

**ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΓΙΑ ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ ΥΛΙΚΑ  
ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ**

<b>A/A</b>	<b>ΕΙΔΗ</b>	<b>CPV</b>
1.	ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ100m	39222100-5
2.	ΓΑΝΤΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΑΠΟ HDPE ΧΩΡΙΣ ΠΟΥΔΡΑ	39222100-5
3.	ΚΕΣΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΠΩΜΑ 240 ml από PS CFC FREE	39222100-5
4.	ΚΕΣΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΠΩΜΑ 640ml από PS CFC FREE	39222100-5
5.	ΚΟΝΤΑΡΙ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΒΙΔΩΤΟ	39224300-1
6.	ΚΑΔΟΙ ΑΠΟΡΙΜΜΑΤΩΝ ΜΕ ΠΕΝΤΑΛ ΚΑΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΑΛΟ ΜΙΚΡΟΙ	39224330-0
7.	ΚΑΔΟΙ ΑΠΟΡΙΜΜΑΤΩΝ ΜΕ ΠΕΝΤΑΛ ΚΑΙ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΑΛΟ ΜΕΓΑΛΟΙ	39224330-0
8.	ΠΙΓΚΑΛ ΣΕ ΔΙΑΦΟΡΟΥΣ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥΣ ΜΕ ΘΗΚΗ	39224300-1
9.	ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΕΣ ΔΙΠΛΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΜΕ ΝΗΜΑ MICROFIBRA	39224320-7
10	ΣΚΟΥΠΕΣ ΔΙΠΛΕΣ ΧΩΡΙΣ ΚΟΝΤΑΡΙ	39224300-1
11	ΦΑΡΑΣΙ	39224350-6
12	ΓΑΝΤΙΑ ΛΑΝΤΖΑΣ	39222100-5
13	ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΑ ΜΕ FIBRA	39224320-7
14	ΣΠΟΓΓΟΙ ΑΠΛΟΙ 15X10X4 ΕΚΑΤΟΣΤΑ	39224320-7
15	ΧΟΝΔΡΑ ΣΥΡΜΑΤΑ	44333000-3
16	ΣΥΡΜΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΣ(1 kg)	44333000-3
17	ΠΟΛΥΠΕΤΣΕΤΕΣ ΤΥΠΟΥ WETTEX	39222100-5
18	ΛΑΚ ΣΠΡΕΥ 200ml	33711400-1
19	ΟΔΟΝΤΟΓΛΥΦΙΔΕΣ 100τεμ	33711730-3
20	ΚΑΛΑΜΑΚΙΑ ΣΠΑΣΤΑ 50 ΤΕΜ	39222100-5
21	ΠΟΤΗΡΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΕΩΣ, 130 ml ΠΛΑΣΤΙΚΑ	39221123-5

22	ΠΟΤΗΡΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΕΩΣ, 200 ML	39221123-5
23	ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΕΩΣ (ΣΟΥΠΙΑΣ)	39223100-2
24	ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΕΩΣ	39222110-8
25	ΠΙΡΟΥΝΙΑ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΕΩΣ	39222110-8
26	ΚΛΕΙΣΤΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΜΠΕΖ ΑΠΟ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΗ ΠΟΛΥΣΤΕΡΙΝΗ ΜΕΓΑΛΟΣ 24εκΧ20εκΧ7εκ	39222100-5
27	ΚΛΕΙΣΤΟΣ ΔΙΣΚΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΜΠΕΖ ΑΠΟ ΔΙΟΓΚΩΜΕΝΗ ΠΟΛΥΣΤΕΡΙΝΗ ΜΕΣΑΙΟΣ 15εκΧ15εκΧ7εκ	39222100-5
28	ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕΣΑΙΕΣ	18937100-7
29	ΨΕΚΑΣΤΗΡΙ ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΑΠΛΟ	39222100-5
30	ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΡΕΣ ΜΟΝΕΣ ΜΕ ΝΗΜΑ MICROFIBRA	39224320-7

Τα υπό προμήθεια είδη πρέπει να είναι νόμιμα κυκλοφορούντα στην αγορά και να έχουν απαραίτητα δελτίο ασφαλείας.

#### Συγκεκριμένα

1. Το αλουμινόχαρτο να είναι επαγγελματικής χρήσεως, ανθεκτικό, κατάλληλο για τρόφιμα, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία και γενικά όπου εφαρμόζεται το σύστημα HACCP.
2. Τα γάντια κουζίνας να είναι από HDPE, μιας χρήσεως, κατάλληλα για τους χώρους μαζικής εστίασης, χωρίς να αφήνουν τάλκ στα χέρια, διαφανή, αμφιδέξια, να εφαρμόζουν καλά στο χέρι και να διατίθενται σε 2 μεγέθη MEDIUM , LARGE,
3. Τα κεσεδάκια με πόμα, τα ποτήρια και οι κλειστοί δίσκοι φαγητού να είναι κατασκευασμένα από υλικό τέτοιο ώστε να τα καθιστά ιδανικά για το σερβίρισμα ζεστών ή κρύων φαγητών και ροφημάτων αντίστοιχα, διατηρώντας την θερμοκρασία σταθερή για μεγάλο χρονικό διάστημα. Να φέρουν το σήμα καταλληλότητας τροφίμων.
4. Οι κουβάδες των απορριμμάτων να είναι με πεντάλ με εσωτερικό κάδο, κατασκευασμένοι από πρωτογενή πλαστικό μεγάλης αντοχής,
5. Τα πιγκάλ να είναι κατασκευασμένα από πρωτογενή πλαστικό μεγάλης αντοχής σε διάφορους χρωματισμούς,

6. Οι σφουγγαρίστρες οι διπλές και οι μονές απλές να είναι με νήμα microfibra μεγάλης απορροφητικότητας, χωρίς να αφήνει χνούδια. Οι άκρες του νήματος να είναι γυρισμένες και ραμμένες προς τα μέσα, έτσι ώστε να μην ξεφτίζουν και να καθαρίζουν εύκολα. Να είναι σε διάφορους χρωματισμούς και πιο συγκεκριμένα, κόκκινο ανταλλακτικό για την τουαλέτα, μπλε antibacterial για την κουζίνα ( για την αποφυγή συγκέντρωσης βακτηριδίων και μικροβίων), και πράσινο για την τραπεζαρία. Να έχουν πιστοποίηση κατά HACCP.
7. Οι σκούπες να είναι σε διάφορους χρωματισμούς, συγκεκριμένα κόκκινη για την τουαλέτα, μπλε για την κουζίνα και πράσινη για την τραπεζαρία. Να είναι με τρίχα μέτρια. Να συνοδεύονται από τα κατάλληλα κοντάρια από αλουμίνιο, να έχουν πιστοποίηση κατά HACCP.
8. Τα φαράσια να είναι κατασκευασμένα από πρωτογενή πλαστικό μεγάλης αντοχής, να είναι σε διάφορους χρωματισμούς.. Να φέρουν λάστιχο στην άκρη να είναι ανθεκτικά, κατασκευασμένα από πρωτογενή πλαστικό μεγάλης αντοχής. Να έχουν πιστοποίηση κατά HACCP.
9. Τα γάντια λάντζας να είναι ανθεκτικά από nitrile με βαμβακερή επένδυση, ανθεκτικά σε λίπη, λάδι, διαλύτες και χημικά, σε οικιακά καθαριστικά, και λευκαντικές ουσίες, να έχουν μακρύ μανίκι για καλύτερη προστασία του χεριού, να είναι κατάλληλα για άτομα αλλεργικά και να εφαρμόζουν καλά στο χέρι. Να είναι ιδανικά για τρόφιμα, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, catering και γενικά όπου εφαρμόζεται το σύστημα HACCP.
10. Τα σφουγγάρια για τους χώρους μαζικής εστίασης να είναι με fibra σε διάφορους χρωματισμούς. Να είναι ιδανικά για τρόφιμα, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, catering και γενικά όπου εφαρμόζεται το σύστημα HACCP.
11. Οι απλοί σπόγγοι να είναι ανθεκτικοί, κατάλληλοι για επαφή με το δέρμα.
12. Τα χονδρά σύρματα, να είναι ιδανικά για τα σκεύη τροφίμων, ανθεκτικά να μην αφήνουν υπολείμματα στα σκεύη να είναι κατάλληλα για εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, catering και γενικά όπου εφαρμόζεται το σύστημα HACCP,
13. Το σύρμα κουλούρας να είναι από συνθετική fibra να είναι ιδανικά για τα σκεύη τροφίμων, ανθεκτικά να μην αφήνουν υπολείμματα στα σκεύη να είναι κατάλληλα για εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, catering και γενικά όπου εφαρμόζεται το σύστημα HACCP,
14. Οι πολυπετσέτες τύπου wettex να έχουν αντοχή, να μην αφήνουν υπολείμματα, να έχουν μεγάλη απορροφητικότητα να είναι σε διάφορους χρωματισμούς. Να είναι ιδανικές για σκεύη τροφίμων, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, catering,
15. Τα καλαμάκια να είναι σπαστά, μη τοξικά, έγχρωμα, ανθεκτικά στις θερμοκρασίες των ζεστών ροφημάτων, με πιστοποίηση ότι είναι προϊόντα κατάλληλα για τρόφιμα,
16. Τα κουτάλια (μέγεθος σούπας), τα μαχαίρια και τα πιρούνια μιας χρήσεως να είναι το υλικό κατασκευής τους τέτοιο ώστε να τα καθιστά ιδανικά για χρήση σε ζεστό ή κρύο φαγητό, να είναι ανθεκτικά και να είναι ιδανικά για τρόφιμα, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, catering και γενικά όπου εφαρμόζεται το σύστημα HACCP.
17. Οι σακούλες τροφίμων να είναι το υλικό κατασκευής τους τέτοιο ώστε να τις καθιστά ιδανικές για τα τρόφιμα.

