



22/12/2020

**ΑΠΟΦΕΙΣ Α΄ ΦΑΣΗ ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ & ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΑΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
CATERING**

Αξιότιμοι,

στα πλαίσια διαβούλευσης ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΣΙΤΙΣΗΣ ΑΣΘΕΝΩΝ & ΕΦΗΜΕΡΕΥΟΝΤΩΝ ΙΑΤΡΩΝ ΑΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ CATERING, παρακαλούμε θερμά να λάβετε υπόψη σας τα κάτωθι :

Προτείνουμε το σύστημα Cook and Serve, σε περιέκτες ½ C.P μιας χρήσης με προδιαγραφές καταλληλότητας για τρόφιμα, οι οποίοι θα είναι ερμητικά κλειστοί με film. Τα γεύματα θα παρασκευάζονται και θα συσκευάζονται στην κεντρική μονάδα και θα φτάνουν στο σημείο, άνω των 60° C έτοιμα προς μεριδοποίηση.

Τα οφέλη της παραπάνω πρότασης, έναντι του συστήματος Cook and Serve με τοποθέτηση και μεταφορά του φαγητού σε ανοιχτά γαστρονόμ πολλαπλών χρήσεων, είναι αρκετά και αναλύονται παρακάτω.

- Η συσκευασία c.p εξασφαλίζει καλύτερη διατήρηση της θερμοκρασίας των γευμάτων, δεδομένου ότι δεν υπάρχει διαφυγή της θερμότητας λόγω του κλεισίματος με film
- Το τελικό βάρος και κατά συνέπεια η μεριδοποίηση σε περιέκτη c.p, είναι σταθερή και χωρίς αποκλίσεις
- Εξαιτίας του ερμητικού κλεισίματος της συσκευασίας, περιορίζονται οι απώλειες βάρους του γεύματος λόγω εξάτμισης
- Διασφαλίζονται στο αέριο οι συνθήκες Υγιεινής των γευμάτων, μιας και αυτό δεν είναι εκτεθειμένο στην ατμόσφαιρα
- Επιβεβαιώνονται οι συνθήκες Ασφάλειας των γευμάτων, διότι δεν μπορεί να παρέμβει κανείς και να εισέλθει οποιοδήποτε ξένο σώμα στο εσωτερικό της συσκευασίας κατά τη μεταφορά
- Με τη χρήση ερμητικά σφραγισμένου περιέκτη c.p, αποφεύγονται τυχόν διαρροές που μπορεί να προκύψουν κατά τη μεταφορά
- Στην περίπτωση χρήσης περιέκτη c.p, όλα τα γεύματα υπόκεινται σε έλεγχο Metal Detector (από τα βασικά κρίσιμα σημεία ελέγχου που έχει ορίσει η εταιρεία μας), για εντοπισμό τυχόν ξένων σωμάτων, γεγονός που αυτό δεν είναι εφικτό, στην περίπτωση χρήσης μεταλλικού γαστρονόμ

- Τέλος, αποφεύγεται η φύλαξη και επιστροφή των ακάθαρτων σκευών που αποτελούν εστία μόλυνσης και ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών, μιας και οι συσκευασίες c.p είναι μιας χρήσης και ανακυκλώσιμες (επισυνάπτεται εγχειρίδιο).

Με εκτίμηση

Ο νόμιμος εκπρόσωπος της εταιρείας

Ιωάννης Τουτζιαρίδης

ΠΟΤ & ΠΑΝ ΦΟΥΝΤΣΕΡΒΙΣ
ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΕΜΠ. ΓΕΥΜΑΤΩΝ
ΕΔΡΑ: ΘΕΣΗ ΒΡΥΣΗ ΡΑΠΤΗ
ΒΑΘΩΣ ΑΥΛΙΔΑ Τ.Κ. 32011
Α.Φ.Μ. 999859867 - Δ.Ο.Υ. ΧΑΛΚΙΔΟΣ
ΤΗΛ. 22620.71901-5, FAX: 22620.71903

ΠΟΤ & ΠΑΝ ΦΟΥΝΤΣΕΡΒΙΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΕΜΠ. ΓΕΥΜΑΤΩΝ
ΘΕΣΗ ΒΡΥΣΗ ΡΑΠΤΗ - ΑΥΛΙΔΑ
ΑΦΜ: 999859867 - ΔΟΥ: ΧΑΛΚΙΔΟΣ
ΤΗΛ: 2262071901 ΦΑΞ: 2262071903
info@potpan.gr

Percentage of rPET in Faerch Plast PET products

All Faerch Plast PET products (except CPET+) contains recycled PET (rPET) - all behind a functional barrier in compliance with Directive 10/2011/EC, Chapter I, Article 3,15 and Chapter III, Article 13,2. The rPET originates from post industrial PET and recycled post consumer PET.

The content of rPET in Faerch Plast products are as listed below:

APET, MAPET® and MAPET®II:

Between 90% to 100% in an A-B-A structure, depending of application

CPET Standard (St), CPET High Impact (HI):

80% rPET in an A-B structure.

Best regards
Faerch Plast A/S

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Henrik B. Andersen".

Henrik B. Andersen

Director Group Technology Development

R. FÆRCH PLAST A/S

Rasmus Færchs Vej 1
7500 Holstebro
Denmark

