

2. Οι ισχύουσες απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων για χώρους παρασκευής και διάθεσης γευμάτων.
3. Οι αρχές ορθής υγιεινής πρακτικής και το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων HACCP.

Στο πλαίσιο της διαρκούς μέριμνας για τη διασφάλιση των συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους παρασκευής και διανομής γευμάτων, κρίνεται αναγκαία η προμήθεια κατάλληλου εξοπλισμού ελέγχου ιπτάμενων εντόμων.

Η παρουσία ιπτάμενων εντόμων σε χώρους παραγωγής, προετοιμασίας και διάθεσης τροφίμων αποτελεί πιθανό κίνδυνο επιμόλυνσης και επηρεάζει άμεσα την ασφάλεια των παρεχόμενων γευμάτων.

Με την υπ' αριθμ. 20/22-07-2026 Πράξη του Διοικητικού Συμβουλίου εγκρίθηκε η ανάγκη λήψης μέτρων για την ενίσχυση της υγιεινομικής προστασίας των ανωτέρω χώρων.

Οι υπό προμήθεια συσκευές θα πρέπει να πληρούν κατ' ελάχιστον τις ακόλουθες προδιαγραφές:

- Τεχνολογία αναρρόφησης τύπου **Vortex** για την προσέλκυση και παγίδευση ιπτάμενων εντόμων.
- Κλειστό σύστημα συλλογής εντόμων.
- Κατάλληλες για χρήση σε χώρους τροφίμων και εφαρμογές HACCP.
- Μηχανισμό λειτουργίας χωρίς ηλεκτρικό πλέγμα εξόντωσης.
- Μείωση κινδύνου διασποράς υπολειμμάτων εντόμων.
- Κάλυψη χώρου τουλάχιστον 50–100 m² ανά συσκευή.
- Χαμηλό επίπεδο θορύβου λειτουργίας.
- Εύκολο καθαρισμό και συντήρηση.
- Αποσπώμενο δοχείο συλλογής.
- Τροφοδοσία 220–240V / 50Hz.
- Πιστοποίηση CE.
- Εγγύηση καλής λειτουργίας τουλάχιστον δύο (2) ετών.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ