

**EKSPOZYTOR (DYSTRYBUTOR) DO PRZYPRAW lub tzw. PRODUKTÓW**  
**PORCJOWANYCH W OPAKOWANIACH JEDNOSTKOWYCH DLA KONSUMENTA**


**I. Wymagania ogólne**

1. Stojak do ekspozycji, dystrybucji produktów w opakowaniach jednostkowych w miejscach gdzie występuje samoobsługa.
2. Ustawiany na elementach ciągu wydawczego lub punktu dystrybucyjnego.
3. Materiał wykonania konstrukcji stojaka, stelaża - stal nierdzewna gatunku co najmniej 18/0, a pojemników – tworzywo sztuczne, półprzezroczyste.
4. Przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875 -1:2008.
5. Cechowanie – oznakowanie zgodne z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 – materiał do kontaktu z żywnością.

**II. Wymagania techniczne i szczegółowe**

1. Konstrukcja 3-poziomowa piramidalna z zawieszanymi, wpinanymi półkami - pojemnikami (kieszeniami) w kształcie półokrągłym, trapezowym.
2. Wymiary (długość x szerokość x wysokość): 180-200x230-260x400-420 mm.
3. Pojemność półek – pojemników: 3 x 1 l.

**III. Wymagania dodatkowe**

1. Wyroby zapakowane w kartony, każdy oddzielenie.
2. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
3. W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć -katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub  zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 – materiał do kontaktu z żywnością.

**PODAJNIK (DYSTRYBUTOR, DYSPENSER) DO SERWETEK**


**I. Wymagania ogólne**

1. Podajnik (dyspenser) do dystrybucji serwetek w miejscach gdzie występuje samoobsługa.
2. Ustawiany na elementach ciągu wydawczego lub punktu dystrybucyjnego.
3. Materiał wykonania konstrukcji podajnika - stal nierdzewna gatunku co najmniej 18/0. Gumowe nóżki antypoślizgowe.
4. Cechowanie – oznakowanie zgodne z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 – materiał do kontaktu z żywnością.

**II. Wymagania techniczne i szczegółowe**

1. Konstrukcja z mechanizmem sprężynowym wypychającym serwetki. Pobieranie serwetek przez konsumenta - poprzez otwór w ścianie dozownika.
2. Wymiary (długość x szerokość x wysokość): 100-120x110-120x180-200 mm.
3. Wymiary serwetek dedykowanych 33 x 33 cm lub innych złożonych w standardzie 1/8 o wymiarach ~ 16,5 x 9 cm, opcjonalne oznaczenie standardu N1.

**III. Wymagania dodatkowe**

1. Wyroby zapakowane w kartony, każdy oddzielenie.
2. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
3. W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć -katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub  zgodnie

z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 – materiał do kontaktu z żywnością.

### **KOSZYCZEK DO CHLEBA**


#### **I. Wymagania ogólne**

1. Kształt owalny, podłużny.
2. Wzór plecionka.
3. Materiał wykonania koszyczka – tworzywo.
4. Możliwość mycia w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.
5. Cechowanie – oznakowanie zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 – materiał do kontaktu z żywnością.

#### **II. Wymagania techniczne i szczegółowe**

1. Koszyczek koloru białego lub jasnego w odcieniach pastelowych.
2. Pojemność 1,5-2 l.
3. Wymiary 22-28 x 17-21 x 8-10 cm.

#### **III. Wymagania dodatkowe**

1. Wyroby zapakowane w kartony.
2. W przypadku dostawy na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem.
3. Do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował (nr).
4. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
5. W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć:
  - a) Atest PZH (świadcstwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
  - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub  zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004 – dla wyrobów z tworzywa

### **TACA KELNERSKA/ŻOŁNIERSKA**

**I. Przeznaczenie:** taca do posiłków (taca konsumencka, żołnierska do przenoszenia posiłków, przenoszenia naczyń, zastawy stołowej).

#### **II. Wymagania ogólne**


1. Materiał wykonania: tworzywo sztuczne – poliester wzmocniony włóknem szklanym. Budowa wielowarstwowa.
2. Kształt prostokątny lub trapezowy.
3. Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.
4. Na zewnętrznej stronie rantu tacy wyprofilowane separatory umożliwiające stabilne układanie tac w sterty, pozwalające na swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tacami w celu ich osuszania.
5. Odporność na środki myjące i przebarwienia.
6. Dostosowane do zmywania i wyparzania w zmywarkach automatycznych (min. 3 razy dziennie).
7. Kolor: granit lub inny jasny z palety barw.

#### **III. Wymagania techniczne i szczegółowe**

1. Odporność termiczna od -10 do 100°C.
2. Struktura tacy wzmocniona, rant wyprofilowany usztywniający konstrukcję.
3. Wymagania szczegółowe:

- a) taca prostokątna: wymiary: 530 x 325x (h)10-20 mm;
- b) taca trapezowa: kształt (trapezoidalny) umożliwiający ułożenie czterech tac na stole kwadratowym o boku 90 cm; wymiary 440-460 x 350-380 mm; podstawa krótsza trapezu: 200-210 mm, wysokość: 10-20 mm.

#### **IV. Wymagania dodatkowe**

- 1. Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- 2. W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć:
  - a) Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklarację zgodności producenta.
  - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub  zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
- 3. W przypadku dostawy wyrobów powyżej 2000 szt.:
  - a) wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony;
  - b) wymagana jest dostawa na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;
  - c) do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem, specyfikacją produktu i producenta.

## **NORMY I PRZEPISY ZWIĄZANE**

- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004 r., str. 4).
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011 r., str. 1 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006 r., str. 75).
- PN-75-A-12450 (PN-A-12450:1975) Porcelanowe naczynia stołowe – Wymagania i badania.
- PN-EN 10088-1:2007 M Stale odporne na korozję- Część 1: Gatunki stali odpornych na korozję.
- PN-EN 12875-1:2008 Odporność naczyń kuchennych na mechaniczne zmywanie.
- PN-EN ISO 6508-1:2016-10 Metale – Pomiar twardości sposobem Rockwella – Część 1: Metoda badania.
- PN-M-77940:1992 Sztućce i wyroby nożownicze – Nomenklatura.
- PN-EN ISO 8442-2:2002 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi – Sztućce i przybory stołowe. Część 1: Wymagania dotyczące sztućców ze stali nierdzewnej i sztućców pokrytych srebrem.
- PN-EN ISO 8442-5:2008 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi – Sztućce i przybory stołowe. Część 5: Wymagania dotyczące ostrości i badanie odporności na zużycie krawędzi tnących wyrobów nożowniczych.
- PN-EN 1186-1:2005 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi -- Tworzywa sztuczne -- Część 1: Przewodnik dotyczący wyboru warunków i metod badań migracji globalnej.
- PN-EN 14481:2010 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi -- Tworzywa sztuczne -- Metody badań dla określenia kontaktu z tłuszczami.