

5. TERMOS DO PRZECHOWYWANIA I DYSTRYBUCJI POTRAW GORĄCYCH DLA 13 – 15 OSÓB

1. Parametry techniczne:

1. Obudowa z polietylenu bez zastrzeżeń fizjologicznych, odpornego na temperaturę od –30 do +85 stopni C.
2. Kolor obudowy - ciemna zieleń lub zieleń khaki.
3. Wewnętrzne i zewnętrzne ścianki termosu powinny być wykonane z tworzywa bez zastrzeżeń fizjologicznych. Ścianki muszą być zamknięte, nie mogą mieć porów i otworów.
4. Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową.
5. Izolacja termiczna zapewniająca wydanie gorących potraw po 6 godzinach od napełnienia. Spadek temperatury w czasie pierwszych 4 godzin nie większy niż 2 stopni C na godzinę⁵.
6. Pokrywa i komora termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub myciu wchłaniać wilgoci.
7. Pokrywa i komora dostosowane do układania w stosy.
8. Dwie lub cztery klamry zamykające o min. długości 10 cm. Uchwyty chowane w zagłębieniach ścian, ruchome lub wyprofilowane z korpusu.
9. Szyny lub nóżki wyprofilowane z korpusu od spodu termosu.
10. Maksymalna pojemność komory: GN 1/1-200.
11. Waga bez pojemników GN: 7 - 9,5 kg
12. Zestaw pojemników GN:
 - 2 szt. pojemnik GN 1/3-200 mm z chowanymi uchwytyami;
 - 2 szt. pokrywka z uszczelką do pojemnika GN 1/3;
 - 2 szt. pojemnik GN 1/6-200 mm z chowanymi uchwytyami;
 - 2 szt. pokrywka z uszczelką do pojemnika GN 1/6;
 - 1 szt. listwa wspornikowa 325 mm.
13. Pojemniki GN i pokrywki z blachy o grubości min. 0,7 mm cechowane nazwą producenta.
14. Pokrywki GN z uszczelką cechowane rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania.
15. Uszczelki pokrywki GN przystosowane do umieszczenia w piecu o temperaturze do min. +170 stopni C.
16. Termos przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze do +85 st. C.

⁵ zgodnie z przyjętym systemem HACCP przewiduje się spadek temperatury dla przechowywanego posiłku i potraw o temp. pow. 63 stopni Celsjusza w warunkach normalnego użycia (0-20 stopni C).

17. Termos musi być oznakowany trwale w sposób nieusuwalny (w formie wytłoczenia wypukłego lub wklęsłego na zewnętrznej części termosu):
- a) nazwą producenta.
 - b) krajem pochodzenia.
 - c) datą produkcji.
 - d) modelem termosu.

2. Wymagania dodatkowe:

1. Instrukcja obsługi w języku polskim;
2. Wszystkie oferowane termosy muszą pochodzić z produkcji 2022 r.

Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane.

- 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 uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE Nr L 338/4)
- Dyrektywa 2002/72/WE z dnia 6 sierpnia 2002 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi (Dz. U. UE Nr L 22/18 z późniejszymi zmianami)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 czerwca 2007 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. z 2007 r. nr 129, poz. 904 z późniejszymi zmianami).