

**ZATWIERDZAM
SZEFA
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

płk Paweł Czubkowski

**WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO-TECHNICZNE
na dostawę wyposażenia i osprzętu
do sprzętu polowego służby żywnościowej**

**WYPOSAŻENIE SKRZYŃ DO KUCHNI POLOWYCH
KP-340 i KP-200**

Dane uzupełniające do przygotowania opisu przedmiotu zamówienia i specyfikacji warunków zamówienia w zakresie dostawy sprzętu służby żywnościowej wskazanego w niniejszych WET.

1. POKROWIEC DO PRZECHOWYWANIA WYPOSAŻENIA.

Przeznaczenie:

Pokrowiec przeznaczony do przechowywania i ochrony noży oraz drobnych narzędzi stołowo-kuchennych o maksymalnej długości 450 mm:

- nóż do jarzyn - 6 szt.
- stalka do ostrzenia noży (inne nazwy – musat/muscat) - 1 szt.
- widelec kuchenny prosty - 1 szt.
- tasak kuchenny - 1 szt.
- łyżka do zasmażki i serwowania - 1 szt.
- łopatką do kotletów - 1 szt.

Wymagania ogólne:

- Materiał pokrowca – mocny, technologicznie zbliżony do brezentu, kolor zielony, khaki lub czarny.
- Wymiary pokrowca po rozłożeniu: szer. 750 mm, wys 750 mm (+/- 5%) umożliwiające przechowywanie narzędzi o długości 450 mm.
- Wysokość kieszeni na narzędzia 220 mm (+/- 5%).
- Wysokość kieszeni na noże do warzyw 110 mm (+/- 5%).
- Szerokość kieszeni na sprzęt:
 - łopatką do kotletów- 90 mm (+/- 5%),
 - widelec prosty 70 mm (+/- 5%),
 - łyżka do zasmażki 100 mm (+/- 5%),
 - nóż do jarzyn 35 mm (+/- 5%),
 - tasak 110mm (+/- 5%),
- miejsce na zawinięcie pokrowca 6 cm +/-5%.
- Zapinany na rzepy zatrzaski lub troki.
- Rączka do przenoszenia.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.



2. ŁYŻKA WAZOWA 0.25-0.30 L ZE STALI NIERDZEWNEJ MONOBLOCK

Przeznaczenie:

Łyżka wazowa (czerpakowa) przeznaczona jest do nabierania płynów i zup.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10 odporna na korozję.
- Całość wykonana jest z jednego kawałka stali – monoblok,
- Pojemność 0,25-0,30 l.
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.
- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.
- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.
- Uchwyt grubości min. 2,5 mm.
- Cechowanie – na każdej łyżce wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenia rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.
- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Długość całkowita: 370-450 mm.
- Kolor: inox.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.
- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania i badania.

3. ŁYŻKA CZERPAKOWA 0,7 L ZE STALI NIERDZEWNEJ MONOBLOCK.

Przeznaczenie:

Łyżka czerpakowa przeznaczona jest do nabierania płynów i zup.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.
- Całość wykonana z jednolitego elementu – monoblok.
- Pojemność 0,60-0,75 l.
- Uchwyt grubości min. 3 mm.
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.
- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.
- Cechowanie – na każdej łyżce wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenia rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha). lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.
- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Długość całkowita: 400-450 mm.
- Kolor: inox.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.
- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania i badania.

4. ŁYŻKA CZERPAKOWA 4 L ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przeznaczenie:

Łyżka czerpakowa przeznaczona jest do nabierania płynów i zup.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.
- Pojemność czerpaka 4 litry.
- Minimalna grubość ścianek czerpaka 2 mm.
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.
- Trzonek ze stali nierdzewnej (pełny).
- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.
- Cechowanie – na każdej łyżce wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenia rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha). lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.
- Długość całkowita 680-770 mm.
- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Kolor: inox.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.



- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.
- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania i badania.

5. TASAK KUCHENNY dł.15-18 cm

Przeznaczenie:

Służy do rozdrabniania i siekania mięsa.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna, odporna na korozję.
- Materiał wykrawany, walcowany, tłoczony, a następnie polerowany.
- Rękojeść ze stali nierdzewnej lub tworzywa antypoślizgowego.
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek,
- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.
- Długość części roboczej: 15-18 cm.
- Długość rękojeści: 10-15 cm.
- Cechowanie – na każdym tasaku wymagany jest wykonany trwale znak lub oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha). lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.
- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- BN-73-4521/11 Sprzęt gospodarstwa domowego. Tasaki.
- PN-72/M-77950 Noże. Ogólne wymagania i badania.

6. WIDELEC KUCHENNY PROSTY 400-450 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ MONOBLOCK

Przeznaczenie:

Element wyposażenia kuchni polowych.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.
- Materiał wykrawany, walcowany, tłoczony, a następnie polerowany monoblok grubości min.2,5 mm.
- Długość całkowita: 400-450 mm, widelec dwuzębny.
- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie.
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.
- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.
- Cechowanie – na każdym widelcu wymagany jest wykonany trwale znak oznaczenie rodzaju użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub dołączony atest do wyrobu na rodzaj użytej stali.
- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Kolor: inox.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- BN-73-4528-03 Sprzęt gospodarstwa domowego. Widelce kucharskie.

7. WIDELEC KUCHENNY HAKOWY 600-700 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ MONOBLOCK

Przeznaczenie:

Element wyposażenia kuchni polowych.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.
- Materiał wykrawany, walcowany, tłoczony a następnie polerowany, grubości min.2,5 mm.
- Długość całkowita – 600-700 mm.
- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym, który umożliwia zawieszanie,
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.

- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Kolor: inox.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- BN-73-4528-03 Sprzęt gospodarstwa domowego. Widelce kucharskie.

8. MIESZADŁO dł. 700-750 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ.

Przeznaczenie:

Do mieszania potraw w kotłach.

Wymagania ogólne:

- Wykonane ze stali nierdzewnej OH18H10, odpornej na korozję.
- Długość całkowita mieszadła: 700-750 mm.
- Wymiary części roboczej: długość: 250-320 mm, szerokość: 80-120 mm,
- Grubość ścianek trzonka i części roboczej: 2,5-3,0 mm.
- Wykonanie typu monoblok, bez spawów.
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziórów i zalewek.
- Połączenia jednolite, nadlewy i przebarwienia zeszlifowane.
- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Kolor: inox.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura,
- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania i badania.

9. ŁYŻKA KUCHENNA DO ZASMAŻKI I SERWOWANIA DŁUGOŚĆ 400-450 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przeznaczenie:

Przeznaczona jest do nakładania sosów, zasmażek i dodatków.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.
- Materiał wykrawany, walcowany, tłoczony, a następnie polerowany.
- Długość całkowita: 400-450 mm.
- Grubość rękojeści i części roboczej: 2,5-3,0 mm.
- Rękojeść zakończona zaczepem hakowym umożliwiającym zawieszenie.
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.
- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Całość wykonana z jednego elementu – monoblok.
- Kolor: inox.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadcstwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.
- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania i badania.

10. ŁOPATKA DO KOTLETÓW DŁUGOŚĆ 400-450 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Przeznaczenie:

Przeznaczona jest do odwracania kotletów podczas obróbki cieplnej.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna OH18N10, odporna na korozję.
- Całość wykonana z jednolitego elementu – monoblok.
- Długość całkowita: 400-450 mm.
- Grubość rękojeści i części roboczej: 2,5-3,0 mm.
- Materiał wykrawany, walcowany, tłoczony, a następnie polerowany.
- Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć.
- Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.
- Część robocza jednolita (dopuszcza się perforowaną).
- Rękojeść ze stali nierdzewnej.
- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.

- Kolor: inox.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PN-92/M-77940 Sztućce i wyroby nożownicze. Nomenklatura.
- PN-92/M-77960 Sztućce ze stali nierdzewnej. Wspólne wymagania i badania.

11. STALKA/OSTRZAŁKA DO NOŻY DIAMENTOWA.

/inne stosowane nazwy: musat, musak/

Przeznaczenie

Do ostrzenia nierdzewnych noży kuchennych.

Wymagania ogólne:

- Część robocza wykonana ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej.
- Rękojeść wykonana z polipropylenu.
- Długość całkowita 430- 450 mm.
- Długość części roboczej: 280-310 mm.
- Rękojeść koloru ciemnego, zakończona kółkiem.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

12. ZESTAW DESEK KUCHENNYCH HACCP DO KROJENIA Z TWORZYWA SZTUCZNEGO.

Przeznaczenie:

Do krojenia artykułów spożywczych – surowców i wyrobów gotowych.

Wymagania ogólne:

- Komplet zawiera 6 desek ze stojakiem wykonanym z tworzywa sztucznego mieszczącym 6 desek.
- Wymiary: 450 x 300 mm (+/- 10%) , grubość min. 13 mm.
- Kolorystyka desek kuchennych zgodnie z wymogami HACCP dla obiektów żywienia zbiorowego (zielona, brązowa, biała, niebieska, żółta i czerwona).

- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Powierzchnia deski powinna zapewnić łatwość utrzymania właściwej higieny.

Wymagania dodatkowe:

- Pakowane po 6 szt.
- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

13. OTWIERACZ DO KONSERW STOŁOWY dł. 600-650.

Przeznaczenie:

Urządzenie przeznaczone do otwierania konserw i puszek.

Wymagania ogólne:

- Urządzenie przystosowane do otwierania puszek o każdej średnicy.
- Urządzenie przystosowane do otwierania puszek o wysokości od 2 cm do 40 cm.
- Długość całkowita 600-650 mm.
- Przytwierdzany do blatu roboczego.
- Mocowanie stabilne, nieprzesuwalne.
- Wyposażenie dodatkowe: drugi wymienny nóż i kółko.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

14. SZCZOTKA MIĘKKA DO STALI NIERDZ. Z TWORZYWA Z RĄCZKĄ

Wymagania ogólne:

- Materiał – poliestr, tworzywo sztuczne .
- Długość 24-25 cm.
- Włos miękki 3-4 cm.
- Szerokość robocza 6-8 cm.
- Wygodny uchwyt z tworzywa z możliwością powieszenia na wieszaku.
- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

15. SZCZOTKA TWARDA DO BLATÓW Z TWORZYWA**Wymagania ogólne:**

- Materiał – poliester, tworzywo sztuczne.
- trwałe i mocne włosie długości 3-5 cm.
- wymiary szczotki długość 18-20 cm szerokość 6-8 cm.
- Wygodny uchwyt z tworzywa z możliwością powieszenia na wieszaku.
- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

16. NÓŻ DO OBIERANIA JARZYN**Przeznaczenie:**

Do obierania jarzyn i owoców.

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna, odporna na korozję.
- Brzeszczot noża utwardzony przez walcowanie.
- Twardość min. HCR= 48.
- Rękojeść noża wykonana z tworzywa koloru zgodnego z HACCP (tzn. zielonego), wersja antypoślizgowa.
- Głębokość osadzenia w rękojeści minimum $\frac{3}{4}$ długości.
- Długość ostrza noża 10 cm (+/- 10%).
- Dostosowany do mycia i wyparzenia w zmywarkach mechanicznych.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

PZ-72/M-77950 Noże. Ogólne wymagania i badania.

17. NOŻE TECHNOLOGICZNE HACCP ZE STALI NIERDZEWNEJ WRAZ Z POKROWCEM**Przeznaczenie:**

Do krojenia artykułów spożywczych – surowców i wyrobów gotowych.

Skład zestawu:

- Nóż kuchenny do oddzielenia mięsa surowego od kości – dł. ostrza 12-15 cm, rączka czerwona.
- Nóż kuchenny do krojenia mięsa surowego – dł. ostrza 18-22 cm, rączka czerwona.
- Nóż kuchenny do krojenia drobiu surowego – dł. ostrza 22-26 cm, rączka żółta.
- Nóż kuchenny do krojenia nabiału – dł. ostrza 18-25 cm, rączka biała.
- Nóż kuchenny do krojenia pieczywa – dł. ostrza 24-28 cm, rączka biała.
- Nóż kuchenny do krojenia mięsa gotowanego – dł. ostrza 23-27 cm, rączka brązowa.
- Pokrowiec na noże – osobna kieszeń dopasowana do każdego noża wchodzącego w skład zestawu. Wykonany z materiału odpornego, łatwego do czyszczenia. Składany (zwijany), zamykany (na rzepy lub plastikowe zatrzaski).

Wymagania ogólne:

- Materiał – stal nierdzewna, odporna na korozję wg PN-71/H-86020.
- Brzeszczoty noży utwardzane przez walcowanie.
- Twardość min. HCR= 48.
- Rękojeść noży wykonana z tworzywa, wersja antypoślizgowa.
- Głębokość osadzenia w rękojeści: minimum $\frac{3}{4}$ długości.
- Dostosowane do mycia i wyparzania w zmywarkach mechanicznych.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Normy związane:

- PZ-72/M-77950 Noże. Ogólne wymagania i badania.

18. USZCZELKA GUMOWA DUŻA (KOCIOŁ 50, 80, 110 L)**Przeznaczenie:**

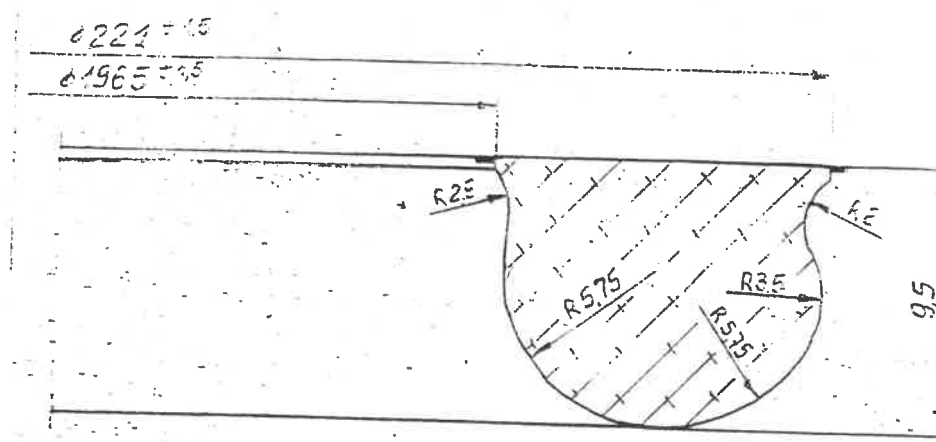
Do zastosowania w kotłach kuchni polowych.

- Odporna na wysoką temperaturę i wysokie ciśnienie.
- Kształtem dopasowana do pokrywy kotłów o pojemności 20 litrów do kuchni polowych typu KP-340/KP-200.
- Odtwarzana na formie.
- Wymiary: 196 x 221 x 9,5 mm.
- Dopuszcza się wypływki na całym obwodzie szer. 0,5 mm i grub. 0,1 mm.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Schemat przekroju:



20. POGRZEBACZ DŁUGOŚĆ 490-520 MM

Przeznaczenie

Do obsługi (czyszczenia, wzruszania) paleniska.

Wymagania ogólne

- Pręt metalowy o średnicy 6-8 mm z wygiętą końcówką pod kątem 90°.
- Długość robocza: 490-520 mm. Rękojeść 95-120 mm.
- Rękojeść drewniana lub metalowa.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.

- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

21. SIEKIERKA Z TRZONKIEM DŁUGOŚĆ 640-650 MM.

Przeznaczenie:

Do rąbania drewna jako opału do kuchni polowej.

Wymagania ogólne:

- Głowica siekiery wykonana ze stali hartowanej.
- Trzonek wykonany z włókna szklanego o dużej wytrzymałości i odporności na zmienne warunki pogodowe.
- Rękojeść antypoślizgowa.
- Zabezpieczenie ostrza.
- Maksymalna długość całej siekiery 730 mm.
- Waga głowicy minimum 1500 g.
- Waga siekiery (trzonek + głowica) 1300-2000 g.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

22. KLÓDKA Z KLUCZAMI.

Przeznaczenie:

Zabezpieczenie zawartości skrzyń na wyposażenie.

Wymagania ogólne:

- Zamknięcie typu zatrzaskowego.
- Zwiększona odporność na korozję.
- Pałak utwardzony.
- Korpus z żeliwa lub mosiądzu.
- W zestawie minimum 2 klucze.
- Wymiary kłódki:
 - szerokość korpusu: 35- 40 mm,
 - wysokość korpusu: 32-35 mm,
 - wysokość całkowita: 55-65 mm,
 - grubość jarzma trzpienia: 5-6 mm,
 - wysokość prześwitu: 15-25 mm,
 - szerokość prześwitu: 16-20 mm,
 - średnica trzpienia 5- 7 mm.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie,
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości,
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące,
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć

katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

23. LATARKA Z AKUMULATORAMI I ŁADOWARKĄ

Przeznaczenie:

Kompaktowa uniwersalna lampa przeznaczona do oświetlania przestrzennego wnętrza oraz poruszania się w terenie w warunkach nocnych.

Wymagania ogólne:

- Źródło światła – dioda/diody LED.
- Natężenie strumienia światła minimum 1500 lm.
- Zasilanie – od 3 do 6 wymiennych akumulatorów (baterii ładowalnych).
- Czas świecenia na jednym zestawie w pełni naładowanych akumulatorów: min. 12 godzin na najmocniejszym trybie.
- Wytrzymała metalowa obudowa.
- Klasa wodoodporności: minimum IPX 6.
- Lampa musi posiadać hak do podwieszania w namiocie kuchni.
- Kolor obudowy: ciemny (czarny, khaki).

Wymagania szczegółowe zestawu (kompletu):

W komplecie wraz z latarką musi się znajdować:

- karabińczyk,
- opaska, aby przyczepić na rękę,
- ładowarka, w której jednocześnie można naładować wszystkie baterie znajdujące się w latarce, zasilana 230V (+ kabel do ładowania),
- 3-6 akumulatorów/ładowalnych baterii (w zależności, ile akumulatorów jest niezbędne do pracy latarki) o niskim współczynniku samorozładowania (max. 10% na rok).

Wymagania szczegółowe ładowarki:

Tryb szybkiego ładowania: czas ładowanie akumulatorów do pojemności 2500 mAh trwa do max 5 godzin.

Wymagania szczegółowe akumulatorów:

Akumulatory o niskim współczynniku samorozładowania.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

24. STOLNICA SKŁADANA KOMPLETNA DO KUCHNI POLOWEJ KP-340 / KP-200.

Przeznaczenie:

Stolnica, będąca de facto stołem roboczym, wchodzi w skład wyposażenia skrzyń kuchni polowych KP-340 i KP-200.

Wymagania ogólne:

Składa się z blatu (dwuczęściowego) oraz metalowej składanej podstawy.

Budowa:

- rama – z 2 prostokątnych ram wykonanych z kątownika, zawiasowo połączonych ze sobą od spodu na dłuższym boku w sposób umożliwiający złożenie do pozycji transportowej (wymiały każdej z ram po zewnętrznym obrysie: 74,5 x 34 cm);
 - blat (dwuczęściowy):
 - wykonany z polietylenu HDPE 500 zgodnego z normami i HACCP (inna nazwa to PE-HD 500) lub ze stali nierdzewnej w gatunku minimum AISI 304(0H18 N9),
 - osadzony (umocowany) w ramie, ewentualnie trwale przymocowany (zależnie od zastosowanego rozwiązania),
 - wymiały każdej części blatu: 34,5 x 75 cm (dla utrzymania higieny lekko wystający poza zewnętrzny obrys ram),
 - grubość blatu (tzn. części roboczej wystającej ponad krawędź kątownika): 12-17 mm,
 - zewnętrzne krawędzie pozbawione ostrości,
 - 4 ruchome nogi przymocowane od spodu ramy;
 - 4 przedłużki nóg (po jednej do każdej nogi) – nogi z przedłużkami zapewniają usytuowanie powierzchni blatu na wysokości roboczej 82-84 cm. Przedłużki powinny muszą gwarantować pewne i stabilne przedłużenie nóg (poprzez gwintowane lub inne niezawodne połączenie). Po złożeniu stolnicy do pozycji transportowej powinny mieścić się pomiędzy połówkami blatu i być przymocowane w sposób zabezpieczający się przez przemieszczaniem;
 - rozpórka (lub system rozpór albo inne rozwiązanie utrzymujące nogi w jednakowej i stabilnej pozycji w ich ustawieniu roboczym);
 - przetyczki (lub system blokad zabezpieczających pewność działania systemu rozpierania nóg) – zależnie od ww. rozwiązania;
 - pasek spinający lub taśma z mocnego i trwałego materiału (lub inny sposób umożliwiający zablokowanie/spięcie ze sobą ram w pozycji transportowej).
- Po złożeniu wszystkich elementów do pozycji transportowej konstrukcja i zastosowane rozwiązania muszą stanowić jeden element o zewnętrznych wymiarach do maksymalnie: (dł. x szer. x wys.*) 75 x 34,5 x 10-12 cm. Wymiar roboczy po rozłożeniu: (dł. x szer. x wys.) 74,5-75 x 68,5-69 x 82-87 (jednocześnie wysokość usytuowania powierzchni blatu) cm.

* wymiar określony dla stolnicy złożonej do pozycji transportowej, ułożonej płasko na podłożu

Wymagania dodatkowe:

- Materiał blatu dopuszczony do kontaktu z żywnością Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- Elementy metalowe – metal nierdzewny lub zabezpieczony przed korozją.
- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

Fotografie są poglądowe i przedstawiają rozwiązanie stosowane do tej pory:



Zdjęcia mają charakter poglądowy i nie determinują sposobu wykonania przedmiotu zamówienia.

25. POJEMNIK NA ŻYWNOSĆ Z POKRYWKĄ Z TWORZYWA SZTUCZNEGO O POJEMNOŚCI 5-6 L

Przeznaczenie:

Do przechowywania artykułów spożywczych.

Wymagania ogólne:

- Pojemnik wykonany z tritanu lub poliwęglanu.
- Pokrywka pojemnika wykonana z polietylenu lub polipropylenu, przezroczysta lub półprzezroczysta.
- Pokrywka musi zapewniać trwałe i szczelne połączenie z pojemnikiem poprzez ścisłe przyleganie do krawędzi pojemnika.
- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Pojemnik odporny na temperaturę w zakresie od -40°C do +90°C.
- Pokrywka odporna na temperaturę w zakresie od -40°C do +70°C.
- Odporny na działanie chemikaliów, promieniowania UV, uderzenia mechaniczne;
- Łatwe w utrzymaniu czystości.
- Wymiary: wg standardu GN 1/3- 150-200 mm szer, dł, wys. 176x325x150-200 mm.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

26. POJEMNIK NA ŻYWNOSĆ I PRZYPRAWY Z POKRYWKĄ Z TWORZYWA SZTUCZNEGO O POJEMNOŚCI 1,5-2,0 L.

Przeznaczenie:

Do przechowywania artykułów spożywczych.

Wymagania ogólne:

- Pojemnik wykonany z tritanu lub poliwęglanu.
- Pokrywka pojemnika wykonana z polietylenu lub polipropylenu, przezroczysta lub półprzezroczysta.
- Pokrywka musi zapewniać trwałe i szczelne połączenie z pojemnikiem poprzez ścisłe przyleganie do krawędzi pojemnika.
- Dostosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Pojemnik odporny na temperaturę w zakresie od -40°C do +90°C.
- Pokrywka odporna na temperaturę w zakresie od -40°C do +70°C.
- Odporny na działanie chemikaliów, promieniowania UV, uderzenia mechaniczne.

- Dopuszczone przez atest PZH lub równoważny do kontaktów z żywnością;
- Łatwe w utrzymaniu czystości;
- Wymiary: wg standardu GN 1/6- 100-150 mm szer, dł, wys. 176x162x100-150 mm.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

27. POJEMNIK NA PŁYNY Z TWORZYWA SZTUCZNEGO O POJEMNOŚCI 1,0-1,5 L

Przeznaczenie:

Do przechowywania artykułów spożywczych.

Wymagania ogólne:

- Pojemnik wykonany z poliwęglanu lub tritanu.
- Pojemnik przezroczysty lub półprzezroczysty.
- Pokrywka, zakrętka pojemnika wykonana z polietylenu lub polipropylenu,
- Nakrętka o minimalnej średnicy 45 mm musi zapewniać trwałe i szczelne połączenie z pojemnikiem poprzez ścisłe przyleganie do krawędzi pojemnika.
- Dostosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach.
- Pojemnik odporny na temperaturę w zakresie od -40°C do +90°C.
- Nakrętka odporna na temperaturę w zakresie od -40°C do +70°C.
- Odporny na działanie chemikaliów, promieniowania UV, uderzenia mechaniczne.
- Łatwy w utrzymaniu czystości.
- Wymiary: kształt okrągły zapewniający pojemność 1,0 -1,5 l.

Wymagania dodatkowe:

- Gotowy wyrób zapakowany w opakowania uniemożliwiające uszkodzenie.
- W przypadku dostawy na paletach, palety w całości foliowane, zabezpieczone przed uszkodzeniem zawartości.
- Okres gwarancji minimum 24 miesiące.
- Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producent (1).
- W celu dokonania oceny przez komisję Zamawiającego do oferty dołączyć katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobów.

28. SKRZYNIA NA WYPOSAŻENIE skrzynia nr 1, skrzynia nr 2.

Przeznaczenie:

Do ochrony i przechowywania drobnego sprzętu stołowo - kuchennego.

Wymagania:

- Skrzynia wykonana z blachy stalowej zabezpieczonej przed rdzewieniem o grubości minimum 1,2 mm.
- Wyposażona w dwa uchwyty do przenoszenia i załadunku (po jednym na każdym krótszym boku).
- Wieko zamontowane na zawiasach stanowiących integralną część skrzyni, wyposażone w uchwyt do otwarcia wieka oraz zamknięcia przy użyciu kłódki. Otwór do kłódki minimum 8 mm.
- Zawiasy uniemożliwiające odchylenie wieka skrzyni powyżej 120 stopni.
- Dodatkowo wieko zabezpieczone przed nadmiernym otwarciem paskami parcianymi od strony wewnętrznej po jednym na każdym krótszym boku skrzyni.
- kolor skrzyni na zewnątrz: khaki lub ciemnozielony , w środku: biały;
- skrzynia możliwa do zamknięcia przy użyciu kłódki z kluczykiem (otwór do kłódki fi 8 mm);
- przystosowana do przewożenia wszystkimi środkami transportu;
- malowana proszkowo, na pokrywie skrzyń malowany napis białymi drukowanymi literami: **SKRZYNIA nr 1, SKRZYNIA nr 2**
- Wymiary wewnętrzne skrzyni:
 - długość: 770 mm (+/- 10%);
 - szerokość: 380 mm (+/- 10%);
 - wysokość: 390 mm(+/- 10%).

Wymagania dodatkowe:

- Załączony wykaz adresów punktów serwisowych.
- Okres gwarancji:
 - na przechowywanie: 48 m-cy (od daty dostawy);
 - na eksploatację: 24 m-ce (od daty rozpoczęcia eksploatacji).

Poniżej przedstawione fotografie są poglądowe i przedstawiają rozwiązanie stosowane do tej pory:





SZEF
ODDZIAŁU NORMOWANIA I ZAOPATRYWANIA W SPRZĘT
Szefostwa Służby Żywnościowej
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

2025-01-29

kmr Artur PSZON

OPRACOWAŁ

st. chor. szt. Tomasz BARTOSZEK

(1) W przypadku przedstawienia wyłącznie deklaracji zgodności producenta do wyrobu wymagać oznakowania jego znakiem (symbolem dopuszczenia do kontaktu z żywnością - ) lub w inny sposób zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 dla każdego egzemplarza zamawianego sprzętu lub wyrobu.

Informacja ta musi się znajdować:

- w dokumentach towarzyszących;
- lub na etykietach lub opakowaniach;
- lub bezpośrednio na materiałach i wyrobach.

Wszystkie informacje powinny być widoczne, czytelne i nieusuwalne.

Ponadto deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz dla sprzętu (materiałów i elementów tego sprzętu) mających kontakt z żywnością wytworzonych:

- z tworzyw sztucznych deklaracja zgodności powinna mieć formę i być zgodna z Załącznikiem VI rozporządzenia Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych i wskazywać dla nich dopuszczalne poziomy migracji składników do żywności na poziomie i w ilościach, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka lub powodować niemożliwe do przyjęcia zmiany w składzie żywności lub powodować pogorszenie jej cech organoleptycznych.
- ze stali nierdzewnej deklaracja zgodności powinna przedstawiać informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1:2014.