

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



**«Ανάπτυξη, Χρηματοδότηση, Λειτουργία, Συντήρηση
και Εκμετάλλευση Σταθμών Εξυπηρέτησης
Αυτοκινητιστών (ΣΕΑ), αριστερού Σιάτιστας και
δεξιού Πολυμύλου της Εγνατίας Οδού»**

ΙΟΥΛΙΟΣ 2011

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
ΣΤΑΘΜΩΝ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΙΣΤΩΝ (Σ.Ε.Α.) ΚΑΙ ΧΩΡΩΝ
ΣΤΑΘΜΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΨΥΧΗΣ (Χ.Σ.Α.)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1	Γενικές Αρχές
Άρθρο 1	Ορισμοί
Άρθρο 2	Αντικείμενο του Κανονισμού Λειτουργίας
Άρθρο 3	Χρήση των εγκαταστάσεων
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2	Υποχρεώσεις Παραχωρούσας Αρχής (ΕΟΑΕ) και Παραχωρησιούχου
Άρθρο 4	Γενικές υποχρεώσεις Παραχωρούσας Αρχής (ΕΟΑΕ)
Άρθρο 5	Γενικές υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου
	5.1 Ειδικές υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου για το πρατήριο υγρών καυσίμων
	5.2 Ειδικές υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου για τα καταστήματα εστίασης
	5.3 Ειδικές υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου για την μικρή αγορά και αναψυκτήριο των Χ.Σ.Α.
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3	Λειτουργία - Έλεγχοι Επιχειρήσεων του Σ.Ε.Α.
Άρθρο 6	Λειτουργία του Σ.Ε.Α.
	6.1 Ωράριο λειτουργίας του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.
	6.2 Επιχειρήσεις που λειτουργούν στον Σ.Ε.Α.
Άρθρο 7	Διαδικασίες Ελέγχου Λειτουργίας και Συντήρησης του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.
Άρθρο 8	Κτίριο Εξυπηρέτησης Οχημάτων (Κ.Ε.Ο.) - Πρατήριο Υγρών Καυσίμων
	8.1 Αντικείμενο λειτουργίας πρατηρίου υγρών καυσίμων
	8.2 Παροχή υπηρεσιών πρατηρίου υγρών καυσίμων
	8.3 Ωράριο λειτουργίας πρατηρίου υγρών καυσίμων
	8.4 Ταμειακές μηχανές – Αποδείξεις πρατηρίου υγρών καυσίμων
	8.5 Άδειες λειτουργίας πρατηρίου υγρών καυσίμων
Άρθρο 9	Έλεγχος λειτουργίας πρατηρίων υγρών καυσίμων
	9.1 Έλεγχος παρεχόμενων υπηρεσιών και έλεγχος προσωπικού
	9.2 Έλεγχος εγκαταστάσεων
	9.3 Έλεγχος ωραρίου λειτουργίας
Άρθρο 10	Κτίριο Εξυπηρέτησης Ταξιδιωτών (Κ.Ε.Τ.)
	10.1 Χώροι υγιεινής
	10.2 Σταθμός πρώτων βοηθειών
	10.3 Έξοδοι κινδύνου
Άρθρο 11	Καταστήματα Εστίασης
	11.1 Αντικείμενο λειτουργίας καταστημάτων εστίασης
	11.2 Παροχή υπηρεσιών καταστημάτων εστίασης
	11.3 Ωράριο λειτουργίας καταστημάτων εστίασης
	11.4 Ταμειακές μηχανές – Αποδείξεις καταστημάτων

	εστίασης
Άρθρο 12	11.5 Άδειες λειτουργίας καταστημάτων εστίασης Έλεγχος λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης
	12.1 Έλεγχος παρεχόμενων υπηρεσιών και προσωπικού
	12.2 Έλεγχος εγκαταστάσεων
Άρθρο 13	12.3 Έλεγχος ωραρίου λειτουργίας Μικρή Αγορά
	13.1 Αντικείμενο λειτουργίας μικρής αγοράς
	13.1.1 Προϊόντα τοπικού ενδιαφέροντος
	13.2 Ωράριο λειτουργίας μικρής αγοράς
	13.3 Ταμειακές μηχανές – Αποδείξεις μικρής αγοράς
Άρθρο 14	13.4 Άδειες λειτουργίας μικρής αγοράς Έλεγχος λειτουργίας καταστήματος μικρής αγοράς
	14.1 Έλεγχος παρεχόμενων υπηρεσιών και προσωπικού
	14.2 Έλεγχος εγκαταστάσεων
Άρθρο 15	14.3 Έλεγχος ωραρίου λειτουργίας Συμπληρωματικές δραστηριότητες στους χώρους του Σ.Ε.Α.
	15.1 Ωράριο λειτουργίας συμπληρωματικών δραστηριοτήτων
	15.2 Ανάπτυξη συμπληρωματικών δραστηριοτήτων και υπηρεσιών, μετά από απαίτηση της ΕΟΑΕ
	15.2.1 Αυτόματο Τραπεζικό Μηχάνημα (Α.Τ.Μ.)
	15.2.2 Σημείο Πώλησης καρτών διοδίων
	15.2.3 Διαδικτυακή Πρόσβαση
	15.2.4 Οδικές / Τουριστικές Πληροφορίες
	15.3 Ανάπτυξη συμπληρωματικών δραστηριοτήτων και υπηρεσιών, συναφών με τις ανάγκες των χρηστών, μετά από συμφωνία και οπωσδήποτε με την έγγραφη έγκριση της ΕΟΑΕ
Άρθρο 16	Έλεγχος λειτουργίας Χ.Σ.Α.
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4	Συντήρηση εγκαταστάσεων των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.
Άρθρο 17	Υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου για την Συντήρηση
Άρθρο 18	Συντήρηση των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.
	18.1 Εργασίες Συντήρησης
	18.2 Προγραμματισμός Ενεργειών
	18.3 Πλημμελής Συντήρηση
Άρθρο 19	Καθαριότητα των εγκαταστάσεων
Άρθρο 20	Αποχιονισμός του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5	Διάφορα
Άρθρο 21	Απαιτούμενες Εγκρίσεις
Άρθρο 22	Ισχύς των διατάξεων του παρόντος Κανονισμού
Άρθρο 23	Επίλυση Διαφορών
Άρθρο 24	Αναθεώρηση του φάσματος των προϊόντων και υπηρεσιών που προσφέρονται στους χρήστες
Άρθρο 25	Παράπονα και προτάσεις των χρηστών του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.
Άρθρο 26	Λογότυπο ΕΟΑΕ
Άρθρο 27	Εποπτεία μέσω κλειστού συστήματος τηλεόρασης
Άρθρο 28	Διαφημιστικές / ενημερωτικές πινακίδες

Παράρτημα Ι Σύστημα κλειστού κυκλώματος τηλεόρασης για την

K:\ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΕΙΣ\C04\2011\Σιάτιστα Πολύμυλος\ΤΕΥΧΗ\ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ_ΣΕΑ-ΧΣΑ.doc

Παράρτημα II	κάλυψη χώρων ενός τυπικού Σ.Ε.Α.
Παράρτημα III	Περιγραφή επιγραφής Σ.Ε.Α. της Εγνατία Οδού
	A. Έλεγχοι πρατηρίων υγρών καυσίμων
	B. Έλεγχοι καταστημάτων μαζικής εστίασης

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 Γενικές Αρχές**Άρθρο 1 Ορισμοί**

Αρμόδιος Ασφαλείας : είναι το πρόσωπο που υποχρεούται να διορίζει ο Παραχωρησιούχος σύμφωνα με το άρθρο Γ-7.2 της ΣΥ

Αρμόδιοι Επιθεωρήσεων : είναι τα πρόσωπα που οφείλει να ορίζει και να εξουσιοδοτεί ο Παραχωρησιούχος, για τις ανάγκες διεξαγωγής των ελέγχων και επιθεωρήσεων στους Σ.Ε.Α., σύμφωνα με το άρθρο Γ-7.3 της ΣΥ

ΕΟΑΕ : «Εγνατία Οδός Α.Ε.»

Κανονισμός Λειτουργίας : Είναι ο εσωτερικός κανονισμός λειτουργίας (εφεξής «Κανονισμός») των Σ.Ε.Α., του οποίου το αντικείμενο ορίζεται παρακάτω.

Κ.Ε.Ο. : Κτίριο Εξυπηρέτησης Οχημάτων

Κ.Ε.Τ. : Κέντρο Εξυπηρέτησης Ταξιδιωτών

Σ.Ε.Α. : είναι ο Σταθμός Εξυπηρέτησης Αυτοκινητιστών, σε κάθε κατεύθυνση του αυτοκινητοδρόμου, ο οποίος θα αναπτυχθεί από τον Παραχωρησιούχο που θα επιλεγεί από το Διαγωνισμό

Χ.Σ.Α : είναι ο Χώρος Στάθμευσης και Αναψυχής, σε κάθε κατεύθυνση του αυτοκινητοδρόμου, ο οποίος έχει αναπτυχθεί από την ΕΟΑΕ και παρέχει λειτουργίες εξυπηρέτησης όπως στάθμευση και ολιγόλεπτη χαλάρωση.

Άρθρο 2 Αντικείμενο του Κανονισμού Λειτουργίας

Ο Κανονισμός Λειτουργίας αφορά στις δραστηριότητες που αναπτύσσονται στις εγκαταστάσεις των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α., οι οποίες ορίζονται στο τεύχος του Αντικειμένου Παραχώρησης.

Αντικείμενο του Κανονισμού είναι η θέσπιση των όρων για α) την εύρυθμη και σύμφωνη με την Σύμβαση λειτουργία των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α., β) την οργάνωση της λειτουργίας των Σ.Ε.Α. ώστε να επιτευχθεί η ασφαλής, νόμιμη και αποδοτική λειτουργία τους, γ) τη διασφάλιση παροχής των διαφόρων υπηρεσιών προς τους χρήστες των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. με τρόπο ομαλό, ασφαλή, με τις ελάχιστες πιθανές δαπάνες και με τρόπο που να επιτυγχάνεται η βέλτιστη εξυπηρέτησή τους.

Άρθρο 3 Χρήση των Εγκαταστάσεων

Οι εγκαταστάσεις των Σ.Ε.Α., Χ.Σ.Α. και οι χρήσεις τους, προορίζονται αποκλειστικά και με συνεχή και αδιάλειπτο τρόπο για την άσκηση της επιχειρηματικής δραστηριότητας και λειτουργίας που προβλέπεται και ορίζεται στο αντικείμενο παραχώρησης και στις σχετικές συμβάσεις αυτού.

Η διάταξη των εγκαταστάσεων του Σ.Ε.Α. γίνεται με σκοπό την καλύτερη εξυπηρέτηση των υφιστάμενων και μελλοντικών αναγκών για την στάση/στάθμευση/ανεφοδιασμό/έλεγχο των οχημάτων, καθώς και την ανάπαυση/υγιεινή/εστίαση των χρηστών του αυτοκινητοδρόμου, ώστε να επιτυγχάνεται το μέγιστο επίπεδο οδικής ασφάλειας στη χρήση του.

Οι εγκαταστάσεις του Σ.Ε.Α. αποτελούνται α) από το Κτίριο Εξυπηρέτησης Οχημάτων, (Κ.Ε.Ο.), το οποίο συμπεριλαμβάνει το Πρατήριο Υγρών Καυσίμων του σταθμού και όλες τις σχετικές εξυπηρετήσεις οδηγού και οχήματος, και β) από το Κτίριο Εξυπηρέτησης Ταξιδιωτών (Κ.Ε.Τ.), το οποίο συμπεριλαμβάνει τα καταστήματα εστίασης του σταθμού, την μικρή αγορά και όλες τις συμπληρωματικές δραστηριότητες, συναφείς με τις ανάγκες των χρηστών.

Οι Χ.Σ.Α. αποτελούνται από τις οδούς πρόσβασης (είσοδος – έξοδος) και των χώρων στάθμευσης, από τους χώρους ανάπαυσης και ξεκούρασης και τους χώρους υγιεινής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 Υποχρεώσεις Παραχωρούσας Αρχής (ΕΟΑΕ) και Παραχωρησιούχου**Άρθρο 4 Γενικές Υποχρεώσεις Παραχωρούσας Αρχής (ΕΟΑΕ)**

Οι υποχρεώσεις της Παραχωρούσας Αρχής (ΕΟΑΕ) είναι:

- Να εξασφαλίζει τη συμμόρφωση του Παραχωρησιούχου με τις διατάξεις του παρόντος Κανονισμού, ώστε να διασφαλίζεται η καλή λειτουργία και το υψηλό επίπεδο παρεχόμενων υπηρεσιών προς τους χρήστες.
- Να εξασφαλίζει τη συμμόρφωση του Παραχωρησιούχου με τους ισχύοντες κανονισμούς της σύμβασης γενικά, καθώς και με οποιουσδήποτε άλλους κανόνες που ρυθμίζουν την αναπτυσσόμενη επιχειρηματική δραστηριότητα του Σ.Ε.Α. ή και Χ.Σ.Α..
- Να εξασφαλίζει τη συμμόρφωση του Παραχωρησιούχου με τις διατάξεις που αφορούν στην τήρηση των συνθηκών ασφάλειας και υγιεινής των εγκαταστάσεων, για την προστασία της δημόσιας υγείας.
- Να διενεργεί με κατάλληλα διαπιστευμένους αντιπροσώπους της, παρουσία του Αρμοδίου Επιθεώρησης και κατά περίπτωση του Αρμοδίου Ασφαλείας του Παραχωρησιούχου, ελέγχους και επιθεωρήσεις στους Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.. Οι έλεγχοι αυτοί είναι ποσοτικοί και ποιοτικοί, και αφορούν στον Παραχωρησιούχο και τα πρόσωπα του άρθρου Α-12.3 της ΣΥ που ασκούν εμπορική ή οικονομική δραστηριότητα στους Σ.Ε.Α. και διενεργούνται ως εξής:
 - οι τακτικοί κάθε τρεις (3) μήνες κατόπιν προγραμματισμού,
 - οι έκτακτοι όταν κρίνει η ΕΟΑΕ και χωρίς προηγούμενη ενημέρωση του Παραχωρησιούχου ή των προσώπων του άρθρου Α-12.3 της ΣΥ.Κατά την διάρκεια των ελέγχων συμπληρώνεται επί τόπου το Έντυπο Επιθεώρησης από τους διαπιστευμένους αντιπροσώπους της Παραχωρούσας Αρχής και συνοπογράφεται με το πέρας του ελέγχου, από τους ίδιους και εκ μέρους του Παραχωρησιούχου από τον Αρμόδιο Επιθεώρησης.
- Να συντάσσει, κατόπιν των τακτικών και εκτάκτων ελέγχων, Έκθεση Ελέγχου (για την συμμόρφωση ή μη) του Παραχωρησιούχου, όπου καταγράφονται οι τυχόν Παρατηρήσεις ή/και Διαπιστωμένες Παραβάσεις που εντοπίστηκαν κατά την διάρκεια του ελέγχου. Η Έκθεση Ελέγχου καταχωρείται στο Μητρώο Ελέγχων και Επιθεωρήσεων του Παραχωρησιούχου και συνοδεύει το Έντυπο Επιθεώρησης.
- Να τηρεί και να ενημερώνει Μητρώο Λειτουργίας και Συντήρησης (αρχείο) των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. Στο Μητρώο τηρούνται τα στοιχεία των Παραχωρησιούχων των Σ.Ε.Α. καθώς και όλες οι Διαδικασίες Ελέγχου, τα Έντυπα Επιθεώρησης, οι Εκθέσεις Ελέγχου, Στατιστικά Στοιχεία, Μηνιαίες και Ετήσιες Εκθέσεις κλπ.

Άρθρο 5 Γενικές Υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου

Ο Παραχωρησιούχος αναλαμβάνει (με την υπογραφή της σύμβασης) να αναπτύξει, να συντηρεί και να λειτουργεί τις εγκαταστάσεις του Σ.Ε.Α. καθώς και να λειτουργεί και να συντηρεί τις εγκαταστάσεις του Χ.Σ.Α.

Οι υποχρεώσεις του Παραχωρησιούχου είναι οι εξής:

- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις του παρόντος Κανονισμού ώστε να διασφαλίζεται η καλή λειτουργία και το υψηλό επίπεδο παρεχόμενων υπηρεσιών προς τους χρήστες.
- Να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς της σύμβασης γενικά, καθώς και με οποιουσδήποτε άλλους κανόνες που ρυθμίζουν την αναπτυσσόμενη επιχειρηματική δραστηριότητα του Σ.Ε.Α. ή και Χ.Σ.Α.
- Να συμμορφώνεται με τις διατάξεις που αφορούν στην τήρηση των συνθηκών ασφάλειας και υγιεινής των εγκαταστάσεων, για την προστασία της δημόσιας υγείας.
- Να έχει και να εφαρμόζει εγκεκριμένες διαδικασίες λειτουργίας, από πιστοποιημένους φορείς πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης ποιότητας, τους οποίους (φορείς) προηγουμένως θα έχει εγκρίνει και αποδεχτεί η ΕΟΑΕ.
- Να τηρεί το Εγχειρίδιο Λειτουργίας και το Εγχειρίδιο Συντήρησης των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.
- Να εξασφαλίζει ότι οι διαδικασίες που περιγράφονται στο Εγχειρίδιο Λειτουργίας και στο Εγχειρίδιο Συντήρησης του Σ.Ε.Α. είναι συμβατές, όπου αρμόζει, με το πρότυπο ISO 22000.
- Να εκσυγχρονίζει τα Εγχειρίδια Λειτουργίας και Συντήρησης του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. ώστε να απεικονίζουν τις πιο σύγχρονες τεχνικές εξελίξεις και κανονισμούς ασφαλείας.
- Να επικαιροποιεί το Σχέδιο Δράσης, το οποίο συμπεριλαμβάνεται στο Εγχειρίδιο Λειτουργίας και να το θέτει κάθε φορά υπό την έγκριση της ΕΟΑΕ, όπως ορίζεται στο άρθρο Γ-5.2 της ΣΥ.
- Να τηρεί και να ενημερώνει ανελλιπώς το Ημερολόγιο Συμβάντων και Εκτάκτων Περιστατικών, κατά τα οριζόμενα στο άρθρο Γ-14.1.1. της ΣΥ. Επίσης να είναι σε θέση να παρουσιάζει το Ημερολόγιο στην ΕΟΑΕ όποτε του ζητηθεί.
- Να συντάσσει και να υποβάλλει στην ΕΟΑΕ, έως τις 31 Ιανουαρίου κάθε έτους, ετήσια Έκθεση Λειτουργίας του Σ.Ε.Α. η οποία θα συνοδεύεται από τα οριζόμενα στο άρθρο Γ-14.1.2 της ΣΥ.
- Να συντάσσει και να υποβάλλει στην ΕΟΑΕ, έως τις 31 Ιανουαρίου κάθε έτους, ετήσια Έκθεση Συντήρησης του Σ.Ε.Α. η οποία θα συνοδεύεται από τα

οριζόμενα στο άρθρο Γ-14.2 της ΣΥ.

- Να διορίσει προ της Ημερομηνίας Έναρξης Λειτουργίας του Σ.Ε.Α., πρόσωπο ως Αρμόδιο Ασφαλείας, όπως ορίζεται στο άρθρο Γ-7.2 της ΣΥ.
- Να ορίζει και να εξουσιοδοτεί καταλλήλως, Αρμόδιους Επιθεωρήσεων που θα τον εκπροσωπούν στους τακτικούς και έκτακτους ελέγχους τους οποίους θα διενεργεί η ΕΟΑΕ, όπως ορίζεται στο άρθρο Γ-7.3 της ΣΥ.
- Να διενεργεί τακτικούς ελέγχους (καθημερινά, εβδομαδιαία, μηνιαία και εξαμηνιαία) σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙΙ, που αφορούν στα θέματα ασφάλειας της λειτουργίας των εγκαταστάσεων και δραστηριοτήτων του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. και να αποστέλλει τα αποτελέσματα αυτών στην ΕΟΑΕ.
- Να δέχεται και να διευκολύνει επισκέψεις και ελέγχους, τακτικούς και έκτακτους, που θα πραγματοποιούνται από τους διαπιστευμένους αντιπροσώπους της ΕΟΑΕ.
- Να συνυπογράφει το Έντυπο Επιθεώρησης, όπως ορίζεται στο άρθρο Γ-13.2 της ΣΥ.
- Να συμμορφώνεται με τις Εκθέσεις Ελέγχου της ΕΟΑΕ. Σε αντίθετη περίπτωση θα ισχύουν οι διατάξεις περί Αποζημιώσεων - Ποινικών Ρητρών που ορίζονται στην Γ-16 της ΣΥ.
- Να λαμβάνει κάθε αναγκαίο μέτρο και να παρέχει κάθε δυνατή διευκόλυνση επέμβασης στον χώρο του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. των διαπιστευμένων αντιπροσώπων της ΕΟΑΕ, ή προσώπων και Υπηρεσιών που δικαιούνται να επέμβουν σε όλες τις περιπτώσεις ανάγκης, επείγοντος περιστατικού, κρίσης ή ατυχήματος, ακόμη και εν την απουσία αρμόδιου προσωπικού του Παραχωρησιούχου και πάντοτε εφόσον και στο μέτρο που αυτό δικαιολογείται από τις περιστάσεις ώστε να ληφθούν όλα τα απαραίτητα μέτρα ασφαλείας. Στις περιπτώσεις αυτές ο Παραχωρησιούχος δεν έχει καμία αξίωση έναντι της ΕΟΑΕ ή των ανωτέρω προσώπων και Υπηρεσιών για τυχόν επιπτώσεις από την λήψη των προαναφερόμενων μέτρων ασφαλείας.
- Να ορίζει ημερομηνίες συναντήσεων κατόπιν κοινής συμφωνίας με την ΕΟΑΕ, όποτε κρίνεται απαραίτητο από τον ίδιο ή την ΕΟΑΕ, ώστε να συζητούνται ζητήματα σχετικά με την καλύτερη λειτουργία των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. και να επιλύονται θέματα που τυχόν διαταράσσουν την ομαλή λειτουργία του.
- Να καταρτίζει τον ετήσιο προϋπολογισμό και απολογισμό και να ενημερώνει εγγράφως την ΕΟΑΕ.
- Να μην προβαίνει σε πράξεις ή παραλείψεις οι οποίες εμποδίζουν, δυσχεραίνουν ή επιβαρύνουν γενικά την χρήση των εγκαταστάσεων.
- Να τηρεί αυστηρά, ο ίδιος και το προσωπικό του, το προκαθορισμένο ωράριο λειτουργίας του Σ.Ε.Α.
- Γενικά, να παρέχει υψηλής ποιότητας υπηρεσίες και προϊόντα.

Ειδικότερα,

- Να μην ασκεί στις εγκαταστάσεις του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α., επιχειρηματική δραστηριότητα διαφορετική από εκείνη που έχει ορισθεί στη σύμβαση, πλην των περιπτώσεων για τις οποίες έχει προηγουμένως λάβει σχετική έγκριση από την ΕΟΑΕ.
- Να φροντίζει για την ορθή έκδοση αποδείξεων
- Να προβαίνει στις αναγκαίες ανανεώσεις των εξοπλισμών ή των χώρων κάθε φορά που αυτό κρίνεται απαραίτητο.
- Να μην τοποθετεί ή να εκθέτει μέσα στις κτιριακές εγκαταστάσεις ή στους διαδρόμους αυτών και γενικά στους χώρους των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α., οποιοδήποτε μηχάνημα ή προϊόντα, τα οποία λόγω βάρους, διαστάσεων ή της φύσης τους, μπορεί να προκαλέσουν βλάβη σε ανθρώπους ή περιουσία, ή σε οποιαδήποτε περίπτωση να υπερβαίνουν τις κατασκευαστικές, ηλεκτρικές ή θερμικές δυνατότητες που προβλέπουν τα σχέδια του Σ.Ε.Α.
- Να φροντίζει ώστε οι κάθε είδους παραδόσεις των προμηθευτών του και γενικά ο εφοδιασμός των επιχειρήσεων να γίνονται σε ορισμένο ωράριο ώστε να μην παρακωλύεται η λειτουργία του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. κατά τις ώρες αιχμής. Τα σημεία φορτοεκφόρτωσης να διατηρούνται καθαρά από τα κάθε είδους απορρίμματα που προκαλούνται από τις εν λόγω δραστηριότητες, με δαπάνη του Παραχωρησιούχου και οι κάθε είδους μεταφορές – μετακινήσεις εμπορευμάτων να γίνονται με τέτοιο τρόπο και μέσα, ώστε να μην αφήνουν σημάδια στον χώρο του Σ.Ε.Α. Τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτό να μην παρεμποδίζουν την κυκλοφορία στον χώρο του Σ.Ε.Α. και να μην ρυπαίνουν με την απόρριψη αντικειμένων, υγρών κλπ.
- Να μην χρησιμοποιεί μεγάφωνα, τηλεόραση, φωτογραφικό ή ηχητικό εξοπλισμό, με τρόπο που να ενοχλεί τους χρήστες των άλλων επιχειρήσεων ή με τρόπο που να επιτρέπει αυτά να ακούγονται πέραν της δικής του επιχείρησης.
- Να μην τοποθετεί οποιασδήποτε φύσεως διαφημιστικά προϊόντα, διαφημιστικό υλικό ή έντυπα ή να παρέχει πρόσθετες υπηρεσίες διαφήμισης, διαφορετικές από τις εγκεκριμένες από την Σύμβαση ή τον παρόντα Κανονισμό Λειτουργίας χωρίς την έγγραφη έγκριση της ΕΟΑΕ.
- Να μην τοποθετεί οποιασδήποτε μορφής, πινακίδα πληροφόρησης ή σήμανσης, η οποία δεν έχει την έγκριση ή δεν πληροί τις προδιαγραφές που έχουν οριστεί ρητά από την ΕΟΑΕ.
- Να μην τοποθετεί στις εγκαταστάσεις ή στον χώρο των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α., οποιαδήποτε ραδιοτηλεοπτική κεραία ή κεραία κινητής τηλεφωνίας.
- Να υποδεικνύει συγκεκριμένες περιοχές εντός του σταθμού, στις οποίες τα

αυτοκίνητα των υπαλλήλων των επιχειρήσεων που λειτουργούν στον Σ.Ε.Α., μπορούν να σταθμεύουν. Επιπλέον, να αναγράφει τον αριθμό πινακίδας κάθε αυτοκινήτου στην αντίστοιχη θέση στάθμευσης, καθώς επίσης και να ενημερώνει εγγράφως την ΕΟΑΕ για τον αριθμό θέσεων που έχει παραχωρήσει σε κάθε εγκατάσταση.

- Να παραχωρεί μετά από απαίτηση της ΕΟΑΕ, ή της Τροχαίας, χώρο εντός του οδικού δικτύου του σταθμού, ο οποίος θα χρησιμοποιηθεί για ελέγχους τήρησης του ΚΟΚ.

5.1 Ειδικές υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου για το πρατήριο υγρών καυσίμων

Ο Παραχωρησιούχος έχει την ευθύνη για την λειτουργία και την συντήρηση του πρατηρίου υγρών καυσίμων. Ειδικότερα οφείλει:

- Να τηρεί, ο ίδιος και το προσωπικό του τις νόμιμες διαδικασίες για την λειτουργία του πρατηρίου του.
- Να τηρεί τις προβλεπόμενες από την πολιτεία διατάξεις για τα περιβαλλοντικά θέματα.
- Να συντάξει συγκεκριμένες διαδικασίες για τη λειτουργία του πρατηρίου, τις οποίες μετά από έγκριση της ΕΟΑΕ, οφείλει να τηρεί ο ίδιος και το προσωπικό του.
- Να έχει πάντα διαθέσιμο στον χώρο του πρατηρίου του και να τηρεί το Ειδικό Εγχειρίδιο Ασφαλούς Λειτουργίας.
- Να διατηρεί το πρατήριο υγρών καυσίμων διαρκώς εφοδιασμένο με προϊόντα και εξοπλισμό, σε επαρκή ποσότητα και ποιότητα, ώστε να εξασφαλίζει την ανελλιπή εξυπηρέτηση των χρηστών.
- Να διαθέτει τις κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης και εφοδιασμού καυσίμων και λιπαντικών ουσιών, για την ταχύτερη εξυπηρέτηση των χρηστών.
- Να εμπορεύεται όλα τα νέα καύσιμα είτε με δική του πρωτοβουλία, ή κατόπιν αίτησης της ΕΟΑΕ. Για την απόσυρση από την αγορά κάποιου καύσιμου, να εξασφαλίζει τη σύμφωνη γνώμη της ΕΟΑΕ. Επίσης, η σύμφωνη γνώμη της ΕΟΑΕ απαιτείται στην περίπτωση παροχής οποιασδήποτε άλλης πηγής ενέργειας.
- Να μην εμπορεύεται πετρέλαιο θέρμανσης στους Σ.Ε.Α.
- Να επιτρέπει στην ΕΟΑΕ την τακτική και έκτακτη καταγραφή των μετρητών των αντλιών.
- Να διατηρεί τον χώρο του πρατηρίου, την πλατεία και τον χώρο ανεφοδιασμού των δεξαμενών καθαρά. Να μην υπάρχουν σε καμία περίπτωση χυμένα λάδια, άχρηστα κενά δοχεία, χαρτοκιβώτια και άλλα απορρίμματα. Απαραίτητη είναι η

ύπαρξη μεταλλικών κάδων απορριμμάτων οι οποίοι να αδειάζονται τακτικά. Να μην υπάρχουν διαρροές από δεξαμενές και σωληνώσεις.

- Να διαθέτει κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό, σε θέματα ασφάλειας, σωστού χειρισμού του εξοπλισμού, παροχής πρώτων βοηθειών, αντιμετώπισης εκτάκτων περιστατικών, υγιεινής, προσωπικής ασφάλειας, συμπεριφοράς προς τον καταναλωτή, κλπ.
- Να επαναλαμβάνει ανά τακτά χρονικά διαστήματα την εκπαίδευση του προσωπικού του σε θέματα πυρόσβεσης και να ενημερώνει εγγράφως την ΕΟΑΕ.
- Να απαγορεύει την είσοδο των χρηστών στους χώρους του πρατηρίου, κατά την διάρκεια ανεφοδιασμού των δεξαμενών με καύσιμα.
- Να διατηρεί την είσοδο και έξοδο του πρατηρίου πάντα ελεύθερες και να φροντίζει ώστε τα αυτοκίνητα των χρηστών να σταθμεύουν στους ειδικούς χώρους στάθμευσης για να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία.
- Να παρέχει στις εγκαταστάσεις του πρατηρίου ειδικές θέσεις, με την ανάλογη ένδειξη για τα άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑΜΕΑ), ώστε να εξυπηρετούνται κατάλληλα.
- Να διατηρεί τις πόρτες εισόδου / εξόδου ελεύθερες, ώστε να χρησιμοποιηθούν ως έξοδοι κινδύνου σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης (πχ. πυρκαγιάς, ατυχήματος κλπ.)
- Να διαθέτει κουτί πρώτων βοηθειών, φορείο και κουβέρτα, για να χρησιμοποιηθούν σε περίπτωση ανάγκης.
- Να αναρτά σε ορατό σημείο, πινακίδα με οδηγίες για τις ενέργειες σε περίπτωση περιστατικού έκτακτης ανάγκης, όπως πυρκαγιά, διαρροή καυσίμου, τραυματισμό, κλπ.
- Να αναρτά σε ορατό σημείο, πινακίδα υπενθύμισης προς τους χρήστες για την απαγόρευση χρήσης κινητού τηλεφώνου και την απαγόρευση του καπνίσματος.

5.2 Ειδικές υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου για τα καταστήματα εστίασης

Ο Παραχωρησιούχος έχει την ευθύνη την λειτουργία και την συντήρηση των καταστημάτων εστίασης. Ειδικότερα οφείλει:

- Να συντάξει συγκεκριμένες Διαδικασίες Λειτουργίας και Διαχείρισης Ποιότητας του καταστήματος εστίασης, τις οποίες μετά από την σύμφωνη γνώμη της ΕΟΑΕ, οφείλει να τηρεί ο ίδιος και το προσωπικό του. (ISO 22000, κλπ.)
- Να διαθέτει τρόφιμα, edέσματα, και ποτά καλής ποιότητας, απολύτως φρέσκα και άρτια συντηρημένα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που προβλέπονται από

τους Οργανισμούς Ελέγχου Τροφίμων και Δημόσιας Υγείας του Ελληνικού Δημοσίου.

- Να διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό για τα προϊόντα του και να είναι πάντα επαρκώς εφοδιασμένος.
- Να απασχολεί επαρκές προσωπικό, το οποίο να διαθέτει τα απαιτούμενα προσόντα, και να έχει τις προϋποθέσεις, ώστε να παρέχει άρτιες υπηρεσίες, να ανταποκρίνεται στις ανάγκες των χρηστών και ιδιαίτερα να προσφέρει σε κάθε περίπτωση, ευγενική υποδοχή και άψογη εξυπηρέτηση.
- Να απασχολεί κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό, μέρος του οποίου, θα πρέπει να μιλά μία τουλάχιστον ξένη γλώσσα (κατά προτίμηση Αγγλικά).
- Να μην διαθέτει είδη που είναι δυνατόν να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια ή την υγεία των καταναλωτών.
- Να τηρεί τον αναγραφόμενο τιμοκατάλογο.
- Να τηρεί τις παραπάνω υποχρεώσεις και στο αναψυκτήριο του Χ.Σ.Α. στην περίπτωση που θα προχωρήσει στην ανάπτυξή του.

5.3 Ειδικές υποχρεώσεις για μικρή αγορά και αναψυκτήριο των Χ.Σ.Α.

Ο Παραχωρησιούχος έχει την ευθύνη για τον εξοπλισμό, την οργάνωση, την λειτουργία και την συντήρηση του χώρου της μικρής αγοράς. Ειδικότερα οφείλει:

- Να συντάξει συγκεκριμένες διαδικασίες για την λειτουργία του χώρου της μικρής αγοράς, τις οποίες μετά από την σύμφωνη γνώμη της ΕΟΑΕ, οφείλει να τηρεί ο ίδιος και το προσωπικό του.
- Να φροντίζει ώστε τα τρόφιμα, edésματα και ποτά να είναι πάντοτε καλής ποιότητας, απολύτως φρέσκα και άρτια συντηρημένα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που προβλέπονται από τους εκάστοτε αντίστοιχους αρμόδιους φορείς (Οργανισμούς Ελέγχου Τροφίμων και Δημόσιας Υγείας του Ελληνικού Δημοσίου).
- Να έχει επαρκή ποσότητα προϊόντων για την καλύτερη εξυπηρέτηση των χρηστών.
- Να απασχολεί επαρκές προσωπικό το οποίο να διαθέτει τα απαιτούμενα προσόντα και να έχει τις προϋποθέσεις ώστε να παρέχει άρτιες υπηρεσίες, να ανταποκρίνεται στις ανάγκες των χρηστών και ιδιαίτερα να προσφέρει σε κάθε περίπτωση, ευγενική υποδοχή και άψογη εξυπηρέτηση.
- Να απασχολεί κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό, μέρος του οποίου να μιλά τουλάχιστον μία ξένη γλώσσα (κατά προτίμηση Αγγλικά).
- Να μην διαθέτει είδη που είναι δυνατόν να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια ή την υγεία των καταναλωτών.

- Να τηρεί τον αναγραφόμενο τιμοκατάλογο.
- Να τηρεί όλα τα ανωτέρω σε περίπτωση ανάπτυξης αναψυκτηρίου στους Χ.Σ.Α..

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 Λειτουργία - Έλεγχοι επιχειρήσεων των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.**Άρθρο 6 Λειτουργία του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.**

Ο Παραχωρησιούχος είναι ο μόνος αρμόδιος και υπεύθυνος να λειτουργεί συνεχώς και αδιαλείπτως τον Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α., καθ' όλη την διάρκεια της περιόδου Παραχώρησης. Στη λειτουργία περιλαμβάνονται κάθε είδους ενέργειες που απαιτούνται προκειμένου να εξασφαλίζονται συνθήκες πλήρους, συνεχούς και αδιάλειπτης εξυπηρέτησης των Χρηστών.

6.1 Ωράριο λειτουργίας του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.

Ο Σ.Ε.Α. και ο Χ.Σ.Α. είναι διαθέσιμοι στο κοινό συνεχώς και αδιαλείπτως, καθ' όλη την διάρκεια της περιόδου Παραχώρησης, σύμφωνα με τις ισχύουσες νομικές διατάξεις και τις απαιτήσεις της ΣΥ.

6.2 Επιχειρήσεις που λειτουργούν στον Σ.Ε.Α.

Οι επιχειρήσεις οι οποίες εξυπηρετούν τους χρήστες των Σ.Ε.Α. καθημερινά, σε 24ωρη βάση, είναι οι εξής:

- Πρατήριο υγρών καυσίμων
- Αγορά Ειδών Αυτοκινήτου (Auto Market)
- Αγορά Ειδών Περιπτέρου (Mini Market)
- Εστίαση (Αναψυκτήριο)

Κάθε άλλη συμπληρωματική δραστηριότητα μπορεί να αναπτυχθεί σύμφωνα με την ΣΥ, εφόσον είναι συναφής με τις ανάγκες των χρηστών και κατόπιν συμφωνίας με την ΕΟΑΕ.

Σε κάθε κτίριο των εγκαταστάσεων του Σ.Ε.Α. πρέπει να παρέχονται υποχρεωτικά, σε 24ωρη βάση και δωρεάν, οι εξής υπηρεσίες προς τους χρήστες:

- Τουαλέτες (Ανδρών και Γυναικών χωριστά) ανάλογα με τα ισχύοντα πρότυπα υγιεινής σε επαρκή αριθμό, ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες των χρηστών. Πρέπει επίσης να διατίθενται και ειδικές τουαλέτες, με την ανάλογη ένδειξη, για τα ΑΜΕΑ ώστε να εξυπηρετούνται κατάλληλα.
- Χώρος φροντίδας και περιποίησης βρεφών
- Χώρος Πρώτων Βοηθειών (στον χώρο του Κ.Ε.Τ.)

Σε κάθε κτίριο των εγκαταστάσεων του Σ.Ε.Α. πρέπει να προσφέρεται υποχρεωτικά, σε 24ωρη βάση και επί πληρωμή:

- Ένα ή περισσότερα δημόσια τηλέφωνα, σε χώρο ευδιάκριτο και επισημασμένο κατάλληλα. Οι τιμές και η ανάρτησή τους πρέπει να συμμορφώνονται με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

Προαιρετικά και σε συμφωνία με την ΕΟΑΕ, μπορεί να διατίθεται οποιοδήποτε άλλο μέσο τηλεπικοινωνίας.

Εφόσον οι ανάγκες της κυκλοφορίας το απαιτούν, η ΕΟΑΕ διατηρεί το δικαίωμα να ζητήσει από τον Παραχωρησιούχο να διασφαλίσει σε ορισμένα διαστήματα του έτους, την παροχή πρόσθετων βραδινών υπηρεσιών, χωρίς δυνατότητα άρνησης εκ μέρους του.

6.3 Επιχειρήσεις που λειτουργούν στους Χ.Σ.Α.

Στο Χ.Σ.Α. καθ' όλη την διάρκεια της περιόδου Παραχώρησης, ο Παραχωρησιούχος έχει το δικαίωμα ανάπτυξης και εκμετάλλευσης μικρού χώρου εστίασης (αναψυκτήριο) σύμφωνα με τις ισχύουσες νομικές διατάξεις και τις απαιτήσεις της ΣΥ. Εφόσον αναπτύξει αυτή τη δραστηριότητα οφείλει να τηρεί τα αναφερόμενα στα παραπάνω άρθρα 5.2 και 5.3 του παρόντος Κανονισμού.

Άρθρο 7 Διαδικασίες Ελέγχου Λειτουργίας και Συντήρησης του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.

Η ΕΟΑΕ διεξάγει ελέγχους και επιθεωρήσεις για το σύνολο των λειτουργιών που αποτελούν αντικείμενο του παρόντος Κανονισμού. Οι έλεγχοι αφορούν στην συντήρηση των εγκαταστάσεων και τη λειτουργία των επιχειρήσεων του σταθμού, ώστε ο Παραχωρησιούχος να συμμορφώνεται πλήρως με τα οριζόμενα στην ΣΥ, τον παρόντα Κανονισμό Λειτουργίας και τα λοιπά Τεύχη Δημοπράτησης.

Οι έλεγχοι αυτοί είναι ποσοτικοί και ποιοτικοί, διαχωρίζονται σε τακτικούς και έκτακτους, αφορούν στον Παραχωρησιούχο και τα πρόσωπα του άρθρου Α-12.3 της ΣΥ και διενεργούνται από κατάλληλα διαπιστευμένους αντιπροσώπους της ΕΟΑΕ, παρουσία του Αρμοδίου Επιθεώρησης που έχει ορισθεί σύμφωνα με την ΣΥ και κατά περίπτωση του Αρμοδίου Ασφαλείας του Παραχωρησιούχου. Η απουσία του Αρμοδίου Επιθεώρησης ή του Αρμοδίου Ασφαλείας από τους Σ.Ε.Α. κατά τον τακτικό ή έκτακτο έλεγχο δεν τον αναστέλλει ούτε θέτει σε αμφισβήτηση τα ευρήματά του.

Οι Έλεγχοι και οι Επιθεωρήσεις διενεργούνται ως εξής:

- οι τακτικοί κάθε τρεις (3) μήνες κατόπιν προγραμματισμού,
- οι έκτακτοι όταν κρίνει η ΕΟΑΕ και χωρίς προηγούμενη ενημέρωση του Παραχωρησιούχου ή των προσώπων του άρθρου Α-12.3 της ΣΥ.

Κατά την διάρκεια των ελέγχων συμπληρώνεται επί τόπου το Έντυπο Επιθεώρησης από τους διαπιστευμένους αντιπροσώπους της Παραχωρούσας Αρχής και συνοπογράφεται με το πέρας του ελέγχου, από τους ίδιους και εκ μέρους του Παραχωρησιούχου από τον Αρμόδιο Επιθεώρησης.

Κατόπιν της διαδικασίας ελέγχου και εντός πέντε (5) εργάσιμων ημερών συντάσσεται και αποστέλλεται από την Παραχωρούσα Αρχή στον Παραχωρησιούχο, Έκθεση Ελέγχου (για την συμμόρφωσή του ή μη), στην οποία καταγράφονται τυχόν Παρατηρήσεις ή/και Διαπιστωμένες Παραβάσεις σχετικά με την λειτουργία ή/και την συντήρηση του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α..

Η Έκθεση Ελέγχου συνοδεύει το σχετικό Έντυπο Επιθεώρησης και καταχωρείται στο Μητρώο Λειτουργίας και Συντήρησης (αρχείο) της ΕΟΑΕ και οπωσδήποτε στο Μητρώο Ελέγχων και Επιθεωρήσεων του Παραχωρησιούχου.

Σε περίπτωση Παρατήρησης η ΕΟΑΕ ορίζει προθεσμία για την αποκατάσταση και συμμόρφωση του Παραχωρησιούχου την οποία γνωστοποιεί σε αυτόν, εκδίδοντας έγγραφη Εντολή η οποία του επιδίδεται με αποδεικτικό παραλαβής, ή με άλλον τρόπο που αποδεικνύει την ημερομηνία παραλαβής της.

Σε περίπτωση Διαπιστωμένης Παράβασης του άρθρου Γ-16 της ΣΥ, δίνεται στον Παραχωρησιούχο προθεσμία δέκα (10) εργάσιμων ημερών, για την υποβολή στην ΕΟΑΕ χρονοδιαγράμματος, στο οποίο θα ορίζεται ο τρόπος αποκατάστασης της διαπιστωμένης παράβασης και η συμμόρφωση. Μετά την έγκριση του χρονοδιαγράμματος από την ΕΟΑΕ, ο Παραχωρησιούχος οφείλει να προβεί άμεσα

στις αναφερόμενες ενέργειες. Σε αντίθετη περίπτωση του επιβάλλονται ποινικές ρήτρες, σύμφωνα με το άρθρο Γ-16 της ΣΥ.

Σχηματική Περιγραφή της Διαδικασίας Ελέγχου απεικονίζεται παρακάτω :



Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης του Παραχωρησιούχου σε Παρατήρηση που του έχει γίνει από την ΕΟΑΕ και εντός της προθεσμίας που ορίζεται στην Έκθεση Ελέγχου, η μη συμμόρφωση μετατρέπεται σε Διαπιστωμένη Παράβαση του άρθρου Γ-16.3 της ΣΥ.

Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης του Παραχωρησιούχου με τις Διαπιστωμένες Παραβάσεις του άρθρου Γ-16.3, και για κάθε μία από αυτές ξεχωριστά, χρεώνεται με την αντίστοιχη ποινή, αντίστοιχης βαρύτητας (Α ή Β ή Γ).

Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης του Παραχωρησιούχου με την ίδια Διαπιστωμένη Παράβαση για δύο (2) φορές ετησίως, του επιβάλλονται οι ποινικές ρήτρες όπως αυτές αναφέρονται στον άρθρο Γ-16.2.8 της ΣΥ.

Σε περίπτωση υπέρβασης των δύο (2) ποινών, ανά ημερολογιακό έτος, για την ίδια Διαπιστωμένη Παράβαση, ο Παραχωρησιούχος υποπίπτει στην αμέσως επόμενη κατηγορία ποινών, μεγαλύτερης βαρύτητας.

Για τη διευκόλυνση των παραπάνω Ελέγχων Λειτουργίας, η ΕΟΑΕ διατηρεί το δικαίωμα να εγκαταστήσει και να λειτουργήσει Σύστημα Καταγραφής της διερχόμενης και εισερχόμενης κυκλοφοριακής Κίνησης και Σύστημα Καταγραφής των Καταναλώσεων στους Σ.Ε.Α.. Η ΕΟΑΕ θα εφαρμόζει το Σύστημα Καταγραφής της Κίνησης για τη μέτρηση των κυκλοφοριακών δεδομένων στις εγκαταστάσεις των Σ.Ε.Α., ώστε, σε συνάρτηση με τις καταγεγραμμένες καταναλώσεις από το

K:\ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΕΙΣ\C04\2011\Σιάτιστα Πολύμυλος\ΤΕΥΧΗ\ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ_ΣΕΑ-ΧΣΑ.doc

Σύστημα Καταγραφής των Καταναλώσεων στους Σ.Ε.Α., να εξαγάγει στατιστικά δεδομένα που είναι απαραίτητα για την παρακολούθηση της Λειτουργίας και αποτελεσματικότητας των Σ.Ε.Α.. Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να αποδεχθεί την εγκατάσταση των Συστημάτων Καταγραφής, ενώ τα έξοδα εγκατάστασης και λειτουργίας τους επιβαρύνουν την ΕΟΑΕ.

Άρθρο 8 ΚΤΙΡΙΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΟΧΗΜΑΤΩΝ (Κ.Ε.Ο.) - ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΥΓΡΩΝ ΚΑΥΣΙΜΩΝ

8.1 Αντικείμενο λειτουργίας πρατηρίου υγρών καυσίμων

Βασική λειτουργία του πρατηρίου υγρών καυσίμων είναι η προμήθεια στους χρήστες του αυτοκινητόδρομου κάθε είδους καυσίμων και λιπαντικών καθώς και η κάλυψη βασικών αναγκών του οδηγού αλλά και του οχήματος.

8.2 Παροχή υπηρεσιών πρατηρίου υγρών καυσίμων

Δωρεάν υπηρεσίες

Ο Παραχωρησιούχος προσφέρει στους χρήστες χωρίς χρέωση:

- Υπηρεσίες ελέγχου πίεσης και συμπλήρωσης αέρα των ελαστικών, ελέγχου στάθμης και συμπλήρωσης νερού των δοχείων υαλοκαθαριστήρων, καθαρισμού τουλάχιστον του εμπρόσθιου ανεμοθώρακα (παρμπρίζ) και ελέγχου της στάθμης λαδιών, εφόσον του ζητηθεί από τον οδηγό.
- Χώρους υγιεινής, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα, σε επαρκή αριθμό για την κάλυψη των αναγκών των χρηστών, με χώρους ειδικά διαμορφωμένους για τα άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑΜΕΑ)
- Χώρος φροντίδας και περιποίησης βρεφών
- Πρώτες Βοήθειες
- Πόσιμο νερό

Υπηρεσίες επί πληρωμή

Ο Παραχωρησιούχος παρέχει στους χρήστες, επί πληρωμή :

- Καύσιμα και λιπαντικά
- Υπηρεσίες οδικής βοήθειας, αλλαγής κατεστραμμένου ή φθαρμένου ελαστικού και τοποθέτησης ρεζέρβας, κλπ.
- Πλυντήριο (εφόσον υπάρχει)
- Λιπαντήριο (εφόσον υπάρχει)

- Προϊόντα όπως λαμπτήρες οχήματος, λάστιχα υαλοκαθαριστήρων, τουριστικούς χάρτες κλπ., τα οποία διατίθενται στο χώρο του Πρατηρίου Αγοράς Ειδών Αυτοκινήτου (Auto Market) (εφόσον υπάρχει), εντός του πρατηρίου.
- Συσκευασμένα τρόφιμα, αναψυκτικά, είδη πρώτης ανάγκης κλπ., για τον οδηγό, τα οποία διατίθενται στο χώρο της «Μικρής Αγοράς» (Mini Market) (εφόσον υπάρχει), εντός του πρατηρίου.
- Ένα ή περισσότερα δημόσια τηλέφωνα

Οι τιμές των εμπορεύσιμων προϊόντων αναρτώνται σύμφωνα με τους σχετικούς κανονισμούς του Ελληνικού Δημοσίου.

8.3 Ωράριο λειτουργίας πρατηρίου υγρών καυσίμων

Οι εγκαταστάσεις του πρατηρίου υγρών καυσίμων που εξυπηρετούν στην παροχή καυσίμων και λιπαντικών, συμπεριλαμβανομένων των τουαλετών και των δημόσιων τηλεφώνων, πρέπει να είναι στη διάθεση των χρηστών καθ' όλη την διάρκεια του εικοσιτετράωρου, συμπεριλαμβανομένων των Κυριακών και αργιών. Το ωράριο λειτουργίας καθορίζεται στην Σύμβαση και πρέπει να είναι σύμφωνο με την ισχύουσα νομοθεσία του κράτους.

8.4 Ταμειακές μηχανές – αποδείξεις πρατηρίου υγρών καυσίμων

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να εκδίδει, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες φορολογικές διατάξεις σε όλους τους πελάτες, απόδειξη ή τιμολόγιο ή το εκάστοτε απαιτούμενο νόμιμο παραστατικό.

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να επιδεικνύει ανά πάσα στιγμή στην ΕΟΑΕ, καθώς και κάθε άλλη αρμόδια Αρχή, τις ταινίες ελέγχου των ταμειακών μηχανών, τα διπλότυπα ή αντίγραφα των παραστατικών, καθώς και οποιοδήποτε άλλο έγγραφο ή ηλεκτρονικό αρχείο όπου τηρούνται αρχεία στα οποία είναι καταχωρημένα στοιχεία που αφορούν στη διαδικασία είσπραξης εσόδων από τους χρήστες.

Όλες οι αποδείξεις και τα τιμολόγια που δίνονται στους πελάτες πρέπει να αναφέρουν και την παρεχόμενη υπηρεσία, όπως απαιτείται από τον Κώδικα Βιβλίων και Στοιχείων (Κ.Β.Σ.).

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να συμμορφώνεται με τις εκάστοτε κείμενες διατάξεις (φορολογικές, αγορανομικές κλπ).

8.5 Άδειες λειτουργίας πρατηρίου υγρών καυσίμων

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να προβεί στις απαραίτητες ενέργειες για την έκδοση, ή εφόσον χρειάζεται, την ανανέωση αδειών, οι οποίες απαιτούνται σύμφωνα με τις διατάξεις για την λειτουργία του πρατηρίου.

Οι άδειες πρέπει να αφορούν αποκλειστικά και να αναφέρουν ρητά την χρήση της εγκατάστασης για την οποία έχουν εκδοθεί. Κάθε μεταβολή των εγκαταστάσεων

αυτών πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές βάσει των οποίων έχει χορηγηθεί η άδεια, άλλως θα πρέπει να γίνεται ανανέωση άδειας βάσει των νέων δεδομένων.

Άρθρο 9 Έλεγχος της λειτουργίας του πρατηρίου υγρών καυσίμων

9.1 Έλεγχος παρεχόμενων υπηρεσιών & έλεγχος προσωπικού

Η ΕΟΑΕ με τη διεξαγωγή τακτικών και έκτακτων ελέγχων, διασφαλίζει την ασφαλή λειτουργία των πρατηρίων υγρών καυσίμων και το υψηλό επίπεδο εξυπηρέτησης που προσφέρεται. Ελέγχει την εφαρμογή των λειτουργικών διαδικασιών ποιότητας καθώς και την ικανότητά του προσωπικού να αντεπεξέλθει τόσο σε θέματα ασφάλειας, σωστού χειρισμού του εξοπλισμού, υγιεινής, παροχής πρώτων βοηθειών, αντιμετώπισης εκτάκτων περιστατικών, όσο και υπεύθυνη συμπεριφορά και σωστή εξυπηρέτηση των χρηστών. Αναλυτική λίστα των διαδικασιών και συνοπτικών αντικειμένων που ελέγχονται, βρίσκεται στο Παράρτημα ΙΙΙ.

9.2 Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η ΕΟΑΕ είναι αρμόδια για τον έλεγχο τήρησης των κανόνων ασφαλούς λειτουργίας του πρατηρίου.

Οφείλει να ελέγχει την συμμόρφωση του Παραχωρησιούχου σ' ό,τι αφορά στις διατάξεις περί ασφαλούς λειτουργίας και συντήρησης που αναφέρονται στην ΣΥ

Στο πλαίσιο αυτό ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να διατηρεί κατάλογο συγκεκριμένων ενεργειών που αφορούν στην ασφάλεια της λειτουργίας του πρατηρίου του, τον οποίο χρησιμοποιεί στους ελέγχους που διενεργεί ο ίδιος (καθημερινά, εβδομαδιαία, μηνιαία και εξαμηνιαία).

Ενδεικτικά, ο κατάλογος συμπεριλαμβάνει θέματα όπως :

- Τη συντήρηση Αντλιών Καυσίμων και Δεξαμενών
- Τη συντήρηση Αυτόματων Πλυντηρίων (εφόσον υπάρχουν)
- Τη συντήρηση Αεροσυμπιεστών
- Τη συντήρηση Αερόμετρων
- Τη συντήρηση Γρασαδόρων – Βαλβολινιέρων και Συλλεκτών Λαδιού

Τα αποτελέσματα των ελέγχων που διενεργούνται στις εγκαταστάσεις του πρατηρίου παραδίδονται στην ΕΟΑΕ ώστε να διευκολύνεται από πλευράς της η διενέργεια τακτικών (ανά τρίμηνο) και έκτακτων επιθεωρήσεων.

9.3 Έλεγχος ωραρίου λειτουργίας

Η ΕΟΑΕ ελέγχει την τήρηση του προκαθορισμένου στην σύμβαση, ωραρίου λειτουργίας του πρατηρίου υγρών καυσίμων, φροντίζοντας έτσι για την απρόσκοπτη εξυπηρέτηση των χρηστών του σταθμού.

Άρθρο 10 ΚΤΙΡΙΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΤΑΞΙΔΙΩΤΩΝ (Κ.Ε.Τ.)

Το Κτίριο Εξυπηρέτησης Ταξιδιωτών (Κ.Ε.Τ.), απαρτίζεται από τα Καταστήματα Εστίασης, την Μικρή Αγορά και τις Συμπληρωματικές Δραστηριότητες που αναπτύσσονται σε αυτό.

10.1 Χώροι υγιεινής

Στο χώρο του Κ.Ε.Τ. λειτουργούν χωρίς χρέωση χώροι υγιεινής, σύμφωνα με τα ισχύοντα πρότυπα και σε επαρκή αριθμό για την κάλυψη των αναγκών των χρηστών, καθώς και χώροι υγιεινής ειδικά διαμορφωμένοι για άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑΜΕΑ).

10.2 Σταθμός πρώτων βοηθειών

Στο χώρο του Κ.Ε.Τ. λειτουργεί χωρίς χρέωση, καθημερινά (συμπεριλαμβανομένων Κυριακών και αργιών) και επί 24ώρου βάσεως ο Σταθμός Πρώτων Βοηθειών του Σ.Ε.Α. Σ' αυτόν υπάρχει πάντα ένας τουλάχιστον νοσηλευτής καθώς και φαρμακείο, φορείο και κουβέρτες για την παροχή πρώτων βοηθειών στους χρήστες.

Την ευθύνη για την λειτουργία του χώρου αυτού καθώς και της πρόσληψης του νοσηλευτή, έχει αποκλειστικά ο Παραχωρησιούχος.

10.3 Έξοδοι κινδύνου

Καθ' όλη την διάρκεια λειτουργίας των εγκαταστάσεων του Κ.Ε.Τ., ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να διατηρεί τις επισημασμένες Εξόδους Κινδύνου ελεύθερες και σε καμία περίπτωση κλειδωμένες, ώστε να χρησιμοποιηθούν σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης (πχ. πυρκαγιάς, ατυχήματος κλπ.).

Άρθρο 11 Καταστήματα εστίασης

11.1 Αντικείμενο λειτουργίας καταστημάτων εστίασης

Αντικείμενο λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης του Σ.Ε.Α. είναι η παροχή υπηρεσιών εστίασης στους χρήστες της οδού.

Στα καταστήματα εστίασης μπορούν να λειτουργήσουν οι παρακάτω επιχειρήσεις, ή συνδυασμοί αυτών:

- Καταστήματα στα οποία παρασκευάζονται ή/και προσφέρονται σε καθημένους ή περαστικούς πελάτες, φαγητά, με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, **((α) εστιατόριο, β) ψαροταβέρνα, γ) ψητοπωλείο, δ) οβελιστήριο, ε) πιτσαρία, στ) σνακ – μπαρ (συμπεριλαμβάνει και τα Fast food))**
- Καταστήματα προσφοράς ποτών, χωρίς φαγητό σε καθημένους πελάτες **((α) Καφενείο, β) Καφετέρια)**

- Καταστήματα στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται γλυκίσματα και κάθε είδους παρασκευάσματα γάλακτος κλπ. σε καθήμενους και περαστικούς πελάτες ((**α**) Ζαχαροπλαστείο, **β**) Ζαχαροπλαστείο χωρίς εργαστήριο, **γ**) Γλυκίσματα, **δ**) Πίτες, **ε**) Μεζεδάκια, **στ**) Γαλακτοπωλείο, **ζ**) Αναψυκτήριο κατάστημα, **η**) Μπουγατσατζίδικο, **θ**) Αμιγές λουκουματζίδικο))
- Καταστήματα τα οποία διαθέτουν σε περαστικούς πελάτες, τρόφιμα ή/και ποτά για άμεση κατανάλωση. ((**α**) Αναψυκτήρια περίπτερα, **β**) Καταστήματα αναψυκτήρια χωρίς καθίσματα, **γ**) Παγωτοπωλεία, **δ**) Οβελιστήρια για περαστικούς πελάτες **δ**) Κυλικεία μεγάρων, σχολείων, δημοσίων θεαμάτων, ιδρυμάτων, κλινικών κλπ., **ε**) Κινητά καταστήματα (κινητές καντίνες))

11.2 Παροχή υπηρεσιών καταστημάτων εστίασης

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να τηρεί όλες τις αγορανομικές διατάξεις καθώς και ότι προβλέπεται από τον παρόντα Κανονισμό Λειτουργίας.

Ο Παραχωρησιούχος προσφέρει στους χρήστες επί πληρωμή :

- Ποικιλία και ποιότητα φαγητών, εδεσμάτων και ποτών.
- Όσο τον δυνατόν καλύτερη εξυπηρέτηση, καθ' όλη την διάρκεια λειτουργίας του καταστήματος και κυρίως στις ώρες αιχμής.

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να αναρτά τις τιμές καταλόγου (μενού) σε ορατό σημείο, σύμφωνα με τους εκάστοτε κανονισμούς.

Οποιαδήποτε άλλη συναφή δραστηριότητα που αφορά στα καταστήματα εστίασης μπορεί να αναπτυχθεί κατόπιν σχετικής αίτησης του Παραχωρησιούχου και κατόπιν έγκρισης της ΕΟΑΕ.

11.3 Ωράριο λειτουργίας καταστημάτων εστίασης

Οι εγκαταστάσεις των καταστημάτων εστίασης πρέπει να παραμένουν ανοιχτές όλες τις ημέρες του χρόνου, σε 24ωρη βάση και να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους στους χρήστες, χωρίς διακοπή.

Κατά τις βραδινές ώρες, μεταξύ 23:00 και 7:00 και μόνο τότε, ο Παραχωρησιούχος μπορεί να μην προσφέρει το σύνολο των υπηρεσιών του καταστήματος εστίασης, αλλά να εξασφαλίζει τουλάχιστον τη διάθεση ζεστών και κρύων ροφημάτων, ελαφρών γευμάτων και τοστ.

Με βάση τον όγκο της κυκλοφορίας ή για ορισμένες εποχές του χρόνου, η ΕΟΑΕ έχει το δικαίωμα να ζητήσει από τον Παραχωρησιούχο, να εξασφαλίσει την λειτουργία όλων των υπηρεσιών του καταστήματος εστίασης, κατά τη διάρκεια της νύχτας (και μεταξύ 23.00 και 7.00) και ο Παραχωρησιούχος οφείλει να συμμορφωθεί με αυτήν την απαίτηση.

11.4 Ταμειακές μηχανές – αποδείξεις καταστημάτων εστίασης

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να εκδίδει, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες φορολογικές διατάξεις σε όλους τους πελάτες, απόδειξη ή τιμολόγιο ή το εκάστοτε απαιτούμενο νόμιμο παραστατικό, για κάθε συναλλαγή του στους Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α..

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να επιδεικνύει ανά πάσα στιγμή στην ΕΟΑΕ, καθώς και κάθε άλλη αρμόδια Αρχή, τις ταινίες ελέγχου των ταμειακών μηχανών, τα διπλότυπα ή αντίγραφα των παραστατικών, καθώς και οποιοδήποτε άλλο έγγραφο ή ηλεκτρονικό αρχείο όπου τηρούνται αρχεία στα οποία είναι καταχωρημένα στοιχεία που αφορούν στη διαδικασία είσπραξης εσόδων από τους χρήστες.

Όλες οι αποδείξεις και τα τιμολόγια που δίνονται στους πελάτες πρέπει να αναφέρουν και την παρεχόμενη υπηρεσία, όπως απαιτείται από τον Κώδικα Βιβλίων και Στοιχείων (Κ.Β.Σ.).

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να συμμορφώνεται με τις εκάστοτε κείμενες διατάξεις (φορολογικές, αγορανομικές κλπ).

11.5 Άδειες λειτουργίας καταστημάτων εστίασης

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να προβεί στις απαραίτητες ενέργειες για την έκδοση, ή εφόσον χρειάζεται, την ανανέωση αδειών, οι οποίες απαιτούνται για την λειτουργία των καταστημάτων του. Οι δαπάνες για όλα τα παραπάνω επιβαρύνουν τον Παραχωρησιούχο.

Οι άδειες πρέπει να αφορούν αποκλειστικά και να αναφέρουν ρητά την χρήση του καταστήματος για την οποία έχουν εκδοθεί. Κάθε μεταβολή των εγκαταστάσεων αυτών πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές βάσει των οποίων έχει χορηγηθεί η άδεια, άλλως θα πρέπει να γίνεται ανανέωση άδειας βάσει των νέων δεδομένων.

Άρθρο 12 Έλεγχος της λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης

12.1 Έλεγχος παρεχόμενων υπηρεσιών και προσωπικού

Η ΕΟΑΕ με τη διεξαγωγή τακτικών (ανά τρίμηνο) και έκτακτων ελέγχων, ελέγχει το υψηλό επίπεδο εξυπηρέτησης και την άρτια λειτουργία των επιχειρήσεων εστίασης.

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να δέχεται τους ελέγχους αυτούς και να διευκολύνει τους διαπιστευμένους αντιπροσώπους της ΕΟΑΕ στην διενέργειά τους.

Η ΕΟΑΕ ελέγχει την τήρηση του επιπέδου εξυπηρέτησης, την τήρηση των κανόνων υγιεινής, την ποιότητα και τις συνθήκες συντήρησης και παρασκευής των τροφίμων ώστε να διασφαλίζεται η δημόσια υγεία, την ορθή έκδοση αποδείξεων καθώς και την τήρηση του αναγραφόμενου μενού και τιμοκαταλόγου.

Η ΕΟΑΕ ελέγχει την εμπειρία και το επίπεδο εκπαίδευσης του προσωπικού των καταστημάτων εστίασης, διασφαλίζοντας έτσι την ικανότητά του να αντεπεξέλθει πλήρως στις απαιτήσεις της εργασίας του και των πελατών. Συγκεκριμένα ελέγχονται τα εξής:

- Σωστή χρήση, αξιοποίηση και συντήρηση του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή και το σερβίρισμα του φαγητού.
- Γνώση και ενημέρωση για τα προσφερόμενα γεύματα και ποτά.
- Ιδιαίτερη προσοχή στην τήρηση των κανόνων προσωπικής υγιεινής.
- Ευγενική και ευπρεπής συμπεριφορά.

12.2 Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η ΕΟΑΕ, διεξάγει τακτικούς και έκτακτους ελέγχους στις υπαίθριες και εντός των κτιρίων εγκαταστάσεις των καταστημάτων εστίασης, προκειμένου να εξακριβώνεται η συνεχής και έγκαιρη συντήρηση των υποδομών και του πάγιου εξοπλισμού καθώς και η συνεχής συντήρηση και ανανέωση του κινητού εξοπλισμού ώστε να διασφαλίζει την συμμόρφωση του Παραχωρησιούχου σ' ό,τι αφορά στις σχετικές διατάξεις της Σ.Υ., την διασφάλιση της δημόσιας υγείας και την άρτια λειτουργία των καταστημάτων εστίασης.

Ελέγχονται κυρίως:

Η καθαριότητα των χώρων συντήρησης τροφίμων (αποθήκες, ψυγεία)

- Η καθαριότητα των χώρων παρασκευής γευμάτων (κουζίνα)
- Η καθαριότητα του χώρου σερβιρίσματος
- Η καθαριότητα των χώρων υγιεινής
- Η σωστή λειτουργία και συντήρηση των εγκαταστάσεων εξαερισμού, κλιματισμού

Στόχος της ΕΟΑΕ είναι ο εκάστοτε Παραχωρησιούχος να παρέχει καθαρό, ευχάριστο και μη ευτελές περιβάλλον εστίασης.

12.3 Έλεγχος ωραρίου λειτουργίας

Η ΕΟΑΕ ελέγχει την τήρηση του προκαθορισμένου στην σύμβαση, ωραρίου λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης, φροντίζοντας έτσι για την απρόσκοπτη εξυπηρέτηση των χρηστών του σταθμού.

Άρθρο 13 Μικρή Αγορά

13.1 Αντικείμενο λειτουργίας μικρής αγοράς

Στον χώρο του Σ.Ε.Α. λειτουργεί μικρή αγορά, δηλαδή κατάσταση όπου οι χρήστες μπορούν να καλύψουν τυχόν ανάγκες τους, επιλέγοντας από μια ποικιλία προϊόντων όπως πρώτης ανάγκης, συσκευασμένα τρόφιμα, ποτά, είδη καπνιστού, είδη προσωπικής φροντίδας, ελληνικό και ξένο τύπο, δώρα, παιχνίδια, παραδοσιακά προϊόντα κλπ.

Ενδεικτικά προτείνεται η λειτουργία καταστήματος Παντοπωλείου.

Παντοπωλείο χαρακτηρίζεται το κατάστημα στο οποίο επιτρέπεται να πωλούνται είδη ατομικής υγιεινής και καθαριότητας γενικά (κάθε είδους σαπούνια, απορρυπαντικά, σφουγγάρια, χαρτιά υγείας, χαρτοπετσέτες, οδοντόπαστες, κ.τ.όμ.), αποσμητικά χώρων, είδη Κρατικού Μονοπωλείου, οινόπνευμα, βενζίνη και υγραέριο σε φιάλες, εντομοκτόνα, συμπεριλαμβανομένων και των σκωροκτόνων σε πραγματικά αεροστεγείς συσκευασίες, καλλυντικά, χαρτικά, κ.τ.όμ., με την προϋπόθεση ότι τα είδη αυτά θα εκθέτονται σε μικρές ποσότητες, ώστε να μην προκαλείται συμφόρηση στο κατάστημα, και θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερο νοητώως χώρο του καταστήματος μακριά από τα τρόφιμα.

Στο Παντοπωλείο δεν επιτρέπεται να πωλούνται νωπά ή κατεψυγμένα κρέατα, ορνιθοειδή και ψάρια, οπωρικά και κηπευτικά, πλην των ξηρών καρπών, των πατατών και των ξηρών κρεμμυδιών, είδη ζαχαροπλαστικής, πλην των τυποποιημένων γλυκισμάτων (μαρμελάδες, κομπόστες, γλυκά κουταλιού, λουκούμια, κουραμπιέδες κ.τ.όμ.) και τυποποιημένων προϊόντων σοκολατοποιίας, καραμελοποιίας και μπισκοτοποιίας, γάλα χύμα, εμφιαλωμένο παστεριωμένο γάλα και παραδοσιακό γιαούρτι, είδη αρτοποιίας, πλην των επιτρεπομένων από τις εκάστοτε ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω επιτρέπεται η πώληση στα παντοπωλεία τυποποιημένων κατεψυγμένων κρεάτων, πουλερικών, θηραμάτων, ψαριών, χορταρικών κ.τ.όμ. συσκευασμένων κατάλληλα σε πλαστικά σακίδια, ή σε άλλες επιτρεπόμενες συσκευασίες, εφόσον τα είδη αυτά προσφέρονται σε μικρές ποσότητες και περισσεύει στο κατάστημα χώρος επαρκής, για την τοποθέτηση των απαραίτητων, ιδιαίτερων για κάθε είδος, θαλάμων καταψύξεως.

13.1.1 Προϊόντα τοπικού ενδιαφέροντος

Εντός της Μικρής Αγοράς, μπορεί να λειτουργούν χώροι πώλησης τοπικών προϊόντων, (κρασιά, τρόφιμα, παραδοσιακά μικροαντικείμενα), με σκοπό την προώθηση και προβολή της περιοχής και την ενίσχυση της τοπικής παραγωγής.

Η δραστηριότητα αυτή αναπτύσσεται με πρωτοβουλία του Παραχωρησιούχου, και την συνεργασία των περιφερειακών Επιμελητηρίων ή τοπικών οργανισμών, συνεταιρισμών κ.λ.π.

Η πλειοψηφία των προτεινόμενων προϊόντων πρέπει να έχει τοπικό χαρακτήρα, δηλαδή ο γεωγραφικός τόπος προέλευσής τους πρέπει να βρίσκεται κοντά στον τόπο πώλησης και τα προϊόντα πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικά της περιοχής.

Πάνω στο προϊόν θα πρέπει να αναγράφεται ο τόπος προέλευσης, με τρόπο απόλυτα ευκρινή και σαφή. Η σήμανση του εμπορεύματος δεν πρέπει να Κ:\ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΕΙΣ\C04\2011\Σιάτιστα Πολύμυλος\ΤΕΥΧΗ\ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ_ΣΕΑ-ΧΣΑ.doc

δημιουργεί εσφαλμένες εντυπώσεις για την προέλευση ή τον τόπο επεξεργασίας του.

13.2 Ωράριο λειτουργίας μικρής αγοράς

Οι εγκαταστάσεις της μικρής αγοράς πρέπει να παραμένουν ανοιχτές όλες τις ημέρες του χρόνου, σε 24ωρη βάση και να προσφέρουν τις υπηρεσίες τους στους χρήστες, χωρίς διακοπή.

13.3 Ταμειακές μηχανές – αποδείξεις μικρής αγοράς

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να εκδίδει, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες φορολογικές διατάξεις σε όλους τους πελάτες, απόδειξη ή τιμολόγιο ή το εκάστοτε απαιτούμενο νόμιμο παραστατικό.

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να επιδεικνύει ανά πάσα στιγμή στην ΕΟΑΕ, καθώς και κάθε άλλη αρμόδια Αρχή, τις ταινίες ελέγχου των ταμειακών μηχανών, τα διπλότυπα ή αντίγραφα των παραστατικών, καθώς και οποιοδήποτε άλλο έγγραφο ή ηλεκτρονικό αρχείο όπου τηρούνται αρχεία στα οποία είναι καταχωρημένα στοιχεία που αφορούν στη διαδικασία είσπραξης εσόδων από τους χρήστες.

13.4 Άδειες λειτουργίας μικρής αγοράς

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να προβεί στις απαραίτητες ενέργειες για την έκδοση, ή εφόσον χρειάζεται την ανανέωση αδειών, οι οποίες απαιτούνται για την λειτουργία του καταστήματός του. Οι δαπάνες για όλα τα παραπάνω επιβαρύνουν τον Παραχωρησιούχο.

Οι άδειες πρέπει να αφορούν αποκλειστικά και να αναφέρουν ρητά την χρήση της εγκατάστασης για την οποία έχουν εκδοθεί. Κάθε μεταβολή των εγκαταστάσεων αυτών πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές βάσει των οποίων έχει χορηγηθεί η άδεια, άλλως θα πρέπει να γίνεται ανανέωση άδειας βάσει των νέων δεδομένων.

Όλες οι αποδείξεις και τα τιμολόγια που δίνονται στους πελάτες πρέπει να αναφέρουν και την παρεχόμενη υπηρεσία, όπως απαιτείται από τον Κώδικα Βιβλίων και Στοιχείων (Κ.Β.Σ.).

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να συμμορφώνεται με τις εκάστοτε κείμενες διατάξεις (φορολογικές, αγορανομικές κλπ).

Άρθρο 14 Έλεγχος λειτουργίας του καταστήματος μικρής αγοράς

14.1 Έλεγχος παρεχόμενων υπηρεσιών και προσωπικού

Η ΕΟΑΕ με την διεξαγωγή τακτικών (ανά τρίμηνο) και εκτάκτων ελέγχων στις επιχειρήσεις μικρής αγοράς ελέγχει την καλή λειτουργία των επιχειρήσεων αυτών, την τήρηση των αγορανομικών διατάξεων, των κανόνων υγιεινής για την διασφάλιση της δημόσιας υγείας, των αναγραφόμενων τιμών, την ορθή έκδοση αποδείξεων καθώς και την ικανότητα του προσωπικού ν' ανταπεξέλθει πλήρως στις απαιτήσεις της εργασίας του και των πελατών.

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να δέχεται τους ελέγχους αυτούς και να διευκολύνει τους διαπιστευμένους αντιπροσώπους της ΕΟΑΕ στην διενέργειά τους.

14.2 Έλεγχος εγκαταστάσεων

Η ΕΟΑΕ ελέγχει την γενική κατάσταση και συντήρηση των υπαίθριων και εντός του κτιρίου χώρων, προκειμένου να εξακριβώνεται η συνεχής και έγκαιρη συντήρηση των υποδομών και του πάγιου εξοπλισμού καθώς και η συνεχής συντήρηση και ανανέωση του κινητού εξοπλισμού, ώστε να διασφαλίζεται η δημόσια υγεία και η σωστή λειτουργία των εγκαταστάσεων της μικρής αγοράς.

Ελέγχονται κυρίως,

- Η καθαριότητα των χώρων
- Η σωστή λειτουργία και συντήρηση του εξοπλισμού (ψυγεία κλπ.)
- Η σωστή λειτουργία και συντήρηση των εγκαταστάσεων εξαερισμού, κλιματισμού, φωτισμός κλπ.

14.3 Έλεγχος ωραρίου λειτουργίας

Η ΕΟΑΕ ελέγχει την τήρηση του προκαθορισμένου στην σύμβαση, ωραρίου λειτουργίας του καταστήματος μικρής αγοράς, φροντίζοντας έτσι για την απρόσκοπτη εξυπηρέτηση των χρηστών του σταθμού.

Άρθρο 15 Συμπληρωματικές δραστηριότητες στους χώρους του Σ.Ε.Α.

Στον χώρο του Σ.Ε.Α. και ειδικότερα στον χώρο του Κ.Ε.Τ., μπορούν να αναπτυχθούν συμπληρωματικές δραστηριότητες ή/και υπηρεσίες συναφείς με τις ανάγκες των χρηστών, είτε μετά από απαίτηση της ΕΟΑΕ, ή μετά από πρόταση του Παραχωρησιούχου και οπωσδήποτε υπό την έγγραφη έγκριση της ΕΟΑΕ.

15.1 Ωράριο λειτουργίας συμπληρωματικών δραστηριοτήτων

Οι συμπληρωματικές δραστηριότητες θα λειτουργούν στα ωράρια που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία για το είδος της δραστηριότητας που ασκείται, ή σύμφωνα με την σύμβαση που έχει υπογραφεί μεταξύ Παραχωρησιούχου – ΕΟΑΕ, εφόσον έχουν συμπεριληφθεί σ' αυτήν.

15.2 Ανάπτυξη συμπληρωματικών δραστηριοτήτων και υπηρεσιών, μετά από απαίτηση της ΕΟΑΕ

15.2.1 Αυτόματο Τραπεζικό Μηχάνημα (Α.Τ.Μ.)

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να προβεί στις απαραίτητες ενέργειες για την εγκατάσταση στον χώρο του Κ.Ε.Τ., Αυτόματου Τραπεζικού Μηχανήματος (Α.Τ.Μ.).

Την ευθύνη λειτουργίας, συντήρησης και ανεφοδιασμού των Τραπεζικών Μηχανημάτων θα έχουν οι Τράπεζες που λειτουργούν νομίμως στην Ελλάδα.

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να ενημερώσει εγγράφως την ΕΟΑΕ για τις σχετικές ενέργειές του και να λάβει την απαραίτητη έγκριση, πριν από την εγκατάσταση.

15.2.2 Σημείο πώλησης καρτών διοδίων

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να παραχωρήσει εντός του Κ.Ε.Τ. και πλησίον του Α.Τ.Μ., ειδικό χώρο/σημείο Πληροφοριών/Πώλησης καρτών διοδίων της Εγνατίας Οδού.

Την ευθύνη για την εγκατάσταση, λειτουργία, συντήρηση και ανεφοδιασμό του Αυτόματου Μηχανήματος Πώλησης των καρτών διοδίων έχει η ΕΟΑΕ.

Ο κατάλογος με τις τιμές των καρτών διοδίων της Εγνατίας Οδού πρέπει να αναρτάται σε ορατό από τους χρήστες σημείο.

15.2.3 Διαδικτυακή πρόσβαση

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να παραχωρήσει εντός του Κέντρου Εξυπηρέτησης Ταξιδιωτών Κ.Ε.Τ. του Σ.Ε.Α. ειδικό χώρο όπου θα τοποθετηθούν Η/Υ που θα παρέχουν πρόσβαση στο Διαδίκτυο, επί πληρωμή.

Η χρέωση της διαδικτυακής πρόσβασης πρέπει να αναρτάται σε ορατό σημείο.

Την ευθύνη για την εγκατάσταση, λειτουργία και συντήρηση των Η/Υ έχει αποκλειστικά ο Παραχωρησιούχος.

15.2.4 Οδικές / Τουριστικές Πληροφορίες

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να παραχωρήσει εντός του Κ.Ε.Τ., χώρο ειδικά διαμορφωμένο ο οποίος θα εξασφαλίζει την οδική πληροφόρηση των χρηστών καθώς και την τουριστική προώθηση της περιοχής.

Την ευθύνη για την λειτουργία του χώρου αυτού έχει αποκλειστικά ο Παραχωρησιούχος, σε συνεργασία με τα Περιφερειακά Επιμελητήρια ή τους ΟΤΑ (Οργανισμούς Τοπικής Αυτοδιοίκησης), Τοπικούς Συνεταιρισμούς κ.λ.π.

15.3 Ανάπτυξη συμπληρωματικών δραστηριοτήτων και υπηρεσιών, συναφών με τις ανάγκες των χρηστών, μετά από συμφωνία και οπωσδήποτε με την έγγραφη έγκριση της ΕΟΑΕ.

Ο Παραχωρησιούχος μπορεί να αναπτύξει εντός του Σ.Ε.Α. και ειδικότερα στον χώρο του Κ.Ε.Τ., συμπληρωματικές δραστηριότητες ή να παρέχει υπηρεσίες συναφείς με τις ανάγκες των χρηστών. Οι δραστηριότητες αυτές πρέπει να ασκούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και οπωσδήποτε μετά από την έγγραφη έγκριση της ΕΟΑΕ.

Άρθρο 16 Έλεγχος λειτουργίας Χ.Σ.Α.

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει με δική του ευθύνη και δαπάνες να φροντίζει για τη συντήρηση των εγκαταστάσεων των Χ.Σ.Α. και του εξοπλισμού που διαθέτουν, όπως και του περιβάλλοντος χώρου. Στη συντήρηση του περιβάλλοντος χώρου περιλαμβάνεται, μεταξύ των άλλων, το πότισμα, κλάδεμα, λίπανση κλπ, ώστε τα φυτά να διατηρούνται σε άριστη κατάσταση. Περιλαμβάνεται επίσης η αντικατάσταση των λαμπτήρων φωτισμού κάθε Χ.Σ.Α.. Ο Παραχωρησιούχος οφείλει με δική του ευθύνη και δαπάνες να φροντίζει για τη συνεχή λειτουργία των Χ.Σ.Α. και να παρέχει τις υπηρεσίες του άρθρου Γ.3.5 του τεύχους Αντικείμενο Παραχώρησης χωρίς αντάλλαγμα για την καλύτερη εξυπηρέτηση των χρηστών και την ορθότερη λειτουργία των Χ.Σ.Α.. Ως εκ τούτου θα υφίσταται τους ελέγχους του άρθρου 7 του παρόντος.

Εφόσον στους Χ.Σ.Α. ο Παραχωρησιούχος αναπτύξει δραστηριότητα μικρού χώρου εστίασης (αναψυκτήριο), θα υφίσταται τους ελέγχους του άρθρου 6 του ώστε να επιβεβαιώνεται η τήρηση των υποχρεώσεων του που απορρέουν από τα οριζόμενα στα άρθρα 5.2 και 5.3 του παρόντος Κανονισμού, στο μέτρο που αυτές αφορούν και στους Σ.Ε.Α..

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΤΩΝ Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.**Άρθρο 17 Υποχρεώσεις Παραχωρησιούχου για την Συντήρηση**

- Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να συμμορφώνεται πάντοτε με τα Εγχειρίδια Λειτουργίας και Συντήρησης, να διατηρεί σε καλή λειτουργική κατάσταση, να ανανεώνει και να συντηρεί ή να αντικαθιστά και να αναβαθμίζει τις εγκαταστάσεις όπου κρίνεται απαραίτητο, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της ΕΟΑΕ και υποβολής του καθιερωμένου χρονοδιαγράμματος για την ολοκλήρωση των εργασιών.
- Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να έχει σε συνεχή λειτουργία και να συντηρεί όλα τα συστήματα / διατάξεις / συσκευές / εγκαταστάσεις ασφαλείας, ρύθμισης και ελέγχου της κυκλοφορίας, που απαιτούνται για την λειτουργία του Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.
- Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να τηρεί Ημερολόγιο Συντήρησης, στο οποίο θα καταγράφεται κάθε παρέμβασή του στα έργα υποδομής ή στον εξοπλισμό τους και θα συνοδεύεται από τον ΦΑΥ και το Μητρώο των εργασιών. Το Ημερολόγιο Συντήρησης θα υποβάλλεται στην ΕΟΑΕ ανά τρίμηνο για την διευκόλυνση των δικών της ελέγχων και θα συνυπογράφεται από τον Αρμόδιο Ασφαλείας και από εκπρόσωπο αρμόδιας αρχής της ΕΟΑΕ.
- Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να ενημερώνει προηγουμένως την ΕΟΑΕ και τους χρήστες του Σ.Ε.Α. εάν οποιαδήποτε προγραμματισμένη συντήρηση, επιδιόρθωση ή άλλες εργασίες καθιστούν αναγκαία τη διακοπή ή την αναστολή της χρήσης του Σ.Ε.Α. ή μέρους αυτού, ή το κλείσιμο αυτού, για οποιοδήποτε χρονικό διάστημα. Ως προγραμματισμένες θεωρούνται οι εργασίες που προβλέπονται στο Εγχειρίδιο Συντήρησης, το οποίο αποτελεί μέρος της ΣΥ.
- Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να παρέχει στους διαπιστευμένους αντιπροσώπους της ΕΟΑΕ την απαιτούμενη πρόσβαση στους Σ.Ε.Α., ώστε να δύνανται να διεξάγουν επιθεωρήσεις όλων των ουσιωδών θεμάτων της λειτουργίας και συντήρησης των έργων υποδομής και του εξοπλισμού τους για όλη τη διάρκεια της Περιόδου Λειτουργίας, συμπεριλαμβανομένης της παρακολούθησης και του ελέγχου της απόδοσης του Παραχωρησιούχου σε σχέση με τις υποχρεώσεις του βάσει του παρόντος Κανονισμού Λειτουργίας και της ΣΥ.

Άρθρο 18 Συντήρηση των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.**Άρθρο 18.1 Εργασίες Συντήρησης**

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις καθώς και ο περιβάλλον χώρος της παραχωρηθείσας έκτασης των Σ.Ε.Α, οι βοηθητικοί χώροι, το δομικό τους σύστημα και η διακόσμησή τους, όπως και οι πάσης φύσεως εξοπλισμοί και υλικά, πρέπει να διατηρούνται πάντα σε άριστη κατάσταση λειτουργίας, να διατηρούνται καθαρά, να συντηρούνται επαρκώς και να ανταποκρίνονται στα πρότυπα ασφαλείας που επιβάλλονται σε εγκαταστάσεις στις οποίες έχει πρόσβαση το κοινό. Οι ίδιες

υποχρεώσεις ισχύουν και για τους χώρους και εγκαταστάσεις των Χ.Σ.Α. που θα παραδοθούν από την ΕΟΑΕ.

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται, με δική του μέριμνα, ευθύνη και δαπάνες, να συντηρεί τις υποδομές, να διατηρεί συνεχώς και αδιαλείπτως σε καλή λειτουργική κατάσταση και να ανανεώνει, αντικαθιστά και αναβαθμίζει τον πάγιο και κινητό εξοπλισμό κάθε Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α.. Είναι υπεύθυνος επίσης για την άμεση εκτέλεση εργασιών επιδιόρθωσης και στην περίπτωση που οποιοσδήποτε έλεγχος ή επιθεώρηση της ΕΟΑΕ στις εγκαταστάσεις των Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. διαπιστώσει ανάγκη εκτέλεσης εργασιών επιδιόρθωσης που είναι απαραίτητες για την καλή και ασφαλή λειτουργία τους.

Οι εργασίες συντήρησης και αντικατάστασης πάγιου εξοπλισμού θα γίνονται από κατάλληλης εμπειρίας προσωπικό παρουσία του Αρμόδιου Ασφαλείας του άρθρου Γ-7.2 της ΣΥ και μόνο κατόπιν ενημέρωσης της ΕΟΑΕ, ενώ εργασίες συντήρησης των υποδομών θα γίνονται από κατάλληλης εμπειρίας Κατασκευαστή παρουσία εκπροσώπου της ΕΟΑΕ. Για κάθε επέμβαση συντήρησης των έργων υποδομής και του πάγιου εξοπλισμού τους, θα συμπληρώνεται ο ΦΑΥ και το Μητρώο των εργασιών συντήρησης που θα συνοδεύουν τα Ημερολόγια Συντήρησης του άρθρου Γ-14.2.1. της ΣΥ.

Οι εργασίες συντήρησης, αλλαγές και γενικότερες επεμβάσεις θα γίνονται κατά το δυνατόν τμηματικά και σε ώρες περιορισμένης χρήσης των Σ.Ε.Α., ώστε η εκτέλεσή τους να μην γίνεται αντιληπτή ή η προκαλούμενη όχληση να είναι η ελάχιστη δυνατή και να εξασφαλίζει υψηλό και ασφαλές επίπεδο λειτουργίας και εξυπηρέτησης. Την υποχρέωση αυτή οφείλει να τηρεί σε προγραμματισμένες εργασίες συντήρησης ή και σε έκτακτες καταστάσεις που απαιτούν άμεση συντήρηση. Προς τούτο οφείλει να συμμορφώνεται πάντοτε με τα εγκεκριμένα Εγχειρίδια Συντήρησης των υποδομών των Σ.Ε.Α. και των Χ.Σ.Α. και το Εγχειρίδιο Λειτουργίας των Σ.Ε.Α. και των Χ.Σ.Α., ώστε να λειτουργούν ανελλιπώς σε 24ωρη βάση.

Επίσης ο Παραχωρησιούχος έχει την ευθύνη συντήρησης και αντικατάστασης των φυτών. Στη συντήρηση περιλαμβάνονται πότισμα, λίπανση, ξεβοτάνισμα και κάθε άλλη σχετική εργασία προκειμένου ο προβλεπόμενος αριθμός των φυτών στους Σ.Ε.Α. και Χ.Σ.Α. να διατηρούνται σε άριστη κατάσταση.

Άρθρο 18.2 Προγραμματισμός ενεργειών

Με εξαίρεση τις βλάβες που απαιτούν άμεση συντήρηση, ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να προγραμματίζει την εκτέλεση εργασιών συντήρησης των έργων υποδομής και του κάθε είδους εξοπλισμού, σε περιόδους και ώρες που η προβλεπόμενη διέλευση Χρηστών είναι μικρότερη από τη συνήθη. Για την εκτέλεση προγραμματισμένων ενεργειών συντήρησης οφείλει να ενημερώσει εγκαίρως την ΕΟΑΕ, με την κατά το δυνατόν ακριβέστερη ένδειξη περί της έκτασης και διάρκειάς τους, αλλά και τους Χρήστες και να συντάσσει το ΣΑΥ του άρθρου Β-10.2.6 της ΣΥ για τις εκάστοτε εργασίες συντήρησης έργων υποδομής και πάγιου εξοπλισμού.

Σε περίπτωση που καθυστερήσει η εκτέλεση επισκευών και εργασιών, η ΕΟΑΕ ορίζει προθεσμία ολοκλήρωσης τους και την γνωστοποιεί με συστημένη επιστολή

K:\ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΕΙΣ\C04\2011\Σιάτιστα Πολύμυλος\ΤΕΥΧΗ\ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ_ΣΕΑ-ΧΣΑ.doc

έναντι αποδείξεως παραλαβής, ή με άλλο τρόπο που αποδεικνύει την ημερομηνία παραλαβής της από τον Παραχωρησιούχο. Εάν η καθορισμένη προθεσμία παρέλθει άπρακτος, η ΕΟΑΕ, έχει το δικαίωμα παρέμβει και να μεριμνήσει η ίδια ή μέσω τρίτου προσώπου για την εκτέλεση των αναγκαίων εργασιών συντήρησης, σε βάρος και για λογαριασμό του Παραχωρησιούχου.

Άρθρο 18.3 Πλημμελής Συντήρηση

Σε περίπτωση πλημμελούς συντήρησης των υποδομών, των εγκαταστάσεων και κάθε είδους εξοπλισμού, μη συμμόρφωσης του Παραχωρησιούχου σε Παρατήρηση Έκθεσης Ελέγχου της ΕΟΑΕ σχετικά με την εκτέλεση εργασιών επιδιόρθωσης ή συντήρησης, καθώς και σε κάθε περίπτωση παραβίασης των υποχρεώσεων συντήρησης των Σ.Ε.Α. και των Χ.Σ.Α. και του εξοπλισμού τους, οι οποίες καθορίζονται στο παρόντα Κανονισμό Λειτουργίας, στην ΣΥ και στα λοιπά Τεύχη Δημοπράτησης, επιβάλλεται σε βάρος του Παραχωρησιούχου ποινική ρήτρα ανά διαπιστωμένη παράβαση, σύμφωνα με τα αναφερόμενα στο άρθρο Γ-16.2.8 ΣΥ.

Άρθρο 19 Καθαριότητα των εγκαταστάσεων

Ο Παραχωρησιούχος είναι υπεύθυνος για την περιποίηση και την τακτική καθαριότητα του χώρου καθώς και για την διατήρηση των εγκαταστάσεων και γενικότερα του χώρου του Σ.Ε.Α. και του Χ.Σ.Α. σε άριστη κατάσταση.

Ο Παραχωρησιούχος είναι υπεύθυνος για την άμεση μεταφορά, με δική του μέριμνα και έξοδα, εκτός ζώνης επιρροής της οδού, των απορριμμάτων, μπάζων, χρησιμοποιημένων συσκευασιών, ελαστικών και άλλων αποβλήτων που δημιουργούνται από την λειτουργία της εγκατάστασής του και τα οποία μέχρι το χρόνο αποκομιδής τους από τους αντίστοιχους Ο.Τ.Α., πρέπει να τοποθετηθούν σε ειδικό χώρο μακριά από κοινή θέα και χωρίς να δημιουργούνται ανεπιθύμητες οχλήσεις και οσμές. Η μεταφορά των απορριμμάτων θα γίνεται με τρόπο και μέσα που δεν θα αφήνουν σημάδια ή ρύπους στον χώρο του Σ.Ε.Α. και του Χ.Σ.Α.. Επίσης μεριμνά για την εγκατάσταση καλαθιών απορριμμάτων στους εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους για την εξυπηρέτηση των χρηστών.

Άρθρο 20 Αποχιονισμός

Ο Παραχωρησιούχος πρέπει να εξασφαλίζει τον αποχιονισμό ενός τουλάχιστον διαδρόμου, που θα δίνει τη δυνατότητα πρόσβασης στις εγκαταστάσεις του Σ.Ε.Α. και του Χ.Σ.Α., με πολύ μικρή ταχύτητα, σε περίπτωση χιονόπτωσης.

Η ΕΟΑΕ δεν φέρει ευθύνη για τον αποχιονισμό της παραχωρηθείσας έκτασης, η οποία βρίσκεται υπό την ευθύνη του Παραχωρησιούχου. Στα πλαίσια των υποχρεώσεων απομάκρυνσης του χιονιού και του πάγου θα πρέπει με μέριμνα του Παραχωρησιούχου, να υπάρχουν στο χώρο του Σ.Ε.Α. και του Χ.Σ.Α. αποθέματα άμμου και αλατιού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5 ΔΙΑΦΟΡΑ**Άρθρο 21 Απαιτούμενες Εγκρίσεις**

Όπου απαιτείται η έγκριση της ΕΟΑΕ, η έγκριση αυτή θα είναι έγκυρη μόνο αν δίδεται εκ των προτέρων και εγγράφως.

Άρθρο 22 Ισχύς των διατάξεων του παρόντος Κανονισμού

Ο παρών Κανονισμός αποτελεί συμβατικό τεύχος και συνεπώς αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της Σύμβασης.

Άρθρο 23 Επίλυση Διαφορών

Διαφορές που τυχόν θα προκύψουν από την εκτέλεση ή παρερμηνεία του παρόντος Κανονισμού Λειτουργίας θα επιλύονται από τα αρμόδια Δικαστήρια της Θεσσαλονίκης.

Άρθρο 24 Αναθεώρηση του φάσματος των προϊόντων και υπηρεσιών που προσφέρονται στους χρήστες

Κάθε τροποποίηση (αφαίρεση ή προσθήκη) προϊόντων, υπηρεσιών και δραστηριοτήτων, που εξετάζεται από την ΕΟΑΕ ή τον Παραχωρησιούχο, πρέπει να αποτελεί αντικείμενο εκ των προτέρων συνεννόησης.

Για την εφαρμογή οποιασδήποτε νέας πρότασης απαιτείται σύμφωνη γνώμη της ΕΟΑΕ. Προς τούτο ο Παραχωρησιούχος οφείλει να υποβάλει την πρότασή του, συνοδευόμενη από κάθε είδους στοιχεία και μετρήσεις που συμβάλουν στην πλήρη τεκμηρίωση της αποτελεσματικότητάς της τόσο στην εξυπηρέτηση των Χρηστών όσο και στην οικονομική απόδοσή της.

Άρθρο 25 Παράπονα και προτάσεις των χρηστών του Σ.Ε.Α.

Ο Παραχωρησιούχος θα έχει στη διάθεση των χρηστών του Σ.Ε.Α. και του Χ.Σ.Α., βιβλίο παραπόνων και προτάσεων που του διαθέτει η ΕΟΑΕ.

Ο Παραχωρησιούχος πρέπει να διαβιβάζει και να ενημερώνει την ΕΟΑΕ μηνιαίως, σχετικά με κάθε παράπονο ή πρόταση που καταγράφεται.

Το βιβλίο παραπόνων και προτάσεων διατίθεται στις εγκαταστάσεις του σταθμού και είναι υποχρέωση του Παραχωρησιούχου να το προσκομίζει μετά από απαίτηση του εκάστοτε εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου της ΕΟΑΕ, προς έλεγχο.

Η ΕΟΑΕ μπορεί στο μέτρο που την αφορά, να συγκεντρώνει απευθείας τις αξιολογήσεις και προτάσεις των χρηστών του Σ.Ε.Α. και του Χ.Σ.Α. ή να θέτει στη διάθεσή τους ερωτηματολόγια και φύλλα προτάσεων, κατόπιν ενημέρωσης του Παραχωρησιούχου.

Η ΕΟΑΕ δύναται να διαβιβάζει στο Παραχωρησιούχο όλα τα γραπτά παράπονα που ενδεχομένως λαμβάνει, προκειμένου εκείνος να προβεί σε γραπτές

επεξηγήσεις και προτάσεις. Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να αποστείλει αντίγραφο της γραπτής απάντησης του προς την ΕΟΑΕ, εντός προθεσμίας ενός μηνός.

Άρθρο 26 Λογότυπο ΕΟΑΕ

Ο Παραχωρησιούχος σε συνεννόηση με τις επιχειρήσεις που λειτουργούν στον Σ.Ε.Α., υποχρεούται στην ταυτόχρονη χρήση του δικού του εμπορικού σήματος με το λογότυπο της ΕΟΑΕ.

Η ΕΟΑΕ γνωστοποιεί στον Παραχωρησιούχο εγγράφως, τους κανόνες χρήσεως του λογότυπού της. Επίσης διαθέτει το λογότυπό της σε ηλεκτρονική μορφή και ενημερώνει για οποιαδήποτε μεταγενέστερη τροποποίηση του.

Ο Παραχωρησιούχος υποχρεούται να συμπεριλαμβάνει και το λογότυπο της ΕΟΑΕ σε όλες τις μορφές της διαφήμισης, ή επιχειρηματικής δραστηριότητας που ασκείται στον Σ.Ε.Α.

Ο Παραχωρησιούχος παρέχει στην ΕΟΑΕ το λογότυπό του σε ηλεκτρονική μορφή, προκειμένου αυτό να χρησιμοποιηθεί στην προώθηση και διαφήμιση του Σ.Ε.Α. Επίσης οφείλει να γνωστοποιεί τους κανόνες χρήσεως αυτού, εγγράφως στην ΕΟΑΕ.

Άρθρο 27 Εποπτεία μέσω κλειστού συστήματος τηλεόρασης

Ο Παραχωρησιούχος οφείλει να εγκαταστήσει στον Σ.Ε.Α. σύστημα κλειστού κυκλώματος τηλεόρασης (Closed Circuit TV, CCTV).

Το σύστημα αναπτύσσει ο Παραχωρησιούχος τηρώντας τις ειδικές προδιαγραφές (Παράρτημα Ι) που θέτει η ΕΟΑΕ, έτσι ώστε να λειτουργεί ένα ενιαίο σύστημα κλειστού κυκλώματος τηλεόρασης σε όλους τους Σ.Ε.Α.

Οι κάμερες είναι ανεξάρτητες από άλλες αντίστοιχες κάμερες που πιθανόν θα εγκαταστήσει ο Παραχωρησιούχος στον Σ.Ε.Α. για δικούς του σκοπούς και χρήση, ενώ παρέχουν κάλυψη κατ' ελάχιστο στους ακόλουθους χώρους:

- Εξωτερικοί χώροι :
 - ο Πρατήρια βενζίνης (π.χ. χώροι αντλιών, χώροι πλύσης αυτοκινήτων, κλπ.)
- Εσωτερικοί χώροι :
 - ο Χώροι εξυπηρέτησης κοινού (π.χ. είσοδος, κοινόχρηστοι χώροι, κλπ.)

Άρθρο 28 Διαφημιστικές / ενημερωτικές πινακίδες

Για την σωστή πληροφόρηση των χρηστών που εισέρχονται στο Σ.Ε.Α., οι επιμέρους δραστηριότητες που αναπτύσσονται σε αυτόν (πρατήρια πώλησης υγρών καυσίμων, Auto Market, εστιατόρια, μικρή αγορά) αναγράφονται σε πινακίδα η οποία τοποθετείται είτε πλησίον της εισόδου του Σ.Ε.Α. ή σε θέση που είναι ορατή από την είσοδο.

α) Η πινακίδα τοποθετείται πλησίον της εισόδου στο σημείο που καταλήγουν όλες οι προσβάσεις του σταθμού.

β) Για λόγους αναγνωσιμότητας, ασφάλειας και αισθητικής και για λόγους ομοιομορφίας, ο Παραχωρησιούχος οφείλει να προβεί στην κατασκευή και εγκατάσταση της πινακίδας αυτής, ακολουθώντας πιστά τις προδιαγραφές που του παρέχονται από την ΕΟΑΕ και παρατίθενται στο Παράρτημα ΙΙ.

Στο εσωτερικό των χώρων ο Παραχωρησιούχος μπορεί να αναρτά πανό, αφίσες και πινακίδες που είναι απαραίτητες για την άσκηση των εμπορικών του δραστηριοτήτων.

Ο Παραχωρησιούχος πρέπει ακόμη να εξασφαλίσει επιφάνεια για την ανάρτηση γενικών/οδικών πληροφοριών για τους χρήστες της οδού.

ΕΓΚΡΙΘΗΚΕ

με την 682/5/28.07.2011 απόφαση του Δ.Σ.

Ιωάννης Τσακλίδης
Αντιπρόεδρος &
Εντεταλμένος Σύμβουλος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Παράρτημα Ι ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΚΥΚΛΩΜΑΤΟΣ ΤΗΛΕΟΡΑΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΧΩΡΩΝ ΕΝΟΣ ΤΥΠΙΚΟΥ Σ.Ε.Α.

Σε κάθε Σταθμό Εξυπηρέτησης Αυτοκινητιστών (Σ.Ε.Α.) θα εγκατασταθεί για λογαριασμό του κυρίου του έργου ("Εγνατία Οδός Α.Ε.", ΕΟΑΕ), σύστημα κλειστού κυκλώματος τηλεόρασης (Closed Circuit TV, CCTV). Το σύστημα θα αποτελείται από τα ακόλουθα μέρη :

- Έγχρωμες ψηφιακές κάμερες εξωτερικού και εσωτερικού χώρου,
- Κεντρική μονάδα ελέγχου/ διαχείρισης καμερών και αποθήκευσης ψηφιακού video (video management system) με το κατάλληλο απαιτούμενο λογισμικό,
- Όλες οι απαιτούμενες εργασίες και υλικά για την εγκατάσταση και λειτουργία του συστήματος (ενδεικτικά : ιστοί, βάσεις έδρασης, στηρίγματα, φρεάτια, σωλήνες διέλευσης καλωδίων, καλωδιώσεις ηλεκτρικής τροφοδοσίας και διασύνδεσης παντός τύπου, τροφοδοτικά, μικροαυτόματοι διακόπτες, καλώδια δικτυακών συνδέσεων κατάλληλα για εξωτερική χρήση (UTP CAT5E, UTP6, outdoor shielded cable UTP-PE), τερματιστές καλωδίων, ερμάρια στέγασης βοηθητικού εξοπλισμού, μεταγωγείς δικτύου (switch), ...).
- Κατάλληλη σήμανση λειτουργίας του συστήματος, σε επαρκή αριθμό θέσεων, όπως προβλέπεται από τη σχετική νομοθεσία και τις οδηγίες της Αρχής Προστασίας Δεδομένων Προσωπικού Χαρακτήρα.

Οι παρούσες κάμερες θα είναι ανεξάρτητες από άλλες αντίστοιχες κάμερες που πιθανόν θα εγκαταστήσει ο δικαιούχος του Σ.Ε.Α. για δικούς του σκοπούς και χρήση, ενώ θα πρέπει να παρέχουν κάλυψη κατ' ελάχιστο στους ακόλουθους χώρους :

- Εξωτερικοί χώροι :
 - Πρατήρια βενζίνης (π.χ. χώροι αντλιών, χώροι πλήσης αυτοκινήτων, κλπ.)
- Εσωτερικοί χώροι
 - Χώροι εξυπηρέτησης κοινού (π.χ. είσοδο, κοινόχρηστους χώρους. ...)

Ελάχιστα απαιτούμενα τεχνικά χαρακτηριστικά ψηφιακών καμερών

• Εξωτερικές Κάμερες

Όλες οι εξωτερικές κάμερες θα διαθέτουν :

- μηχανισμό κίνησης (οριζόντια 0-360° και κάθετα 0-90°), περιστροφής και αυτόματης εστίασης (Pan-Tilt-Zoom),
- κάλυμμα εξωτερικού χώρου, αδιάβροχο, θερμαινόμενο, βαθμού στεγανότητας σε σκόνη και νερό IP66,
- ενσωματωμένη στο κάλυμμα ελεγχόμενη θερμαντική αντίσταση που θα επιτρέπει τη λειτουργία της κάμερας σε θερμοκρασίες από -20 °C έως +50 °C,
- μηχανισμό αυτόματης πλήσης.

Η στήριξη των εξωτερικών καμερών θα γίνει επί χαλύβδινου ιστού έως 10 m, σε κατάλληλη βάση έδρασης (για αντοχή σε ανέμους πάνω από 120 km/h τόσο του Κ:\ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΕΙΣ\C04\2011\Σιάτιστα Πολύμυλος\ΤΕΥΧΗ\ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ_ΣΕΑ-ΧΣΑ.doc

ιστού όσο και της στήριξης της κάμερας, χωρίς να προκαλούνται αισθητές ταλαντώσεις/ μετακινήσεις) σύμφωνα με τα Πρότυπα Κατασκευής Έργων (ΠΚΕ) της ΕΟΑΕ. Έμπροσθεν κάθε βάσης θα κατασκευαστεί φρεάτιο κατάλληλων διαστάσεων διέλευσης καλωδίων της κάμερας. Όλες οι καλωδιώσεις θα οδεύουν μέσω φρεατίων και σωλήνων υποδομής, υφιστάμενων εφόσον υπάρχουν ή/και νέων που θα κατασκευαστούν στα πλαίσια του παρόντος τύπου Φ40 ΡΕ 10 atm με ραβδώσεις, σύμφωνα με τα ΠΚΕ.

- **Εσωτερικές Κάμερες**

Όλες οι εσωτερικές κάμερες :

- Θα είναι σταθερές (όχι PTZ) με επίτοιχη στήριξη σε κατάλληλους βραχίονες στήριξης,
- Οι καλωδιώσεις τους θα οδεύουν σε κατάλληλο πλαστικό κανάλι είτε χωνευτές είτε μέσω ψευδοροφής.

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά όλων των έγχρωμων ψηφιακών καμερών (εξωτερικών, εσωτερικών), κατ' ελάχιστο θα είναι τα ακόλουθα :

- Υψηλής ποιότητας βιομηχανικού τύπου αισθητήρας εικόνας solid state CCD 1/3" με ελάχιστη ψηφιακή ανάλυση 24-bit,
- Οριζόντια ανάλυση 470 γραμμών (TV lines),
- Φακό με αυτόματο διάφραγμα auto-iris, και εστιακή απόσταση-focal lens (3mm - 8mm),
- Zoom 22 X οπτικό και 10X ψηφιακό,
- Προσθαφαιρούμενο φίλτρο αποκοπής υπεριώθρων (IR-Cut filter), αυτόματα ή κατ' επιλογή του χειριστή μέσω λογισμικού, που θα επιτρέπει τη λειτουργία της κάμερας σε συνθήκες φωτισμού ημέρας και νύχτας,
- Δυνατότητα απόδοσης full frame rate (30fps NTSC / 25fps PAL) υψηλής ποιότητας βίντεο σε τουλάχιστον 5 διαφορετικές αναλύσεις έως 768x576 (PAL) / 704x480 (NTSC) πίξελ, πάνω από δίκτυο IP, με χρήση συμπίεσης MPEG4 ή/και Motion JPEG. Η κάμερα δεν θα απαιτεί για τη λειτουργία/διαχείρισή της επιπρόσθετο λογισμικό, εκτός από τα κοινώς διαθέσιμα εργαλεία σε περιβάλλον W2K/XP (π.χ. με ενσωματωμένο web-server).
- Παραγωγή video σε 5 τουλάχιστον διαφορετικές αναλύσεις, κάθε μια από τις οποίες θα υποστηρίζει τουλάχιστον 11 διαφορετικά επίπεδα συμπίεσης (compression levels) : QCIF, CIF, 2CIF, 2CIF Expanded, 4CIF,
- Υποστήριξη MPEG-4 ASP (Advanced Simple Profile) και SP (Simple Profile), και ταυτόχρονη υποστήριξη Motion JPEG,
- Δυνατότητα αναβάθμισης του λογισμικού της κάμερας (firmware) μέσω δικτύου και χρήση FTP ή HTTP,
- Θύρα δικτύου RJ45 για σύνδεση σε δίκτυο Ethernet (10baseT / 100baseTX Fast Ethernet),
- Ελάχιστο ρυθμό μετάδοσης δεδομένων στη θύρα δικτύου 20Mbit/sec,
- Δυνατότητα λήψης έγχρωμων εικόνων ακόμα και σε επίπεδο χαμηλού φωτισμού (έως 1 lux),
- Αντιστάθμιση οπίσθιου φωτισμού και λοιπά τεχνικά χαρακτηριστικά (π.χ. Automatic Gain Control (AGC), Automatic and Manual White Balance, electronic shutter, ...),

- Υποστήριξη των ακόλουθων πρωτοκόλλων : TCP/IP, HTTP, FTP, RTP, RTSP, SMTP, NTP, ARP, DHCP, και UPnP.

Κέλυφος προστασίας εξωτερικής κάμερας

Κάθε εξωτερική κάμερα θα τοποθετηθεί εντός ειδικού κελύφους κατάλληλου για χρήση σε εξωτερικό περιβάλλον, σε ιδιαίτερα αντίξοες καιρικές συνθήκες. Το κέλυφος θα παρέχει βαθμό προστασίας τουλάχιστον IP66 σε είσοδο σκόνης και νερού, θα είναι ανθεκτικό σε άμεση έκθεση ηλίου (π.χ. extruded aluminum, technopolymer with high strength plastic, ...), ενώ με ενσωματωμένη ελεγχόμενη θερμαντική αντίσταση θα επιτρέπει τη λειτουργία της κάμερας σε θερμοκρασίες από -20 °C έως +50 °C.

Εφόσον απαιτείται από τον τύπο της κάμερας-κελύφους, η χρήση ειδικού μηχανισμού πλύσης και καθαρισμού με υαλοκαθαριστήρα του εμπρόσθιου παραθύρου του κελύφους της κάμερας, αυτός θα εγκατασταθεί.

Κέλυφος προστασίας εσωτερικής κάμερας

Κάθε εσωτερική κάμερα θα τοποθετηθεί εντός ειδικού κελύφους κατάλληλου για χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον. Το κέλυφος θα παρέχει βαθμό προστασίας τουλάχιστον IP55 σε είσοδο σκόνης και νερού, θα είναι ανθεκτικό σε άμεση έκθεση ηλίου (π.χ. extruded aluminum, technopolymer with high strength plastic, ...), ενώ με ενσωματωμένη ελεγχόμενη θερμαντική αντίσταση θα επιτρέπει τη λειτουργία της κάμερας σε θερμοκρασίες από -5 °C έως +50 °C.

Ελάχιστα απαιτούμενα τεχνικά χαρακτηριστικά Κεντρικής Μονάδας Διαχείρισης Video

Τα ψηφιακά σήματα video από όλες τις κάμερες θα μεταφέρονται στην κεντρική μονάδα ελέγχου (ΚΕ) ψηφιακά μέσω δικτύου επικοινωνιών (video over IP).

Η ΚΕ θα αποτελείται από ηλεκτρονικό υπολογιστή με κατάλληλο λογισμικό και δυνατότητα αποθήκευσης ψηφιακού video. Το λογισμικό θα επιτρέπει την απεικόνιση στην οθόνη των καμερών σε διάφορους συνδυασμούς παραθύρων, ενώ θα παρέχει τη δυνατότητα διαχείρισης των καμερών από άλλον υπολογιστή μέσω δικτύου είτε με αντίστοιχο λογισμικό τύπου client είτε μέσω Web Browser.

Τα ελάχιστα τεχνικά χαρακτηριστικά του Η/Υ θα είναι :

α/α	Περιγραφή	Τεμάχια
1.	<p>Ηλεκτρονικός Υπολογιστής με τα ακόλουθα τεχνικά χαρακτηριστικά:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dual XEON 3.4 GHz, 2MB L2 cache, front side bus 800MHz • Κύρια μνήμη 2GB DDR2 ECC Dual Channel, επεκτάσιμη στα 12 GB • Κάρτα δικτύου 10/100/1000 Mbps • Κάρτα οθόνης nVIDIA Quadro NVS 128 MB PCI 	1

	<ul style="list-style-type: none"> • Σκληροί δίσκοι (SCSI 10.000 rpm) (ένας δίσκος ανά 4 κάμερες, ελάχιστης χωρητικότητας 200 GB έκαστος) με SCSI RAID-5 array controller • 16XDVD +/- RW Drive & 20/48X CD ROM • 3.5in 1.44MB Floppy Drive • Keyboard, mouse • Σειριακές, παράλληλες και USB 2.0 θύρες <p>Με λειτουργικό σύστημα MS-Windows XP Professional SP2</p>	
2.	<p>Οθόνη TFT 20"</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ανάλυση από VGA από 1600x1200 • Λαμπρότητα (brightness) τουλάχιστον 250 cd/m² • Λόγος αντίθεσης (contrast ratio) τουλάχιστον 500:1 • Χρόνος απόκρισης (response rate) ≤ 200msec • Γωνία θέασης (viewing angle) : τουλάχιστον 170° οριζόντια και κάθετα 	2

Ελάχιστα απαιτούμενα τεχνικά χαρακτηριστικά Λογισμικού Διαχείρισης Video

Το λογισμικό διαχείρισης video που θα εγκατασταθεί, θα βασίζεται σε έτοιμα εμπορικά προϊόντα και εργαλεία ανάπτυξης (όχι custom made development) και θα επιτρέπει κατ' ελάχιστο τις ακόλουθες λειτουργίες :

- Παρακολούθηση και καταγραφή όλων των εγκατεστημένων καμερών με πρόσθετη διαθέσιμη εφεδρεία 50% του αριθμού των εγκατεστημένων καμερών για μελλοντική επέκταση,
- Έλεγχο κίνησης εκάστης κάμερας (PTZ control) με δυνατότητα καθορισμού και χειρισμού προκαθορισμένων θέσεων (preset positions),
- Γραφικό περιβάλλον λειτουργίας κάτω από λειτουργικό σύστημα Windows (Windows 2000, XP, Windows 2003, ...),
- Δυνατότητα εξαγωγής του καταγραφόμενου ψηφιακού video στα ακόλουθα format (jpeg, avi, wav),
- Δυνατότητα εγγραφής του εισερχόμενου video, σε ψηφιακή μορφή σε σκληρό δίσκο είτε κατόπιν εντολής του χειριστή είτε αυτόματα μέσω ενεργοποίησης συναγερμών (alarm triggering recording). Οι εγγραφές εν γένει, θα περιορίζονται μόνο από τη χωρητικότητα του σκληρού δίσκου.
- Δυνατότητα εγγραφής σε κάθε video-εικόνα, πρόσθετων πληροφοριών και ειδικότερα, της ημερομηνίας/ώρας και του κωδικού της κάμερας,
- Δυνατότητα αναπαραγωγής (playback) καταγεγραμμένου video, αναζήτησης εγγραφής με στοιχεία (ημέρα, ώρα, ...)
- Δυνατότητα μεταβολής ρυθμού και ποιότητας εγγραφής on-event,
- Δυνατότητα προγραμματισμένης εγγραφής (on schedule),
- Δυνατότητα καθορισμού πολλαπλών προκαθορισμένων θέσεων (pre-sets positions) για κάθε κάμερα,
- Δυνατότητα απεικόνισης πολλαπλών σημάτων video από κάμερες στον ίδιο σταθμό εργασίας με καθοριζόμενα μεγέθη παραθύρων,

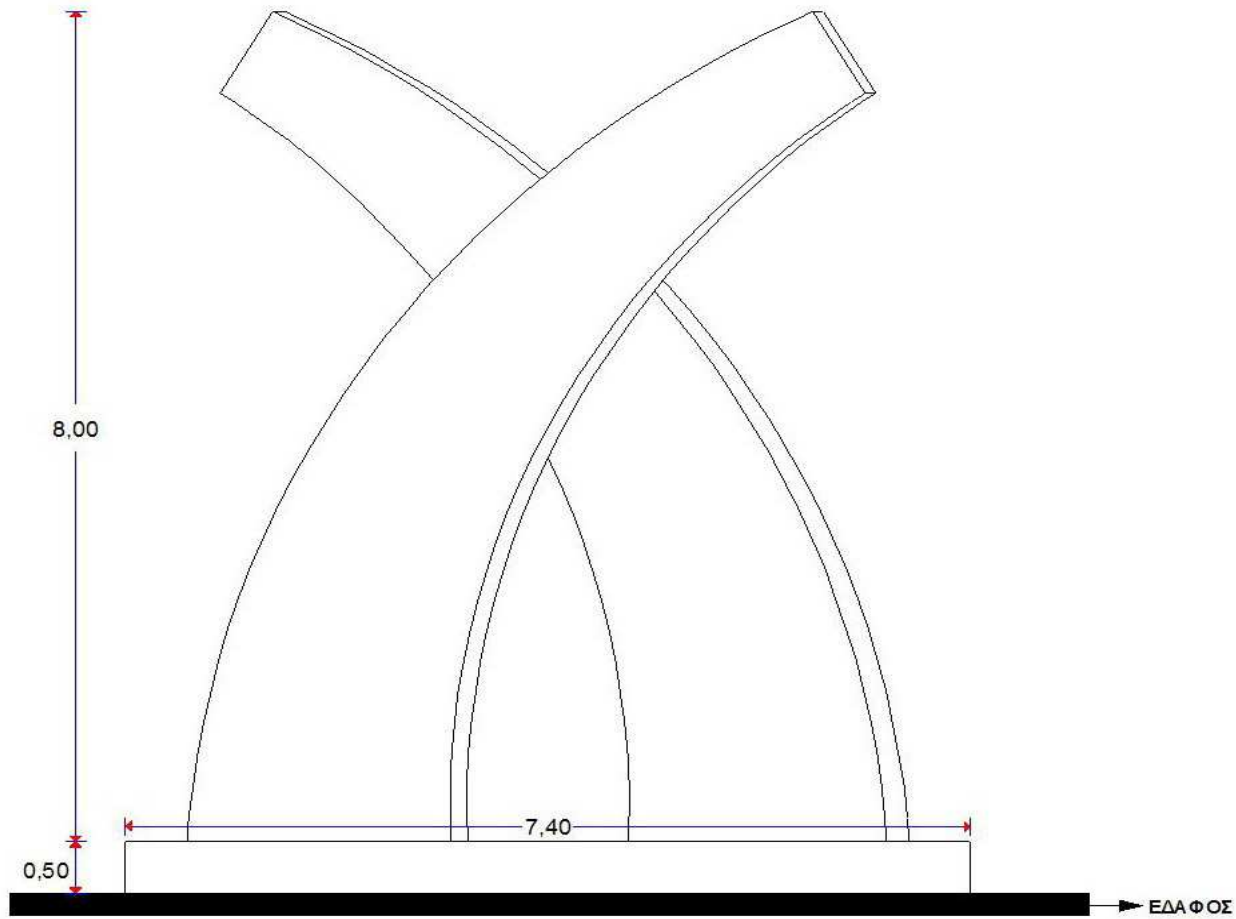
- Υποστήριξη μεμονωμένων profile χρηστών και κωδικών πρόσβασης,
- Υποστήριξη απομακρυσμένης πρόσβασης με ενσωματωμένο Web Server.

Το λογισμικό καθώς και κάθε βοηθητική εφαρμογή λογισμικού (εκτός λειτουργικού συστήματος, MS-IE, ...) που θα εγκατασταθεί για την υλοποίηση των απαιτήσεων του παρόντος έργου, θα παραδοθεί με την απαιτούμενη άδεια χρήσης στο όνομα της ΕΟΑΕ.

Επίσης θα δοθούν όλες οι απαιτούμενες άδειες κωδικοποίησης / αποκωδικοποίησης ανά κάμερα και θέση για MPEG-4 streaming.

Παράρτημα ΙΙ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΓΡΑΦΗΣ Σ.Ε.Α. ΤΗΣ ΕΓΝΑΤΙΑΣ ΟΔΟΥ

1. Εξωτερική επιγραφή : ύψος 8.00 μ. με βάση πλάτους 2.20 μ. και βάθους 1.00 μ. (80 εκ.) 2 τεμάχια
2. Το σχήμα της επιγραφής θα είναι καμπύλο, προς τα δεξιά και αριστερά αντίστοιχα. Η απόσταση των δυο τεμαχίων της επιγραφής θα είναι 20 εκ.
3. Οι συνολικές διαστάσεις του κάθε τεμαχίου της επιγραφής, μαζί με το καμπύλο τμήμα είναι 6.00 μ. πλάτος x 1.00 μ. (0.45μ.) x 8.00 μ. ύψος.
4. Ο σκελετός της επιγραφής θα είναι κατασκευασμένος από κοιλοδοκό και η βάση του από λαμαρίνα πάχους 2 εκ.
5. Το κάθε τεμάχιο της επιγραφής θα φωτίζεται από την εμπρός και πίσω όψη, τα πλαϊνά θα είναι επενδεδυμένα με αλουμίνιο βαμμένο στο χρώμα της επιγραφής.
6. Οι τέσσερις όψεις θα είναι επενδεδυμένες από μουςαμά Α' ποιότητας και τα γράμματα επάνω στον μουςαμά θα είναι αυτοκόλλητα.
7. Ο φωτισμός της επιγραφής θα είναι κρυφός (εσωτερικά) από λάμπες φθορίου, 4 τεμάχια ανά τ.μ. Σύνολο λαμπτήρων περίπου 100 τεμάχια.
8. Τα γράμματα της σήμανσης της περιοχής που θα βρίσκεται κάθε σταθμός, θα είναι κατασκευασμένα από plexiglas με σόκορο πάχους 9 εκ. Το ύψος της γραμματοσειράς θα είναι 50 εκ. και το κάθε γράμμα θα φωτίζεται χωριστά, (εσωτερικά με νέον).
9. Η γραμματοσειρά θα είναι τοποθετημένη στο σόκορο της επιγραφής επάνω στο αλουμίνιο.





Παράρτημα ΙΙΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΑΤΗΡΙΩΝ ΥΓΡΩΝ ΚΑΥΣΙΜΩΝ & ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**A. ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΑΤΗΡΙΩΝ ΥΓΡΩΝ ΚΑΥΣΙΜΩΝ****ΕΛΕΓΧΟΙ ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ**

Για την υποδομή του πρατηρίου ελέγχονται τα εξής:

1. Εξωτερικό Περιβάλλον

- Η απουσία πηγών μόλυνσης της εγκατάστασης και η υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου

2. Σχεδιασμός εγκατάστασης – Διαχωρισμός - Επάρκεια χώρων

- Η κατασκευή και διαρρύθμιση των χώρων ανάλογη προς το είδος και το μέγεθος των εργασιών
- Ο διαχωρισμός των χώρων στάθμευσης, του ανεφοδιασμού καυσίμων, των ελέγχων αυτοκινήτου και της διάθεσης των προϊόντων προς πώληση
- Τα υπόγεια συστήματα αποθήκευσης
 - Οι δεξαμενές αποθήκευσης
 - Οι γραμμές ανεφοδιασμού στους διανομείς - αντλίες
 - Τα σημεία εφοδιασμού των δεξαμενών
 - Τα σημεία εμπύθισης

3. Δάπεδα / Τοίχοι / Οροφές / Πόρτες / Παράθυρα

- **Στα δάπεδα:** Η καταλληλότητα των υλικών κατασκευής, η κατάσταση συντήρησης και η δυνατότητα καθαρισμού & αποστράγγισης.
- **Στους τοίχους:** Η καταλληλότητα των υλικών, η χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- **Στις οροφές και στις ψευδοροφές :** Η κατασκευή και η κατάσταση συντήρησης που να αποτρέπουν συσσώρευση ρύπων και τη συμπύκνωση υδρατμών.
- **Στα παράθυρα και στα ανοίγματα:** Η ύπαρξη ειδικών πλεγμάτων προστασίας.
- **Στις πόρτες:** Η κατασκευή τους από λεία και μη απορροφητικά υλικά για να καθαρίζονται εύκολα
- Πρόσθετες παρατηρήσεις για θέματα υποδομής – κατασκευής.

4. Αερισμός / Φωτισμός

- Η επάρκεια μηχανικού ή φυσικού Αερισμού
- Ο επαρκής φυσικός ή τεχνητός φωτισμός με προστατευμένα φωτιστικά μέσα

5. Αποχέτευση

- Η αποτελεσματική απομάκρυνση και διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους
- Τα υγειονομικά φρεάτια με ανοξειδωτες σχάρες στα δάπεδα

6. Χώροι Υγιεινής – Αποδυτήρια

- Οι τουαλέτες προσωπικού: αριθμός – καταλληλότητα
- Οι τουαλέτες πελατών: αριθμός – καταλληλότητα
- Η καταλληλότητα του συστήματος φυσικού ή μηχανικού αερισμού
- Ο ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων (πάνω από 3 εργαζόμενοι)
- Ο επαρκής αριθμός κατάλληλων ερμαρίων

ΕΛΕΓΧΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για την ορθή λειτουργία του πρατηρίου ελέγχονται τα εξής:

1. Έλεγχος ως προς την επάρκεια, την καταλληλότητα του εξοπλισμού και την κατάσταση συντήρησης :

- Οι δεξαμενές
- Οι αντλίες καυσίμων
- Οι αεροσυμπιεστές
- Τα αερόμετρα
- Οι γρασαδόροι
- Οι συλλέκτες λαδιών
- Οι πλιστικές μηχανές ζεστού – κρύου
- Οι ανυψωτήρες
- Οι συγκολλητικές Μηχανές
- Ο εξοπλισμός Υγραερίου
- Οι πυροσβεστήρες

2. Μεταφορά

- Η τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας κατά τη μεταφορά των καυσίμων (καταλληλότητα βυτιοφόρων και εξοπλισμού)

3. Καθαρισμός – Απολύμανση

Η εφαρμογή κατάλληλου προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης,

- Στα προαύλια – πίστες που υπόκεινται στην διαρροή των καυσίμων και των λιπαντικών
- Στους αποθηκευτικούς χώρους των καυσίμων
- Στους χώρους παραμονής των οχημάτων
- Στο χώρο εστίασης
- Στους χώρους υγιεινής & στους κοινόχρηστους χώρους των εγκαταστάσεων
- Στα μέσα μεταφοράς
- Σε εγκεκριμένα υλικά καθαρισμού, που διατηρούνται σε ασφαλές σημείο

4. Διάθεση απορριμμάτων και άχρηστων υλικών

- Η επάρκεια κατάλληλων δοχείων απορριμμάτων στις κατάλληλες θέσεις.
- Η τακτική απομάκρυνση απορριμμάτων και η χρήση κατάλληλων κάδων.

- Η ύπαρξη διακριτού χώρου επικίνδυνων απορριμμάτων και η ανάλογη επισήμανσή του
- Η ύπαρξη εγκεκριμένων κάδων για λάδια του κάρτερ, για χρησιμοποιημένες διαλυτικές ουσίες, για στουπιά και άλλα μολυσμένα άχρηστα υλικά

5. Εκπαίδευση Προσωπικού

Το προσωπικό έχει δεχθεί την κατάλληλη, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής, ασφάλειας και εξυπηρέτησης. Η βασική εκπαίδευση που ελέγχεται αφορά στις παρακάτω ενότητες:

- Τις διαδικασίες αντιμετώπισης εκτάκτων περιστατικών.
- Τον ασφαλή χειρισμό του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται.
- Την επαρκή γνώση των συστημάτων του πρατηρίου σχετικά με την ύπαρξη του ηλεκτρικού πίνακα, τους διακόπτες απομόνωσης των αντλιών, του διακόπτη ρεύματος σε περίπτωση ανάγκης.
- Τις ενέργειες σε περίπτωση συναγερμού λόγω ανίχνευσης ατμών στον υπόγειο χώρο.
- Την χρήση πυροσβεστήρα.
- Τις ενέργειες σε περίπτωση τραυματισμού και ανανέωση υλικού στο κουτί Πρώτων Βοηθειών.
- Την τακτοποίηση του χώρου του πρατηρίου, την υγιεινή, την προσωπική ασφάλεια.
- Την ιδιαίτερη προσοχή στην τήρηση των κανόνων υγιεινής του προσωπικού, εφόσον το Πρατήριο διαθέτει τρόφιμα προς πώληση.
- Την συντήρηση του εξοπλισμού.

6. Νερό

Το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού σύμφωνα με την Κείμενη Νομοθεσία

7. Έλεγχος Αρχείων

- Το αρχείο Προσωπικού (βιβλιάρια υγείας και τεκμηρίωση εκπαίδευσης των εργαζομένων)
- Το αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης
- Το αρχείο ελέγχου νερού (όπου απαιτείται)
- Τα συνοδευτικά έγγραφα των καυσίμων και των προϊόντων προς πώληση

B. ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΕΛΕΓΧΟΙ ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΩΝ

Για την υποδομή της εστίασης ελέγχονται τα εξής:

1. Εξωτερικό Περιβάλλον

- Η απουσία πηγών μόλυνσης της εγκατάστασης και η υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου.

2. Σχεδιασμός εγκατάστασης – Διαχωρισμός - Επάρκεια χώρων

- Η κατασκευή και η διαρρύθμιση των χώρων ανάλογη προς το είδος και το μέγεθος των εργασιών
- Ο διαχωρισμός των χώρων αποθήκευσης, του παρασκευαστηρίου και διάθεσης.
- Το παρασκευαστήριο:
 - ο χώρος προετοιμασίας ωμών τροφίμων
 - ο χώρος προετοιμασίας λαχανικών
 - ο χώρος θερμικής επεξεργασίας
 - ο χώρος πλυσίματος σκευών
 - ο χώρος κρύας κουζίνας
 - η ύπαρξη προπαρασκευαστηρίου (>200 καθισμάτων)
 - ο διαχωρισμένος χώρος σε περίπτωση εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής
 - ο χώρος εστίασης πελατών
 - ο αποκλεισμός εισόδου πελατών στους χώρους παρασκευής

3. Δάπεδα / Τοίχοι / Οροφές / Πόρτες / Παράθυρα

- **Στα δάπεδα:** Η καταλληλότητα των υλικών κατασκευής, η κατάσταση συντήρησης και η δυνατότητα καθαρισμού & αποστράγγισης.
- **Στους τοίχους:** Η καταλληλότητα των υλικών, η χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- **Στις οροφές και στις ψευδοροφές :** Η κατασκευή και η κατάσταση συντήρησης που να αποτρέπουν συσσώρευση ρύπων και τη συμπύκνωση υδρατμών.
- **Στα παράθυρα και στα ανοίγματα:** Η ύπαρξη ειδικών πλεγμάτων προστασίας.
- **Στις πόρτες:** Η κατασκευή τους από λεία και μη απορροφητικά υλικά για να καθαρίζονται εύκολα
- Πρόσθετες παρατηρήσεις για θέματα υποδομής – κατασκευής.

4. Αερισμός / Φωτισμός

- Η επάρκεια μηχανικού ή φυσικού Αερισμού
- Ο επαρκής φυσικός ή τεχνητός φωτισμός με προστατευμένα φωτιστικά μέσα

5. Αποχέτευση

- Η αποτελεσματική απομάκρυνση και διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους
- Τα υγειονομικά φρεάτια με ανοξειδωτες σχάρες στα δάπεδα

6. Χώροι Υγιεινής – Αποδυτήρια

- Οι τουαλέτες προσωπικού: αριθμός – καταλληλότητα
- Οι τουαλέτες πελατών: αριθμός – καταλληλότητα
- Η καταλληλότητα του συστήματος φυσικού ή μηχανικού αερισμού
- Ο ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων (πάνω από 3 εργαζόμενοι)
- Ο επαρκής αριθμός κατάλληλων ερμαρίων
- Ο προθάλαμος τουαλετών με νιπτήρες

ΕΛΕΓΧΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για την ορθή λειτουργία του καταστήματος εστίασης ελέγχονται τα εξής:

Εξοπλισμός

1. Έλεγχος ως προς την επάρκεια και την καταλληλότητα του εξοπλισμού:

- Τα ψυγεία
- Οι φούρνοι, οι μηχανές έψησης, τα γκριλ
- Οι πάγκοι εργασίας & οι επιφάνειες κοπής
- Ο εξοπλισμός χώρων παρασκευής, τα σκεύη, τα εργαλεία
- Ο εξοπλισμός διατήρησης των έτοιμων φαγητών (θερμοθάλαμοι, βιτρίνες έκθεσης)
- Οι προθήκες – ερμάρια αποθήκευσης σκευών
- Οι αρτοθήκες, τα ερμάρια ξηρής αποθήκευσης τροφίμων
- Ο εξοπλισμός της αίθουσας πελατών, τα σκεύη εστίασεως

2. Χώροι πλύσης

- Ο κατάλληλος και επαρκής εξοπλισμός για το πλύσιμο των σκευών, των εργαλείων και του εξοπλισμού με κατάλληλη σήμανση
- Οι νιπτήρες για το πλύσιμο των τροφίμων με κατάλληλη σήμανση
- Ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών με κατάλληλη σήμανση
- Η συνεχής παροχή ζεστού και κρύου νερού

Διαδικασίες - Δραστηριότητες

1. Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων

- Η προμήθεια / παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών
- Ο έλεγχος κατά την παραλαβή των πρώτων και βοηθητικών υλών ώστε να πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας (ασφαλείς, σωστή επισήμανση, κατάλληλη θερμοκρασία)
- Ο έλεγχος των συνθηκών μεταφοράς κατά την παραλαβή

2. Αποθήκευση – Θερμοκρασίες

- Η υγιεινή και κατάλληλη τοποθέτηση στους χώρους ξηρής αποθήκευσης
- Η αποθήκευση των πρώτων και βοηθητικών υλών στους ψυκτικούς χώρους στις συνθήκες που απαιτείται
- Η ύπαρξη αλλοιωμένων προϊόντων ή προϊόντων με ληγμένη ημερομηνία συντήρησης στους αποθηκευτικούς χώρους
- Η ύπαρξη ενδείξεων επαναχρησιμοποίησης των υπολειμμάτων των τροφίμων
- Ενδείξεις θερμοκρασίας στα ψυγεία ή / και τους θερμοθάλαμους
- Η θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη <5°C
- Η θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους – 18°C
- Οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης των υλικών συσκευασίας

3. Επεξεργασία – παραγωγή

K:\ΠΑΡΑΧΩΡΗΣΕΙΣ\C04\2011\Σιάτσιστα Πολύμυλος\ΤΕΥΧΗ\ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ_ΣΕΑ-ΧΣΑ.doc

Η επιχείρηση μεριμνά για την αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης που μπορεί να προκληθεί:

- Από τον μη σαφή διαχωρισμό των εργασιών
- Από την επεξεργασία ωμών τροφίμων
- Από ακάθαρτα σκεύη και εργαλεία
- Από τη διατήρηση ωμών τροφίμων μαζί με έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, τα οποία διατηρούνται ακάλυπτα σε ψυγεία ή καταψύκτες
- Από το προσωπικό
- Η απόψυξη των τροφίμων γίνεται υπό ψύξη ή κάτω από τρεχούμενο νερό
- Κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης των υλικών συσκευασίας

4. Έκθεση προς πώληση

- Η διατήρηση των θερμοθαλάμων σε θερμοκρασία $\geq 60^{\circ}\text{C}$
- Οι προθήκες έκθεσης των τροφίμων έχουν την κατάλληλη θερμοκρασία & κατασκευή (προστασία από επιμολύνσεις)
- Ο ασφαλής τρόπος σερβιρίσματος (λαβίδες, εργαλεία)

5. Μεταφορά

- Η τήρηση των κανόνων υγιεινής κατά τη μεταφορά των προϊόντων (καταλληλότητα αυτοκινήτων και εξοπλισμού)

6. Ιχνηλασιμότητα

- Το σύστημα συσχέτισης των παραλαμβανόμενων προϊόντων με τους προμηθευτές τους
- Η τήρηση αρχείου εμπορικών εγγράφων

7. Καθαρισμός – Απολύμανση

- Η εφαρμογή κατάλληλου προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης
- Στις αποθήκες πρώτων υλών και βοηθητικών υλών
- Στους χώρους προετοιμασίας-παρασκευής
- Στο χώρο εστίασης
- Στους χώρους υγιεινής & στους κοινόχρηστους χώρους της εγκατάστασης
- Των μέσων μεταφοράς
- Τα υλικά καθαρισμού να είναι εγκεκριμένα και να διατηρούνται σε ασφαλές σημείο

8. Διαχείριση Απορριμμάτων

- Η επάρκεια κατάλληλων δοχείων απορριμμάτων στις κατάλληλες θέσεις.
- Η τακτική απομάκρυνση απορριμμάτων και η χρήση κατάλληλων κάδων.
- Η ύπαρξη διακριτού χώρου ακαταλλήλων, μακριά από τα υγιή τρόφιμα και η ανάλογη επισήμανσή του

9. Υγιεινή Προσωπικού και Πρακτικές Χειρισμού των τροφίμων

- Η τήρηση των κανόνων ατομικής υγιεινής, ο κατάλληλος και καθαρός ιματισμός, η απουσία κοσμημάτων
- Οι ορθοί χειρισμοί από το προσωπικό κατά την επεξεργασία και διάθεση των τροφίμων
- Το προσωπικό πλένει τα χέρια του και αλλάζει γάντια όποτε απαιτείται
- Δεν καπνίζει, τρώει ή φυλάσσει προσωπικά αντικείμενα στο χώρο εργασίας
- Η απαγόρευση χειρισμού τροφίμων από ασθενείς εργαζόμενους
- Τα πρόσθετα μέτρα ελέγχου της υγείας του προσωπικού

10. Εκπαίδευση Προσωπικού

- Το προσωπικό έχει δεχθεί την κατάλληλη, ανάλογα με τη θέση εργασίας του, εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής & ασφάλειας των τροφίμων

11. Νερό

- Το νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού σύμφωνα με την Κείμενη Νομοθεσία

12. Καταπολέμηση Τρωκτικών και Εντόμων

- Η χρήση προληπτικών μέτρων (σίτες, αεροκουρτίνες, άλλοι προστατευτικοί μηχανισμοί)
- Η εφαρμογή επαρκούς συστήματος απεντομώσεων - μυοκτονιών.
- Η χρήση εγκεκριμένων σκευασμάτων.

13. Έλεγχος Αρχείων

- Το αρχείο Προσωπικού (βιβλιάρια υγείας και τεκμηρίωση εκπαίδευσης των εργαζομένων).
- Το αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης.
- Το αρχείο προγράμματος απεντόμωσης και μυοκτονίας.
- Το αρχείο ελέγχου νερού (όπου απαιτείται).
- Τα συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων παραλαβής

14. Σύστημα ISO 22000

- Η υποχρέωση της επιχείρησης για πιστοποίηση κατά το πρότυπο ISO 22000 το αργότερο έξι (6) μετά την έναρξη λειτουργίας της εστίασης και η εφαρμογή του προτύπου .