



ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΒΙΟΔΙΑΣΠΩΜΕΝΑ ΣΚΕΥΗ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Η προμήθεια αφορά τα είδη:

- Μπολ μεγάλο στρογγυλό/ οβάλ / τετράγωνο φαγητού χωρητικότητας 640-750ml με καπάκι, διάμετρος καπακιού: 15-17 cm (αν είναι στρογγυλό).
- Μπολ μικρό στρογγυλό επιδορπίων χωρητικότητας 180- 240ml με καπάκι, διάμετρος καπακιού: 9- 11 cm. Βάρος περίπου 4,8-5γρ.
- Μαχαίρι ξύλινο βιοδιασπώμενο με διάσταση 16cm μήκος
- Πιρούνι ξύλινο βιοδιασπώμενο με διάσταση 16cm μήκος
- Κουτάλι ξύλινο βιοδιασπώμενο με διάσταση 16cm μήκος
- Πιάτο χάρτινο/ βιοδιασπώμενο στρογγυλό διαμέτρου 23cm.
- Ποτήρια χάρτινα μιας χρήσης για ζεστό ρόφημα

Υλικό :

- Βιοδιασπώμενο λαμιναρισμένο χαρτί ή Βιοδιασπώμενα Πολυμερή ή Ζαχαροκάλαμο

Τεχνική περιγραφή:

Τα σκεύη τροφίμων μιας χρήσης θα πρέπει να είναι:

- Κατάλληλα για συσκευασία τροφίμων
- Ιδανικά για γρήγορη επεξεργασία εξοπλισμού στη μαζική παραγωγή, για γεύματα σε πακέτο.
- Ανθεκτικά σε μεγάλο εύρος θερμοκρασιών (-18 έως 120β. Κελσίου)
- Κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων όξινων και / ή πολύ αλμυρών τροφίμων.
- Βιοαποικοδομήσιμο και λιπασματοποιήσιμο, που παράγεται με φυσικά υλικά, χωρίς οσμή και με υψηλό βαθμό λευκότητας.
- Να μπορεί να απορριφθεί στον κάδο οργανικών απορριμμάτων ή στον κάδο χαρτιού
- Να είναι υδατοστεγή (waterproof) και να αποτρέπουν τη διαρροή υγρού εκτός του σκεύους (anti-leak), ειδικά όταν πρόκειται για ζεστό περιεχόμενο (π.χ. ζεστές σούπες)

Μακροσκοπικά χαρακτηριστικά:

- Να μην είναι φθαρμένα, ραγισμένα.
- Να μην υπάρχουν ξέσματα (γρέζια κλπ.)
- Απουσία πάσης φύσεως ξένων σωμάτων (π.χ. πέτρες, τρίχες, έντομα, σκόνη) από το περιβάλλον παραγωγής.

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ (ΠΑΝΟΥΛΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ)- ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ Μ.- ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ Β.	M. ZARABINOY	1η	1η	02/12/2020	ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ Γ.

**Απαραίτητα δικαιολογητικά:**

1. Πιστοποιητικό καταλληλότητας ή Δήλωση συμμόρφωσης υλικών και μετανάστευσης ουσιών, (άρθρο 16 Καν. 1935/04) βάσει της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας για υλικά που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα. Τα υλικά πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές κατασκευής ώστε, υπό κανονικές ή προβλεπόμενες συνθήκες χρήσης, να μη μεταφέρουν τα συστατικά τους στα τρόφιμα σε ποσότητες που θα μπορούσαν:
 - ο Να θέσουν σε κίνδυνο την υγεία του ανθρώπου
 - ο Να επιφέρουν μια απαράδεκτη αλλαγή στη σύνθεση των τροφίμων ή μια αλλοίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών
2. Πιστοποιητικά καταλληλότητας ISO 14000, ISO 22000

Επισήμανση (άρθρο 15 Καν 1935/04):

Όσον αφορά στην επισήμανση τα υλικά και αντικείμενα που δεν έχουν ακόμα έρθει σε επαφή με τα τρόφιμα όταν διατίθενται στην αγορά θα πρέπει να αναφέρουν :

- τη φράση: «για επαφή με τρόφιμα» ή «κατάλληλο για τρόφιμα» ή το ειδικό σύμβολο.
- Στοιχεία στην ελληνική γλώσσα
- στοιχεία παραγωγού- σχετικά με την επιχείρηση που κατασκευάζει, μεταποιεί ή διαθέτει στο εμπόριο τα υλικά (πχ. όνομα/ εμπορική επωνυμία, Ταχυδρομική Διεύθυνση)
- επαρκή επισήμανση ή ταυτοποίηση που εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του υλικού και των αντικειμένων (πχ αριθμός παρτίδας, ή ημ/νία παραγωγής, lot number). (άρθρο 17 Καν. 1935/04)
- ποσότητα προϊόντων μέσα στην κούτα, τύπος προϊόντος
- Έχουν ειδικές οδηγίες για την ορθή χρήση τους εφόσον απαιτείται (πχ εύρος θερμοκρασιών που μπορεί να χρησιμοποιηθεί, κατηγορία τροφίμου κλπ).
- Οι κούτες που περιέχουν τα υλικά συσκευασίας να είναι καλής ποιότητας και επαρκώς κλεισμένες και όχι κακοποιημένες.
- Οι κούτες θα πρέπει να έχουν την απαραίτητη σύμφωνα με την νομοθεσία σήμανση (χαρακτηρισμός προϊόντος στα ελληνικά, περιεκτικότητα- ποσότητα, αρ. παραγωγής (Lot. Num.), “κατάλληλο για τρόφιμα”)
- Η κατακύρωση να γίνει στον ίδιο προμηθευτή για τα καπάκια και τα μπολ, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση αστοχίας στο σετ μπολ- καπάκι. (Θα πρέπει τα καπάκια να προσαρμόζονται (κουμπώνουν) ικανοποιητικά με τα αντίστοιχα μπολ).
- Τα προϊόντα να είναι υψηλής ποιότητας, ανθεκτικά στο ζεστό φαγητό, να είναι άκαμπτα.
- Πληροφορίες σχετικά με τη δυνατότητα κατ' ελάχιστον επαναχρησιμοποίησης, ανακύκλωσης ή λιπασματοποίησης (κομποστοποίησης) ή παρέχει άλλη σχετική

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ (ΠΑΝΟΥΛΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ)- ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ Μ.- ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ Β.	M. ZARABINOY	1η	1η	02/12/2020	ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ Γ.



MANUAL ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΠΑΓΝΗ ISO 22000:2018

πληροφόρηση, σύμφωνα με κανόνες που ορίζονται στο πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 14021 ή με ισοδύναμους κανόνες

- Συσκευασία των 50- 100τμχ

Τρόπος μεταφοράς/ συνθήκες διανομής

- Ιδιότητα φορτηγά - Μεταφορικές Εταιρίες

Σχετική Νομοθεσία

- Νόμος 4736/2020 - ΦΕΚ 200/Α/20-10-2020 (Ενσωμάτωση της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/904 σχετικά με τη μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον και λοιπές διατάξεις)
- (ΕΚ) 10/2011
- (ΕΚ) 1935/2004
- (ΕΚ) 1895/2005
- (ΕΚ) 2023/2006
- Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Άρθρα: 21, 21α, 24)
- Οδηγία 2002/72/ΕΚ, (ΕΚ) 975/2009
- Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Άρθρο: 26)
- άρθρο 7 της Οδηγίας (ΕΕ) 2019/904

Δείγμα απαραίτητο επί ποινή αποκλεισμού

ΣΥΝΤΑΞΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	ΕΚΔΟΣΗ	ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΔΚΤΗΣ ΠΑΓΝΗ
ΜΜΤΥΠ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ Π.Κ (ΠΑΝΟΥΛΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ)- ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ Μ.- ΠΑΠΑΔΗΜΟΥ Β.	Μ. ΖΑΡΑΒΙΝΟΥ	1η	1η	02/12/2020	ΧΑΛΚΙΑΔΑΚΗΣ Γ.