



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
1^ηΥ.Π.Ε ΑΤΤΙΚΗΣ
« Γ. Ν. Α. Ο ΕΥΑΓΓΕΛΙΣΜΟΣ –
ΟΦΘΑΛΜΙΑΤΡΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ –
ΠΟΛΥΚΛΙΝΙΚΗ» Ν.Π.Δ.Δ.

Η Επιτροπή Σύνταξης Τεχνικών Προδιαγραφών που συγκροτήθηκε με την αριθμ. πρωτ. 13/01/122/8262/26-02-2015 Απόφαση Διοικητή, καταθέτει τις τεχνικές προδιαγραφές των κάτωθι ειδών ανά κατηγορία αυτών

1.Αναλωσίμων Υλικών Τροφοδοσίας

Η προσφορά κάθε είδους θα συνοδεύεται απαραίτητα από δείγμα με τον αριθμό καταχώρησής του (εφόσον απαιτείται) στο Γενικό Χημείο του Κράτους ή από τον ΕΟΦ (συνολικά ή χωριστά σε κάθε κατηγορία)

Για όλα τα ανωτέρω είδη απαιτείται προσκόμιση δειγμάτων κατά την αξιολόγηση των τεχνικών προδιαγραφών. Σε αντίθετη περίπτωση η προσφορά θα απορρίπτεται και δε θα λαμβάνεται υπόψη.

Οι συμμετέχοντες υποχρεούνται να δηλώσουν κάθε στοιχείο σχετικό με την αναφερόμενη προμήθεια, με πληροφοριακά έντυπα κ.λπ. (προσκόμιση δικαιολογητικού σήμανσης CE MARK & ISO) και να υποβάλουν όπου απαιτείται δείγμα του προσφερόμενου είδους (και για τις εναλλακτικές λύσεις, εφόσον υπάρχουν) και να δηλώνουν στην τεχνική τους προσφορά το εργοστάσιο κατασκευής.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ ΥΛΙΚΑ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

ΕΙΔΟΣ 1 Αλουμινόχαρτο

α) Να είναι άριστης ποιότητας ,κατασκευασμένα από υλικό που προορίζεται για άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα και το οποίο πρέπει να είναι αδρανές ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή επιφέρουν απαράδεκτες τροποποιήσεις στην σύσταση των τροφίμων ή αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.

β) Εφαρμογή του Κανονισμού 1935/2004 του Ε.Κ και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα .

γ) Το υλικό κατασκευής τους πρέπει να πληροί όλους τους όρους των άρθρων 9, 21,22, 24 και 24α 26,26^α 27,28 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, να είναι άριστης ποιότητας, με ιδιαίτερα μηχανικά χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια της συσκευασίας, όπως αγκάλιασμα του προϊόντος, κατάλληλο για την ασφαλή και υψηλής αντοχής (σύμφωνα με την σκοπούμενη χρήση) περιτύλιξη τροφίμων όπως φρούτα & λαχανικά, είδη ζαχαροπλαστείου, προϊόντα αρτοποιίας, αλλαντικά, προϊόντα κρέατος, τυριά, σάντουιτς, κλπ.

δ) Να είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες.

ε) Να είναι εύκολο στον χειρισμό του, αποτελεσματικό, με δυνατή και υγιεινή προστασία προς πλήρη κάλυψη των απαιτήσεων των χειρισμών στα τρόφιμα διατηρώντας τα σε άριστη κατάσταση.

στ) Να μη φέρουν υπολείμματα κατασκευής (φυσικός κίνδυνος) ή τοξικά υπολείμματα τα οποία να μεταφέρονται επικινδύνως στα τρόφιμα(χημικός κίνδυνος)

ζ) Να διατίθενται σε κλειστές συσκευασίες πληρώνοντας τους όρους υγιεινής και ασφάλειας.

η) Απαιτούμενες διαστάσεις τεμαχίου Αλουμινοχαρτου: $0,30m \times 100m \times 10-15 \mu m$ (πλάτος \times μήκος \times πάχος) $\pm 5\%$ και $0,30m \times 50m \times 10-15 \mu m$ (πλάτος \times μήκος \times πάχος) $\pm 5\%$.

θ) Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό θα αναγράφουν αναλυτικά τα χαρακτηριστικά, τις διαστάσεις (μήκος-πλάτος), το βάρος, τη συσκευασία, τη σύνθεση και τη ποιότητα των προϊόντων που προσφέρουν.

ΕΙΔΟΣ 2 Καλαμάκια

Τα καλαμάκια να είναι άριστης ποιότητας, σπαστά σε κατάλληλα τυποποιημένη υγιεινή συσκευασία ασφαλείας των 50 ή 100 τεμαχίων και σε ξεχωριστή ατομική συσκευασία σε πλαστικό περιβλήμα .

α) Να είναι μιας χρήσης , εύχρηστα και ανθεκτικά.

β) Τα είδη εστίασης που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν όλες τις προδιαγραφές που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων Και Ποτών (Άρθρα 9, 21, 24, 24^α 26,26^α 27,28 "Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα" και Αποθήκευση- Συσκευασία Τροφίμων)

γ) Να φέρουν τη σχετική σήμανση καταλληλότητας

δ) Να είναι κατασκευασμένα από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον .

ε) Να είναι κατασκευασμένα από υλικό που προορίζεται για άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα και το οποίο πρέπει να είναι αδρανές ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή επιφέρουν απαράδεκτες τροποποιήσεις στην σύσταση των τροφίμων ή αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.

στ) Εάν ο παραγωγός είναι διαφορετικός από τον προμηθευτή, να δηλώνονται τα πλήρη στοιχεία του παραγωγού εργοστασίου

στ) Ο παραγωγός να διαθέτει πιστοποιητικό συστήματος ποιότητας κατά το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001.

ζ) Να έχουν διάμετρο 5 χιλ και μήκος 25 εκατοστά

ΕΙΔΟΣ 3 ΧΑΡΤΙ ΕΠΙΣΤΡΩΣΗΣ-ΣΕΛΙΝΟΖΑ

Το άνω είδος , δεν χρησιμοποιείται, σύμφωνα με το από 10-07-2017 υπηρεσιακό σημείωμα της Διαχείρισης Αναλωσίμου.

ΕΙΔΟΣ 4 Διαφανής Μembrάνη

α) Να είναι κατασκευασμένα από υλικό που προορίζεται για άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα και το οποίο πρέπει να είναι αδρανές ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή επιφέρουν απαράδεκτες τροποποιήσεις στην σύσταση των τροφίμων ή αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους. (Καν. 1935/2004 του Ε.Κ και του Συμβουλίου).

β) Το υλικό κατασκευής τους πρέπει να πληροί όλους τους όρους των άρθρων 9, 21,22, 24 ,24^α 26, 26^α , 27,28 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, να είναι άριστης ποιότητας και εφαρμογής, με ιδιαίτερα μηχανικά χαρακτηριστικά κατά τη διάρκεια της συσκευασίας, όπως (διαύγεια στο Φιλμ περιτύλιξης) – αγκάλιασμα του προϊόντος, κατάλληλο για την ασφαλή και υψηλής αντοχή (σύμφωνα με την σκοπούμενη χρήση) περιτύλιξη τροφίμων όπως φρούτα & λαχανικά, είδη ζαχαροπλαστέιου, προϊόντα αρτοποιίας, αλλαντικά, προϊόντα κρέατος, τυριά ,σάντουιτς, κλπ.

γ) Να είναι εύκολα στον χειρισμό τους, αποτελεσματικά, με δυνατή και υγιεινή προστασία προς πλήρη κάλυψη των απαιτήσεων των χειρισμών στα τρόφιμα, διατηρώντας τα σε άριστη κατάσταση.

δ) Να μη φέρουν υπολείμματα κατασκευής (φυσικός κίνδυνος) ή τοξικά υπολείμματα τα οποία να μεταφέρονται επικινδύνως στα τρόφιμα (χημικός κίνδυνος)

ε) Να παρουσιάζουν αντοχή, σύμφωνα με την σκοπούμενη χρήση.

στ) Να διατίθενται σε κλειστές συσκευασίες πληρώνοντας τους όρους υγιεινής και ασφάλειας.

ζ) Να είναι κατάλληλη για χρήση σε κατάψυξη σε θερμοκρασίες -30°C

η) Οι συμμετέχοντες στο διαγωνισμό θα αναγράφουν αναλυτικά τα χαρακτηριστικά, τις διαστάσεις (μήκος-πλάτος), το βάρος, τη συσκευασία, τη σύνθεση και τη ποιότητα των προϊόντων που προσφέρουν.

Οι προδιαγραφές όλων των ειδών της Κατηγορίας «Αναλωσίμων Υλικών Τροφοδοσίας» θα πρέπει να πληρούν όλες τις διατάξεις της ισχύουσας Νομοθεσίας

Ειδικότερα απαιτείται:

- Η τήρηση των διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών περί επισήμανσης, περί ειδικών όρων καθαρότητας και αντοχής υλών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα καθώς και περί ορίων συνολικής και ειδικής μετανάστευσης ουσιών στο τρόφιμο.

- Η εφαρμογή του Καν. 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθές πρακτικές παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

- Η τήρηση της Οδηγίας 2007/42/Ε.Κ της Επιτροπής περί των υλικών και των αντικειμένων από μεμβράνη αναγεννημένης κυτταρίνης που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

Στα πλαίσια της εφαρμογής της ισχύουσας Νομοθεσίας απαιτείται:

- **η σαφής περιγραφή της σκοπούμενης χρήσης των υλικών.**

- **Η αναφορά των ενδείξεων**(στοιχεία(ονομασία, διεύθυνση) του κατασκευαστή ή του μεταποιητή, το είδος, διαστάσεις, ή και αριθμό τεμαχίων, τους ειδικούς όρους χρήσης, το υλικό κατασκευής καθώς και τις ενδείξεις κατάλληλο για τρόφιμα ή σήμα όπως αυτές υπαγορεύονται από την κείμενη Νομοθεσία και ειδικότερα από το Κ.Τ.Π (άρθρο 21) και του Καν. 1935/2004 του Ε.Κ και του Συμβουλίου (άρθρο 15).

- **Πιστοποιητικό καταλληλότητας** για τη ασφαλή χρήση τους στα τρόφιμα ή **Δήλωση Συμμόρφωσης** με τους κανόνες που διέπουν υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα.

- **Η Βεβαίωση ορθής εγκατάστασης και εφαρμογής ενός αποτελεσματικού και τεκμηριωμένου συστήματος διασφάλισης της ποιότητας εν ισχύ και αφορά τουλάχιστον τον φορέα κατασκευής του** πχ. ISO 9001 ή ISO 22000-Εφαρμογή Ιχνηλασιμότητας και Τεκμηρίωσης προδιαγραφών, τύπων, και διαδικασιών παρασκευής υλικών.

ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

ΣΑΛΙΑΡΗ ΑΓΝΗ ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΚΟΥΤΡΕΤΣΗ ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΜΕΛΟΣ
ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΑΚΗ ΓΕΩΡΓΙΑ ΜΕΛΟΣ