύο ζεστό			2			13	9	
Σοκολάτα/ κρύα ζεστή				30				
Τσάι/ κρύο ζεστό					20			
Ντεκαφεϊνέ / κρύο ζεστό	4						9	

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων και καφέ θα διαθέτει αναλογικό μετρητή και ηλεκτρονική στατιστική παρακολούθηση για τον ακριβή προσδιορισμό του αριθμού και του είδους των προϊόντων που καταναλώθηκαν.

Όλα τα ροφήματα θα σερβίρονται σε επώνυμο μεγάλο 220ml χάρτινο ασηπτικό κυπελλάκι ανώτερης ποιότητας και συνοδεύονται από πλαστικό αναδευτήρα. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση πλαστικού ποτηριού καθώς δεν ενδείκνυται από το Υπουργείο Υγείας για τρόφιμα και ποτά.

Το πρόγραμμα συντηρήσεως και αντικαταστάσεως φίλτρων, εξαρτημάτων, απολυμάνσεων και γενικά η τήρηση των υγειονομικών κανόνων και οργανοληπτικών ελέγχων, θα ακολουθεί τα πρότυπα του οίκου κατασκευής του μηχανήματος του αυτόματου πωλητή αλλά και το σύστημα HACCP.

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων και καφέ θα διαθέτει μέχρι οκτώ (8) δοχεία διαφορετικών χρωηκτικότητας για την αποθήκευση και την τροφοδοσία των υλών.

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων και καφέ θα είναι εφοδιασμένος με ειδικό σύστημα ψύξης για την παρασκευή κρύων ροφημάτων τους καλοκαιρινούς μήνες.

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων και καφέ θα διαθέτει ηλεκτρονικό έλεγχο, flash EEPROM, ικανότητα σύνδεσης με PC μέσω θύρας RS232 ή USB και κατάλληλο λογισμικό για την παραμετροποίηση και την ανάκτηση στατιστικών δεδομένων και δυνατότητα απομακρυσμένης παρακολούθησης (remote monitoring) με τεχνολογία GSM (επιθυμητό).

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων και καφέ θα διαθέτει:

- Δεκαοκτώ (18) μπουτόν για την επιλογή των καφέδων/ροφημάτων.
- Ευανάγνωστες και φωτιζόμενες ετικέτες.
- LCD display αλφαριθμητικών χαρακτήρων.
- Οπτική ένδειξη για την εξέλιξη προετοιμασίας του ροφήματος και ηχητικό μήνυμα για την ολοκλήρωση του ροφήματος.

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων και καφέ θα διαθέτει:

- ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ISO 14001
- ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ISO 9001
- ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ CE

Ο αυτόματος πωλητής ροφημάτων και καφέ θα πληροί τους κανονισμούς και θα είναι κατάλληλος για χρήση από ΑΜΕΑ.

4. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΑΝΑΔΟΧΟΥ-ΚΥΡΩΣΕΙΣ

1. Ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να χρησιμοποιήσει τον χώρο που θα του επιτραπεί για την εγκατάσταση του αυτόματου πωλητή αποκλειστικά και μόνο για τη λειτουργία αυτού σύμφωνα με τους όρους της παρούσας διακήρυξης και της σχετικής σύμβασης που θα καταρτιστεί μετά την κατακύρωση.

2. Απαγορεύεται αυστηρά:

α) Η διάθεση μέσω του αυτόματου πωλητή άλλων ειδών (οινοπνευματωδών ποτών, τσιγάρων, ποτών κλπ) εκτός από αυτά που αναφέρονται στις τεχνικές προδιαγραφές.

β) Η διατήρηση άλλων αντικειμένων στο χώρο τοποθέτησης του αυτόματου πωλητή, εκτός από το κατάλληλο δοχείο για την απόρριψη φιαλών, κυπέλων μιας χρήσεως κλπ.

γ) Η ανάρτηση ή τοιχοκόλληση στο χώρο που είναι εγκατεστημένος ο αυτόματος πωλητής διαφημίσεων ή ανακοινώσεων χωρίς την άδεια του αρμοδίου οργάνου Διοίκησης.

3. Σε περιπτώσεις που για κάποια από τα ανωτέρω είδη ορίζονται από το Υπουργείο Ανάπτυξης ή άλλη Αρμόδια Αρχή ενδεικτικές τιμές διάθεσης των ειδών αυτών, δε μπορεί να είναι ανώτερες από τις ενδεικτικές όπως αυτές αναπροσαρμόζονται κατά τη διάρκεια της σύμβασης.

4. Ο Ανάδοχος οφείλει να διασφαλίζει ότι τα πωλούμενα είδη θα διατηρούνται εντός του μηχανήματος και θα διατίθενται καλά συντηρημένα και σε άριστη ποιότητα. Ο Ανάδοχος θα έχει επίσης την υποχρέωση να διατηρεί με δική του αποκλειστικά ευθύνη τον αυτόματο πωλητή σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρό ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των διατιθέμενων ειδών και η παρουσία εντόμων ή άλλων επιβλαβών οργανισμών. Τα αντίστοιχα ισχύουν και για τα χρησιμοποιούμενα μέσα αποθήκευσης και μεταφοράς.

5. Ο Ανάδοχος οφείλει να φροντίζει για την ύπαρξη κατάλληλης διευθέτησης του χώρου πλησίον του αυτόματου πωλητή, ώστε να απορρίπτονται σε δοχείο προοριζόμενο για το σκοπό αυτό οι συσκευασίες των αναλωθέντων ειδών (ποτήρια, αναδευτήρες, χαρτιά κλπ)

6. Ο Ανάδοχος υποχρεούται σε τακτά χρονικά διαστήματα να πραγματοποιεί ελέγχους για την διασφάλιση σωστής ανακύκλωσης των συσκευασιών των α' υλών, καθώς και για την απομάκρυνση των αλλοιωμένων α' υλών.

7. Ο Ανάδοχος υποχρεούται γενικά να συμμορφώνεται επακριβώς ως προς τη λειτουργία, τη συντήρηση, τον καθορισμό και τον ανεφοδιασμό του αυτόματου πωλητή προς τις διατάξεις της υπ αριθμ.487/21-9-2000 Κοινής Υπουργικής Απόφασης «Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση προς την οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου»(Φ.Ε.Κ.Β 1219/4-10-2000), όπως ισχύει, της υπ. αριθμ. ΑΙΒ/8577/1983 Υγειονομικής διάταξης (ΦΕΚ Β 526/24/9-1983), όπως ισχύει, καθώς και ως προς κάθε άλλη συναφή υγειονομική, αγορανομική ή άλλη σχετική διάταξη, είναι δε ο μόνος υπεύθυνος για την τήρηση αυτών απέναντι σε κάθε δημόσια αρχή ή τους καταναλωτές. Οφείλει επίσης να δέχεται απροφάσιστα και να διευκολύνει σε οποιοδήποτε χρόνο τους διενεργούμενους ελέγχους. Ο καθαρισμός και η μέθοδος απολύμανσης των αυτόματων πωλητών θα είναι κάθε φορά η ενδεδειγμένη και σύμφωνα με τις προδιαγραφές που θέτει ο κατασκευαστής αλλά οπωσδήποτε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των ροφημάτων.

8. Ο Ανάδοχος οφείλει να τηρεί τους κανόνες λειτουργίας, υγιεινής και ασφάλειας του Νοσοκομείου με βάση τις σχετικές οδηγίες και υποδείξεις των Υπηρεσιών του Νοσοκομείου που είναι αρμόδια για την τήρηση των κανόνων ασφάλειας και υγιεινής εντός των χώρων αυτού.

9. Ο Ανάδοχος έχει την αποκλειστική ευθύνη και υφίσταται μόνος αυτός τις έννομες συνέπειες για ενδεχόμενη πρόκληση βλάβης στην υγεία των ασθενών, των συνοδών, του προσωπικού και των επισκεπτών του Νοσοκομείου που οφείλεται στην κατανάλωση επικίνδυνων, επιβλαβών και γενικά ακατάλληλων ειδών μέσω του αυτόματου πωλητή.

10. Ο Ανάδοχος οφείλει να εξασφαλίζει την καθημερινή 24ωρη λειτουργία του αυτόματου πωλητή, καθ' όλη τη διάρκεια της ισχύος της σύμβασης. Ο ανεφοδιασμός του μηχανήματος γίνεται κατά τη διάρκεια του πρωινού ωραρίου λειτουργίας των Υπηρεσιών του Νοσοκομείου. Τυχόν βλάβη του μηχανήματος θα αποκαθιστάται από τον ανάδοχο εντός μίας εργάσιμης μέρας από την ειδοποίησή του.

11. Ο Ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διαθέτει το αναγκαίο ειδικευμένο προσωπικό για την εκτέλεση της σύμβασης έναντι του οποίου θα είναι ο μόνος και αποκλειστικός υπεύθυνος όσον αφορά τις υποχρεώσεις του που απορρέουν από την εργατική νομοθεσία.

12. Ο Ανάδοχος οφείλει να διατηρεί:

- Φάκελο καθαριότητας (πρόγραμμα καθαριότητας, δελτίο τήρησης προγράμματος καθαριότητας, επαλήθευση προγράμματος καθαριότητας κτλ.)
- Φάκελο εκπαίδευσης προσωπικού (δίπλωματα, σεμινάρια, πρόγραμμα εκπαίδευσης, οδηγίες εργασίας κτλ.)
- Αρχείο θερμοκρασιών λειτουργίας του αυτόματου πωλητή (όπου απαιτείται)
- Σύστημα ιχνηλασιμότητας ώστε να είναι δυνατός ο εντοπισμός της προέλευσης (προμηθευτής, αριθμός παρτίδας, ημερομηνία λήξης/παραγωγής κλπ) όλων των α' υλών που χρησιμοποιούνται στον αυτόματο πωλητή.

13. Το Νοσοκομείο δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί στο μηχάνημα από οποιαδήποτε αιτία, όπως ενδεικτικά σεισμό, πλημμύρα, πυρκαγιά, κλοπή, διείσδυση υγρών, κακή λειτουργία σωληνώσεων ή άλλο λόγο καθώς και για ζημιές έναντι των κινδύνων που προαναφέρθηκαν, καθώς και για την αστική ευθύνη του για ζημιές προξενούμενες στο Νοσοκομείο ή σε τρίτους εξαιτίας του μηχανήματος.

14. Το μηχάνημα καθώς και κάθε άλλο βοηθητικό αντικείμενο απαραίτητο για τη λειτουργία του αυτόματου πωλητή αποτελούν περιουσιακά στοιχεία του Αναδόχου, ο οποίος κατά τη λήξη ή καθ' οποιονδήποτε τρόπο λήξης της σύμβασης, οφείλει να αποσυνδέσει τις παροχές της ηλεκτρικής εγκατάστασης και της εγκατάστασης ύδρευσης με προσοχή και να απομακρύνει το μηχάνημα με δική του ευθύνη από το χώρο του Νοσοκομείου.

15. Εάν παρά ταύτα ο Ανάδοχος αδρανήσει, το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα, κατόπιν προηγούμενης έγγραφης ειδοποίησης να αποσυνδέσει το μηχάνημα και να το μεταφέρει προς φύλαξη σε άλλο χώρο. Η δαπάνη που προκαλείται από αυτή την αιτία θα βαρύνει τον ανάδοχο.

16. Ο Ανάδοχος υποχρεούται αμέσως μετά τη σύναψη της σύμβασης, να εξασφαλίσει με δική του αποκλειστικά μέριμνα την απαιτούμενη διοικητική άδεια (οικεία αστυνομική αρχή, αρμόδια υγειονομική υπηρεσία κτλ.) για την εγκατάσταση και λειτουργία του αυτόματου πωλητή. Αντίγραφο της άδειας θα πρέπει να κατατεθεί στο Γραφείο Προμηθειών του Νοσοκομείου. Δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία ο αυτόματος πωλητής πριν από τη λήψη της σχετικής άδειας. Μαζί με την άδεια θα πρέπει να κατατεθεί και η κάτοψη του χώρου τοποθέτησης.

17. Ο Ανάδοχος δεν δικαιούται να ζητήσει για οποιονδήποτε λόγο και αιτία, μείωση του καταβαλλόμενου υπέρ του Νοσοκομείου μισθώματος ή του ποσοστού επί των εισπράξεων από την κατακύρωση του αποτελέσματος του διαγωνισμού και εφεξής.

18. Απαγορεύεται η μερική ή ολική μίσθωση ή καθ' οποιονδήποτε τρόπο παραχώρηση της χρήσης του σε τρίτους καθώς και η διάθεση ,μέσω αυτών, ειδών άλλων από αυτά που περιγράφονται στην παρούσα διακήρυξη.

19. Το Νοσοκομείο έχει το δικαίωμα να διενεργεί ελέγχους οποτεδήποτε μέσω των αρμοδίων οργάνων του για να εξακριβώνει την κατάσταση του μηχανήματος την τήρηση των κανόνων καλής λειτουργίας του, την ποιότητα και καθαριότητα των διατιθέμενων ειδών, τις συνθήκες συντήρησης και γενικά την συμμόρφωση του Αναδόχου προς τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Τα δείγματα που θα λαμβάνονται στο πλαίσιο ελέγχου θα στέλνονται σε πιστοποιημένα εργαστήρια.