

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu (w par. 1a St. 10. 1994 r.)
2025-03-03
pl. ... KOWSKI

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
„BULIONÓWKI ORAZ SZKLANKI DO SOKU O POJ. 0,33 L”

2025-03-03

BYDGOSZCZ

LUTY 2025

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w ROZ.

BULIONÓWKA ORAZ SZKLANKA DO SOKU O POJ. 0.33 L

Przeznaczenie:

Do zabezpieczenia żywienia żołnierzy w warunkach polowych i garnizonowych.

BULIONÓWKA (porcelana stołowa biała niedekorowana)

Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania porcelana:
 - a) porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru),
 - b) porcelana typu „biała” (czysta biała barwa bez tzw. czarnych kropek).
2. Materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku.
3. Powierzchnia naczyń szklwiona.
4. Brak dekoracji.
5. Rant pogrubiony.
6. Dźwięk: czysty metaliczny.
7. Niska przewodność cieplna.
8. Do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych.
9. Wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu.
10. Gatunek — I lub II.
11. Cechowanie — na dnie każdego naczynia po stronie zewnętrznej wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta.

Wymagania techniczne szczegółowe

1. Wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg. PN-75-A-12450.
2. Odporność na szok termiczny: od -30°C do 120°C.
3. Nasiąkliwość: 0 - 0,5%.
4. Odporność na zadrapania.
5. Bulionówka wzór „klasyczny”.
6. Wymiary:
 - a) pojemność: 0,3 - 0,33 l,
 - b) średnica: 95 - 105 mm,
 - c) wysokość: 55 - 65 mm,
 - d) waga: minimum 0,25 kg.
 - e) waga opakowania zbiorczego z 6-a szt. produktu: minimum 1,5 kg.

Wymagania dodatkowe

1. Wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach. Pomiędzy każdą warstwą przekładka tekturowa.
2. Wyroby zapakowane w komplety po minimum 6 szt.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesięcy.
4. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem.
5. Do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował (nr).

2025-03-03

Wymagania WET- SPRZĘT POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

6. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
- a) atest PZH (świadectwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
 - b) w przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna potwierdzać, że wyrób ceramiczny spełnia odpowiednie wymagania dyrektywy Komisji 2005/31/WE oraz dyrektywy Rady 84/500/EEG wprowadzonych Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zakresie uregulowanym przez te rozporządzenie. Deklaracja winna wskazywać odniesienie do dokumentu (dokumentacji, wyników badania laboratoryjnego) potwierdzającego spełnienie wymagań przepisów w zakresie dopuszczalnych limitów migracji ołowiu i kadmu.

SZKLANKA DO SOKU 0,33L

Wymagania konstrukcyjne:

1. Szklanka uniwersalna wykonana z profesjonalnego szkła dla gastronomii o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne i termiczne.
2. Przystosowana do częstego mycia w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1_2008.
3. Kształt prosty z pogrubionym dnem.
4. Bez ucha.
5. Cechowanie – oznakowanie zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 – materiał od kontaktu z żywnością.

Wymagania techniczne:

1. Kolor transparentny.
2. Wymiary:
 - a) pojemność 0,33l (+/- 10%),
 - b) wysokość: 155 - 165 mm,
 - c) średnica: 60 - 65 mm,
 - d) waga opakowania zbiorczego z 6-a szt. produktu: minimum 900 g.

2023-03-03 

Wymagania dodatkowe:

1. Wyroby zapakowane w komplety po minimum 6 szt.
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, co najmniej 24 miesięcy.

¹ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

5. W celu dokonania oceny przez komisję zamawiającego do oferty dołączyć:
- a) atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta²,
 - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.

Normy 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 z 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).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U.2008.17.113).
- Dyrektywa Komisji 2005/31/WE z dnia 29 kwietnia 2005 r. zmieniającej dyrektywę Rady 84/500/EWG w odniesieniu do deklaracji zgodności i kryteriów skuteczności metody analizy w przypadku wyrobów ceramicznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi i dyrektywy Rady 84/500/EWG z dnia 15 października 1984 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących wyrobów ceramicznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.
- PN-75-A-12450 (PN-A-12450:1975) Porcelanowe naczynia stołowe — Wymagania i badania.
- PN-EN 10088-1:2014 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 Sztucce i wyroby nożownicze — Nomenklatura.
- PN-EN ISO 8442-2:2002 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi — Sztucce i przybory stołowe. Część 1: Wymagania dotyczące sztucców ze stali nierdzewnej i sztucców pokrytych srebrem.

² Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.



Wymagania WET- SPRZĘT POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

- 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.

Akceptuję

ppłk Sławomir KOZŁAREK

2023-03-03

Opracował

por. Jakub PINKOWSKI