



2. REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Termos na napoje 9-12 l z kranem
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 70 szt.
 - b) opcjonalna: 70 szt.
 - c) ogółem: 140 szt.
3. CPV: 39220000-0
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Termos na napoje 17-20 l z kranem
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 100 szt.
 - b) opcjonalna: 100 szt.
 - c) ogółem: 200 szt.
3. CPV: 39220000-0
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Termos na napoje 38-40 l z kranem
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 100 szt.
 - b) opcjonalna: 100 szt.
 - c) ogółem: 200 szt.
3. CPV: 39220000-0
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Termos stalowy do napojów gorących i zimnych 35 l
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 50 szt.
 - b) opcjonalna: 50 szt.
 - c) ogółem: 100 szt.
3. CPV: 39220000-0
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Termos do przechowywania i transportu posiłków w pojemnikach GN-szafa 10-12 półek bez pojemników
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 100 szt.
 - b) opcjonalna: 100 szt.
 - c) ogółem: 200 szt.
3. CPV: 39220000-0
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Pojemnik GN 1/1-200 mm ze stali nierdzewnej z uchwytami i pokrywą z uszczelką
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 100 szt.
 - b) opcjonalna: 100 szt.
 - c) ogółem: 200 szt.
3. CPV: 39220000-0 (termosy) // 3922130-7 (pojemniki na żywność) // 44619000-2 (inne pojemniki)
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Pojemnik GN1/1-150 mm ze stali nierdzewnej z uchwytami i pokrywą z uszczelką
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 100 szt.
 - b) opcjonalna: 100 szt.
 - c) ogółem: 200 szt.
3. CPV: 39220000-0
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Pojemnik GN1/1-100 mm ze stali nierdzewnej z uchwytami i pokrywą z uszczelką
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 200 szt.
 - b) opcjonalna: 200 szt.
 - c) ogółem: 400 szt.
3. CPV: 39220000-0
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Pojemnik GN1/1- 65 mm ze stali nierdzewnej z uchwytami i pokrywą z uszczelką
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 200 szt.
 - b) opcjonalna: 200 szt.
 - c) ogółem: 400 szt.
3. CPV: 39220000-0
4. Inne normy: Nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie techniczne zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

ZADANIE NR 1

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		
Termos na napoje 9-12 l z kranem	szt.	70	70	140

ZADANIE NR 2

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		
Termos na napoje 17-20 l z kranem	szt.	100	100	200

ZADANIE NR 3

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		
Termos na napoje 38-40 l z kranem	szt.	100	100	200

ZADANIE NR 4

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		
Termos stalowy do napojów gorących i zimnych 35 l	szt.	50	50	100

ZADANIE NR 5

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		
Termos do przechowywania i transportu posiłków w pojemnikach GN-szafa 10-12 półek bez pojemników	szt.	100	100	200

ZADANIE NR 6

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		
Pojemnik GN 1/1-200 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem i pokrywą z uszczelką	szt.	100	100	200
Pojemnik GN1/1-150 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem i pokrywą z uszczelką	szt.	100	100	200

ZADANIE NR 7

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		
Pojemnik GN1/1-100 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem i pokrywą z uszczelką	szt.	200	200	400
Pojemnik GN1/1- 65 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem i pokrywą z uszczelką	szt.	200	200	400

I. TERMOS NA NAPOJE 9–12 I Z KRANEM

Termos — pojemnik izotermiczny przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji schłodzonych lub gorących napojów w warunkach polowych, bezpośrednio w nim.

Parametry techniczne:

1. Obudowa termosu wykonana polietylenu lub polipropylenu bez zastrzeżeń fizjologicznych, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -30°C do nie mniejszą niż $+100^{\circ}\text{C}$ w kolorze ciemnozielonym lub zielonym (np. w kolorze „khaki” lub oliwkowym) lub szarym granitowym lub granitowo-niebieskim. Dopuszcza się odcienie tych kolorów.
2. Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową PU rodzaju spełniającą warunki termoizolacyjności w pkt 3.
3. Izolacyjność termiczna – utrzymanie temperatury min. 4 godz. — spadek temperatury po 4 godz. nie większy niż 10°C mierzony od temperatury początkowej, wskazanej na wykresie, w przedziale $87-95^{\circ}\text{C}$ oraz nie niższy niż 77°C .
4. Pokrywa termosu z uszczelką silikonową oraz zaworem odpowietrzającym.
5. Zawór spustowy z funkcją dystrybucji chwilowej i stałej wykonany z tworzywa, łatwy do demontażu podczas mycia. Zawór spustowy umieszczony we wnęce u dołu termosu, uniemożliwiający jego wyłamania podczas transportu.
6. Wewnętrzne i zewnętrzne ścianki termosu powinny być wykonane z tworzywa bez zastrzeżeń fizjologicznych. Ścianki muszą być zamknięte, nie mogą mieć porów i otworów.
7. Przystosowany do transportu płynów bezpośrednio w termosie.
8. Pokrywa i komora dostosowane do piętrowania – układania w stosy.
9. Dwie lub cztery klamry zamykające z tworzywa, nie wystające poza obrys termosu, zamykające lub otwierające termos po przyłożeniu siły nie większej niż 50N. Klamry w kolorze czarnym.
10. Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu.
11. Szyny lub nóżki wyprofilowane z korpusu od spodu termosu, umożliwiające piętrowanie – układanie w stosy.
12. Pojemność: 9 – 12 litrów.
13. Wymiary: szerokość 230 – 300 mm, wysokość 430 – 500 mm, długość 450 – 500 mm.
14. Waga pustego termosu bez płynu: 5 – 7 kg.
15. Termos przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. $+80$ do $+90^{\circ}\text{C}$.

II. TERMOS NA NAPOJE 17-20 l Z KRANEM

Termos — pojemnik izotermiczny przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji schłodzonych lub gorących napojów w warunkach polowych, bezpośrednio w nim.

Parametry techniczne:

1. Obudowa termosu wykonana polietylenu lub polipropylenu bez zastrzeżeń fizjologicznych, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -30°C do nie mniejszą niż $+100^{\circ}\text{C}$ w kolorze ciemnozielonym lub zielonym (np. w kolorze „khaki” lub oliwkowym) lub szarym granitowym lub granitowo-niebieskim. Dopuszcza się odcienie tych kolorów.
2. Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową PU rodzaju spełniającą warunki termoizolacyjności w pkt 3.
3. Izolacyjność termiczna – utrzymanie temperatury min. 4 godz. – spadek temperatury po 4 godz. nie większy niż 10°C mierzony od temperatury początkowej, wskazanej na wykresie, w przedziale $87-95^{\circ}\text{C}$ oraz nie niższy niż 77°C .
4. Komora i pokrywa termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub umyciu wchłaniać wilgoci.
5. Pokrywa termosu z uszczelką silikonową oraz zaworem odpowietrzającym.
6. Zawór spustowy z funkcją dystrybucji chwilowej i stałej wykonany z tworzywa, łatwy do demontażu podczas mycia. Zawór spustowy umieszczony we wnęce u dołu termosu (na wysokości min. 9,5 cm od poziomu dna termosu), uniemożliwiający jego wyłamanie podczas transportu.
7. Wewnętrzne i zewnętrzne ścianki termosu powinny być wykonane z tworzywa bez zastrzeżeń fizjologicznych. Ścianki muszą być zamknięte, nie mogą mieć porów i otworów.
8. Przystosowany do transportu płynów bezpośrednio w termosie.
9. Pokrywa i komora dostosowane do piętrowania – układania w stosy.
10. Dwie lub cztery klamry zamykające z tworzywa lub metalowe, nie wystające poza obrys termosu, zamykające lub otwierające termos po przyłożeniu siły nie większej niż 50N. Klamry w kolorze czarnym.
11. Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu.
12. Szyny lub nóżki wyprofilowane z korpusu od spodu termosu, umożliwiające piętrowanie – układanie w stosy.
13. Pojemność: 17 – 20 litrów.
14. Wymiary: szerokość 230 – 300 mm, wysokość 600 – 680 mm, długość 400 – 430 mm.
15. Waga pustego termosu bez płynu: 6,5 – 9 kg.
16. Termos przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. $+80$ do $+90^{\circ}\text{C}$.


III. TERMOS NA NAPOJE 38-40 l Z KRANEM

Termos — pojemnik izotermiczny przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji schłodzonych lub gorących napojów w warunkach polowych, bezpośrednio w nim.

Parametry techniczne:

1. Obudowa termosu wykonana polietylenu lub polipropylenu bez zastrzeżeń fizjologicznych, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -30°C do nie mniejszą niż $+100^{\circ}\text{C}$ kolorze ciemnozielonym lub zielonym (np. w kolorze „khaki” lub oliwkowym) lub szarym granitowym lub granitowo-niebieskim. Dopuszcza się odcienie tych kolorów.
2. Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową PU rodzaju spełniającą warunki termoizolacyjności w pkt 3.
3. Izolacyjność termiczna – utrzymanie temperatury min. 4 godz. – spadek temperatury po 4 godz. nie większy niż 10°C mierzony od temperatury początkowej, wskazanej na wykresie, w przedziale $87-95^{\circ}\text{C}$ oraz nie niższy niż 77°C .
4. Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową PU rodzaju B2 lub B3 o gęstości $42-45\text{ kg/m}^3$, nie zawierającą CFC lub HCFC.
5. Komora i pokrywa termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub umyciu wchłaniać wilgoci.
6. Pokrywa termosu z uszczelką silikonową oraz zaworem odpowietrzającym.
7. Zawór spustowy z funkcją dystrybucji chwilowej i stałej wykonany z tworzywa, łatwy do demontażu podczas mycia. Zawór spustowy umieszczony we wnęce u dołu termosu (na wysokości min. 9,5 cm od poziomu dna termosu), uniemożliwiający jego wyłamanie podczas transportu.
8. Wewnętrzne i zewnętrzne ścianki termosu powinny być wykonane z tworzywa bez zastrzeżeń fizjologicznych. Ścianki muszą być zamknięte, nie mogą mieć porów i otworów.
9. Przystosowany do transportu płynów bezpośrednio w termosie.
10. Pokrywa i komora dostosowane do piętrowania – układania w stosy.
11. Dwie lub cztery klamry zamykające z tworzywa lub metalowe, nie wystające poza obrys termosu, zamykające lub otwierające termos po przyłożeniu siły nie większej niż 50N. Klamry w kolorze czarnym.
12. Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu.
13. Szyny lub nóżki wyprofilowane z korpusu od spodu termosu, umożliwiające piętrowanie – układanie w stosy.
14. Pojemność: 38 – 40 litrów.
15. Wymiary: szerokość 400 – 430 mm, wysokość 630 – 680 mm, długość 500 – 550 mm.
16. Waga pustego termosu bez płynu: 12 – 15 kg.
17. Termos przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. $+80$ do $+90^{\circ}\text{C}$.

WYMAGANIA DODATKOWE DLA TERMOSÓW W PKT I-III:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
4. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
 - a) atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej¹ lub deklaracja zgodności producenta;
 - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub oznaczeniem  zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

Dokumenty związane:

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).
- PN-EN 631-1:1996 Materiały i przedmioty stykające się z żywnością-Pojemniki na żywność- Wymiary pojemników PN-EN 10088-12014-12 Stale odporne na korozję_ Część 1.Wykaz stali odpornych na korozję.
- Decyzją Nr 86/Log./P4 Ministra Obrony narodowej z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej "Przepisów o działalności służby żywnościowej DU-4.21.1 (B).
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli dotyczy produkcji, magazynowania, przechowywania transportu i obrotu żywności w części Dobra Praktyka Higieniczna (GHP).

¹ Za dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej uznany być może tylko dok przez laboratorium posiadające akredytację udzieloną przez jednostkę akredytującą będą sygnatariuszem organizacji międzynarodowych: EA, IAF oraz ILAC (np. aktualny atest higieniczny/zdrowotny – dokumenty wydane przez NIZP-PZH, inne laboratorium posiadające akredytację PCA (Polskie Centrum Akredytacji — Warszawa) Dokument winien:

- potwierdzać jakość zdrowotną wyrobu (w tym w zakresie migracji);
- dopuszczenie go do bezpośredniego kontaktu z żywnością;
- dokument w języku polskim lub tłumaczenie na język polski przez tłumacza przysięgłego

IV. TERMOS STALOWY DO NAPOJÓW GORĄCYCH I ZIMNYCH 35 l


Przeznaczenie:

Do transportu napojów gorących i zimnych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Obudowa — stal nierdzewna co najmniej ASI 201 o grubości min. 0,7 mm, wkład i wnętrze z pokrywy z stali nierdzewnej ASI 304 o grubości min. 0,7 mm.
2. Pojemność: 35 l (+/- 10%).
3. Urządzenie wolnostojące, kształt walca.
4. Nienagrzewające się uchwyty zgrzewane z korpusem termosu w min. 6 punktach.
5. Wyposażony w niekapiący kran z tworzywa lub metalowy.
6. Możliwość utrzymania temperatury płynów minimum 8 godzin.
7. Spadek temperatury po 4 godz. nie większy niż 10°C mierzony od temperatury początkowej, wskazanej na wykresie, w przedziale 87-95°C oraz nie niższy niż 77°C.
8. Zamykana, szczelna pokrywa zabezpieczona przed wylewaniem się płynów, wyposażona w min. 3 zatrzaski oraz wentyl odpowietrzający.
9. Podstawa podgumowana lub z tworzywa, zwiększająca przyczepność do podłoża — opcjonalnie.

WYMAGANIA DODATKOWE DLA TERMOSÓW W PKT IV:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
4. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
 - a) atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej² lub deklarację zgodności producenta
 - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub oznaczeniem  zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

Dokumenty związane:

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).
- PN-EN 631-1:1996 Materiały i przedmioty stykające się z żywnością-Pojemniki na żywność- Wymiary pojemników PN-EN 10088-12014-12 Stale odporne na korozję_ Część 1.Wykaz stali odpornych na korozję.
- Decyzją Nr 86/Log./P4 Ministra Obrony narodowej z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej "Przepisów o działalności służby żywnościowej DU-4.21.1 (B).
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli dotyczy produkcji, magazynowania, przechowywania transportu i obrotu żywności w części Dobra Praktyka Higieniczna (GHP).

² Za dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej uznany być może tylko dok przez laboratorium posiadające akredytację udzieloną przez jednostkę akredytującą będą sygnatariuszem organizacji międzynarodowych: EA, IAF oraz ILAC (np. aktualny atest higieniczny/zdrowotny – dokumenty wydane przez NIZP-PZH, inne laboratorium posiadające akredytację PCA (Polskie Centrum Akredytacji — Warszawa) Dokument winien:

- potwierdzać jakość zdrowotną wyrobu (w tym w zakresie migracji);
- dopuszczenie go do bezpośredniego kontaktu z żywnością;
- dokument w języku polskim lub tłumaczenie na język polski przez tłumacza przysięgłego


V. TERMOS DO PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU POSIŁKÓW W POJEMNIKACH GN - SZAFKA 10-12 PÓLEK BEZ POJEMNIKÓW

Termos — pojemnik izotermiczny przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, w umieszczonych w nim pojemnikach na żywność GN.

Parametry techniczne:

1. Obudowa termosu wykonana polietylenu lub polipropylenu bez zastrzeżeń fizjologicznych, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -30°C do nie mniejszą niż $+100^{\circ}\text{C}$ w kolorze ciemnozielonym lub zielonym (np. w kolorze „khaki” lub oliwkowym) lub szarym granitowym lub granitowo-niebieskim. Dopuszcza się odcienie tych kolorów.
2. Przestrzeń między ściankami termosu wypełniona pianką poliuretanową PU rodzaju spełniająca warunki termoizolacyjności w pkt 3.
3. Izolacyjność termiczna – utrzymanie temperatury min. 4 godz. – spadek temperatury nie większy niż 2°C w ciągu godz. przy temp. początkowej $85-90^{\circ}\text{C}$.
4. Komora i drzwi termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub umyciu wchłaniać wilgoci.
5. Wyposażony w drzwi bezszczękowe lub uszczelkowe (uszczelka silikonowa), rozwieralne na 270° .
6. Wewnętrzne i zewnętrzne ścianki termosu powinny być wykonane z tworzywa bez zastrzeżeń fizjologicznych. Ścianki muszą być zamknięte, nie mogą mieć porów i otworów.
7. Przystosowany do transportu posiłków w nierdzewnych pojemnikach w standardzie GN 1/1 oraz do zastosowania przegrody dla strefy zimnej i ciepłej.
8. Dostosowany do piętrowania – układania w stosy.
9. Klamra zamykające z tworzywa, nie wystające poza obrys termosu, o wielkości zaczepu 20-25 cm. Klamra w kolorze czarnym.
10. Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu bez wystawiania poza jego obrys.
11. Łączna maksymalna pojemność termosu netto po zastosowaniu konfiguracji pojemników GN 1/1 o wysokości 65, 100, 150, 200 mm wynosi 50-60 l.
12. Obudowa korpusu (spód i góra) termosu wyprofilowana, umożliwiająca piętrowanie – układanie w stosy.
13. Waga bez pojemników GN: 15 – 22 kg.
14. Termos przystosowany do mycia i dezynfekcji.

WYMAGANIA DODATKOWE DLA TERMOSÓW W PKT V:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
4. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
 - a) atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej³ lub deklarację zgodności producenta
 - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub oznaczeniem  zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

Dokumenty związane:

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).
- PN-EN 631-1:1996 Materiały i przedmioty stykające się z żywnością-Pojemniki na żywność- Wymiary pojemników PN-EN 10088-12014-12 Stale odporne na korozję_ Część 1.Wykaz stali odpornych na korozję.
- Decyzją Nr 86/Log./P4 Ministra Obrony narodowej z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej "Przepisów o działalności służby żywnościowej DU-4.21.1 (B).
- HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli dotyczy produkcji, magazynowania, przechowywania transportu i obrotu żywności w części Dobra Praktyka Higieniczna (GHP).

³ Za dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej uznany być może tylko dok przez laboratorium posiadające akredytację udzieloną przez jednostkę akredytującą będą sygnatariuszem organizacji międzynarodowych: EA, IAF oraz ILAC (np. aktualny atest higieniczny/zdrowotny – dokumenty wydane przez NIZP-PZH, inne laboratorium posiadające akredytację PCA (Polskie Centrum Akredytacji — Warszawa) Dokument winien:

- potwierdzać jakość zdrowotną wyrobu (w tym w zakresie migracji);
- dopuszczenie go do bezpośredniego kontaktu z żywnością;
- dokument w języku polskim lub tłumaczenie na język polski przez tłumacza przysięgłego

VI. POJEMNIK GN 1/1-200 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWA Z USZCZELKA

Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia w termo portach i termosach.

Parametry techniczne:

1. Zestaw pojemnika GN z pokrywką wykonany zgodnie z normą PN-EN 631-11:1996.
2. Pojemnik w standardzie GN 1/1-200 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm, cechowany rokiem produkcji.
3. Pokrywka z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm z uszczelką do pojemników GN 1/1, cechowana rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż. +120°C.
4. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

VII. POJEMNIK GN1/1-150 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWA Z USZCZELKA

Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia w termo portach i termosach.

Parametry techniczne:

1. Zestaw pojemnika GN wykonany zgodnie z normą PN-EN 631-11:1996.
2. Pojemnik w standardzie GN1/1 150 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm, cechowany rokiem produkcji.
3. Pokrywa z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm z uszczelką do pojemników GN 1/1, cechowana rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż. +120°C.
4. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

VIII. POJEMNIK GN1/1-100 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWA Z USZCZELKA

Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia w termo portach i termosach.

Parametry techniczne:

1. Zestaw pojemnika GN z pokrywką wykonany zgodnie z normą PN-EN 631-11:1996.
2. Pojemnik w standardzie GN 1/1-100 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm, cechowany rokiem produkcji.
3. Pokrywka z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm z uszczelką do pojemników GN 1/1, cechowana rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż. +120°C.
4. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

IX. POJEMNIK GN1/1- 65 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWA Z USZCZELKA

Pojemnik GN 1/1 65 mm ze stali nierdzewnej – pojemnik przeznaczony do przechowywania, transportu i dystrybucji gorącego posiłku w warunkach polowych, do umieszczenia w termo portach i termosach.

Parametry techniczne:

1. Zestaw pojemnika GN z pokrywką wykonany zgodnie z normą PN–EN 631-11:1996.
2. Pojemnik w standardzie GN 1/1-65 mm z chowanymi uchwytami, wykonany z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm, cechowany rokiem produkcji.
3. Pokrywka z blachy nierdzewnej o grubości min. 0,7 mm z uszczelką do pojemników GN 1/1, cechowana rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż. +120°C.
4. Pojemnik przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. +80 do +90° C.

WYMAGANIA DODATKOWE DLA POJEMNIKÓW GN W PKT VI-IX

1. Warunek cechownia wskazany z zapisach „parametrów technicznych” pojemnika GN i pokrywek z uszczelką uważa się również za spełniony w przypadku przedstawienia dokumentu potwierdzającego spełnienie wymaganych parametrów.
2. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
4. W celu dokonania oceny przez komisję zamawianego do oferty dołączyć:
 - a) atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny dokument równoważny w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej⁴ lub deklarację zgodności producenta
 - b) katalog lub inny dokument potwierdzający parametry wyrobu oraz potwierdzający oznakowanie symbolem „do kontaktu z żywnością” lub oznaczeniem ☞ zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 1935/2004.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

Dokumenty związane:

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).
- PN-EN 631-1:1996 Materiały i przedmioty stykające się z żywnością-Pojemniki na żywność- Wymiary pojemników PN-EN 10088-12014-12 Stale odporne na korozję_ Część 1.Wykaz stali odpornych na korozję.

⁴ Za dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej uznany być może tylko dokument wydany przez laboratorium posiadające akredytację udzieloną przez jednostkę akredytującą będącą członkiem-sygnatariuszem organizacji międzynarodowych: EA, IAF oraz ILAC (np. aktualny atest higieniczny/zdrowotny – dokumenty wydane przez NIZP-PZH, inne laboratorium posiadające akredytację PCA [Polskie Centrum Akredytacji – Warszawa]) Dokument winien:

- potwierdzić jakość zdrowotną wyrobu (w tym w zakresie migracji);
- dopuszczenie go do bezpośredniego kontaktu z żywnością;
- dokument w języku polskim lub tłumaczenie na język polski przez tłumacza przysięgłego.