

3.3.2. PLATEAUX

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires	- respect de la directive matériaux aux contacts alimentaires	Directive 89/109/CEE	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	1	- être adapté à une utilisation intensive	- marque NF Plateau Libre-service ou équivalent	NF T 54801	1
	2	- résister aux chocs	- renforcé dans la masse sans adjonction de matériaux extérieurs - coins sur-renforcés	NF T 54801	1
				+ garanties des fabricants	1
	3	- résister à l'abrasion	- surface dure	E 75100	0
	4	- résister au tachage		NF T 54801	1
	5	- être rigide	- essais plateau seul et plateau chargé	NF T 54801	0
	6	- être nettoyable : surface lisse et non poreuse	- dimensions compatibles au lave-vaisselle		0
	7	- garanti lave-vaisselle - séchage rapide	- résistance à la chaleur - résistance aux produits lessiviels - bossages de séchage	NF T 54801	0
				NF T 54801	0
					1
ÊTRE GÉRABLE	8	- être empilable	- stabilité et poids des piles		0
	9	- être identifiable	- marquage au dos		2
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	10	- ne pas agresser les mains	- absence d'arête vive ou tranchante		0
S'ADAPTER A L'ENVIRONNEMENT	11	- être adapté à l'utilisateur	- dimensions et poids		1
	12	- être esthétique	- conserver son aspect originel - personnalisable, logo collectivités de rattachement - choix de décors		1
					2
					3
	13	- être adapté aux tables	- forme, dimensions		0
14	- être adapté à la ligne de self et à la manutention	- dimensions, forme et poids		0	

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.