



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

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹

1. Przedmiot zamówienia:
Termos na napoje 9-12 l z kranem
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 150 szt.
 - b) opcjonalna: 450 szt.
 - c) ogółem: 600 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 ZAMÓWIENIA²

1. Przedmiot zamówienia:
Termos na napoje 17-20 l z kranem
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 200 szt.
 - b) opcjonalna: 600 szt.
 - c) ogółem: 800 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

¹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych

² Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA³

1. Przedmiot zamówienia:
Termos na napoje 38-40 l z kranem
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 150 szt.
 - b) opcjonalna: 450 szt.
 - c) ogółem: 600 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 ZAMÓWIENIA⁴

1. Przedmiot zamówienia:
Termos polowy do przechowywania i dystrybucji potraw gorących dla 5-7 osób
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 50 szt.
 - b) opcjonalna: 150 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

³ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

⁴ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁵

1. Przedmiot zamówienia:
Termos polowy do przechowywania i dystrybucji potraw gorących dla 13-15 osób
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 150 szt.
 - b) opcjonalna: 450 szt.
 - c) ogółem: 600 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 ZAMÓWIENIA⁶

1. Przedmiot zamówienia:
Termos do przechowywania i transportu posiłków- potraw |w pojemniku GN1/1- 200
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 50 szt.
 - b) opcjonalna: 150 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

⁵ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

⁶ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁷

1. Przedmiot zamówienia:
Termos stalowy do napojów gorących i zimnych 35 l
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 50 szt.
 - b) opcjonalna: 150 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 ZAMÓWIENIA⁸

1. Przedmiot zamówienia:
Termos do napojów 0.75-1,00 dm³ z kubkiem izotermicznym
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 5 000 szt.
 - b) opcjonalna: 10 000 szt.
 - c) ogółem: 15 000 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

⁷ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

⁸ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA⁹

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 ZAMÓWIENIA¹⁰

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

⁹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

¹⁰ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹¹

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 ZAMÓWIENIA¹²

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

¹¹ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

¹² Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA¹³

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

¹³ Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych.

ZADANIE NR 1

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Termos na napoje 8-12 l z kranem	szt.	75	225	75	225	600
Termos na napoje 17-20 l z kranem	szt.	100	300	100	300	800
Termos na napoje 38-40 l z kranem	szt.	75	225	75	225	600

ZADANIE NR 2

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Termos połowy do przechowywania i dystrybucji potraw gorących dla 5-7 osób	szt.	25	75	25	75	200
Termos połowy do przechowywania i dystrybucji potraw gorących dla 13-15 osób	szt.	75	225	75	225	600

ZADANIE NR 3

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Termos do przechowywania i transportu posiłków - potraw w pojemniku GN1/1- 200	szt.	25	75	25	75	200

ZADANIE NR 4

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Termos stalowy do napojów gorących i zimnych 35 l	szt.	25	75	25	75	200

ZADANIE NR 5

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Termos do napojów 0.75-1,00 dm ³ z kubkiem izotermicznym	szt.	2 500	5 000	2 500	5 000	15 000

ZADANIE NR 6

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Zamówienie podstawowe	Zamówienie opcjonalne	Razem
		Skład Warszawa		Skład Elbląg		
Termos do przechowywania i transportu posiłków w pojemnikach GN-szafa 10-12 półek bez pojemników	szt.	50	50	50	50	200
Pojemnik GN 1/1 200 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem i pokrywą z uszczelką	szt.	50	50	50	50	200
Pojemnik GN1/1-150 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem i pokrywą z uszczelką	szt.	50	50	50	50	200
Pojemnik GN1/1-100 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem i pokrywą z uszczelką	szt.	100	100	100	100	400
Pojemnik GN1/1- 65 mm ze stali nierdzewnej z uchwytem i pokrywą z uszczelką	szt.	100	100	100	100	400

I. TERMOS NA NAPOJE 9–12 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 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 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 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 Europejskiej¹⁴ 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 2004r. 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).

¹⁴ 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 POŁOWY DO PRZECHOWYWANIA I DYSTRYBUCJI POTRAW GORĄCYCH DLA 5-7 OSÓB

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 z polietylenu, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -20 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 obudowy termosu wypełniona pianką poliuretanową PU o rodzaju i gęstości spełniającej warunki izolacyjności termicznej wskazane w pkt 3.
3. Izolacja termiczna – termos napełniony wodą o temperaturze 96°C , powinien zapewniać temperaturę wody nie niższą niż 75°C po upływie 6 godzin przechowywania termosu w temperaturze otoczenia minus 25°C .
4. Komora i pokrywa termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub umyciu wchłaniać wilgoci.
5. Pokrywa termosu z uszczelką silikonową.
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 GN1/1-100 z uchwytnymi i pokrywą z uszczelką.
8. Pokrywa i komora dostosowane do piętrowania - układania w stosy.
9. Dwie lub cztery klamry zamykające z tworzywa lub metalu, nie wystające poza obrys termosu, o długości min. 100 mm, zamykające lub otwierające termos po przyłożeniu siły nie większej niż 50N. Dopuszcza się zamki obrotowe umieszczone w pokrywie termosu. Zamki o barwie czarnej lub metalicznej.
10. Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu lub mocowane do korpusu bez wystawiania poza jego obrys.
11. Szyny lub nóżki wyprofilowane z korpusu od spodu termosu, umożliwiające piętrowanie – układanie w stosy.
12. Masa bez pojemników GN: 5,8 – 7,2 kg.
13. Termos wyposażony w zestaw pojemników GN zgodnych z normą PN-EN-631-11:1996:
 - a) 2 szt. pojemników GN 1/3-100 z chowanymi uchwytnymi, wykonane z blachy o grubości min. 0,7 mm, cechowane rokiem produkcji;
 - b) 2 szt. pokrywek z uszczelką do pojemników GN 1/3, cechowane rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż $+120^{\circ}\text{C}$;
 - c) 2 szt. pojemników GN 1/6-100 z chowanymi uchwytnymi, wykonane z blachy o grubości min. 0,7 mm cechowane rokiem produkcji;

- d) 2 szt. pokrywek z uszczelką do pojemników GN 1/6, cechowane rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż +120°C;
 - e) 1 szt. listwy wspornikowej o długości dostosowanej do oferowanego modelu termosu.
14. Pokrywy z uszczelką pojemników GN mocowane w sposób umożliwiający ich swobodne wyciągnięcie za pomocą chowanych uchwytów oraz zawór odpowietrzający.
15. Termos musi być wyposażony w sprzęt ze stali nierdzewnej do serwowania posiłków (chochla – 1 szt., łyżka do serwania lub łyżka cedzakowa – 1 szt., widelec do serwowania – 1 szt.), który może być montowany w obrębie termosu (np. pod pokrywą) w celu zabezpieczenia przed działaniem czynników zewnętrznych. Wyposażenie te powinno być zamontowane w sposób umożliwiający jego wielokrotne wpięcie/wypięcie (zamocowanie) w obudowę termosu, a przy braku możliwości dołączone (umieszczone) w termosie.
16. Sprzęt wskazany w pkt 15 musi spełniać wymogi:
- a) dla sprzętu wpinanego (mocowanego) musi swoją wielkością (objętością), zapewnić funkcjonalność w zakresie możliwości serwowania porcji posiłku, żywności. Wymiary powinny wynikać z ograniczeń przestrzeni konstrukcyjnej (przetłoczenia) w której będzie mocowany;
 - b) dla pozostałego sprzętu (nie umieszczanego w obudowie) musi spełniać wymogi:
 - chochla o poj. 0,10-0,15 l,
 - łyżka cedzakowa¹⁵ do serwowania o wymiarach części roboczej 70-90x50-60 mm lub Ø 50-90 mm,
 - widelec 2 zębowy o dł. zęba 35-60 mm.Sprzęt ten powinien być konstrukcji monoblock, długość: 24-30 cm, uchwyt (rękojeść) kątowy lub prosty i grubości min. 1,5 mm.
17. Termos przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze min. od +80 do +90°C.
18. Do oceny zgodności wyrobu nie stosuje się zapisów pkt 3 norm obronnej NO-73-A202.

Metody, zakres badań:

1. Termosy przed złożeniem oferty podlegają badaniom przez laboratorium WOBW SŻ lub innego laboratorium zgodnie z Tablicą 1 normy obronnej NO-73-A202.
2. Ocenie podlega dostarczony przez Wykonawcę egzemplarz termosu - model, typ termosu, jego parametry i dokumentacja na który Wykonawca zamierza złożyć ofertę ubiegając się o zamówienie publiczne jednostek wojskowych Sił Zbrojnych.
3. W przypadku rozbieżności zapisów wymagań wskazanych w WET i wskazanych w NO-73-A202 należy dokonać oceny na zgodność z zapisami WET.
4. Zamki obrotowe zastosowane do zamknięcia termosów nie podlegają sprawdzeniu wg parametrów siły niezbędnej do otwierania i zamykania. Zamki powinny zapewnić szczelność termosu.

¹⁵ z wyłączeniem łyżki typu siatkowego

5. Warunek cechownia pojemnika GN i pokrywek z uszczelką wskazany z zapisach pkt 13 „parametrów technicznych” uważa się za spełniony w przypadku przedstawienia dokumentu potwierdzającego spełnienie wymaganych parametrów lub poprzez sprawdzenie fizyczne cechy wyrobu po podaniu wyrobu na działanie wysokiej temperatury.
6. Warunek wyposażenia w sprzęt do serwowania wskazany z zapisach pkt 15 „parametrów technicznych” uważa się za spełniony jeżeli wykonawca przedstawi 3 szt. sprzętu wg asortymentu oraz wymagań wskazanych w pkt 16. W ocenie należy wskazać ilość wyposażenia wpinanego (mocowanego) w konstrukcję (przetłoczenie) obudowy termosu lub jego pokrywy.
7. Do oceny zgodności wyrobu nie stosuje się zapisów pkt 3 normy obronnej NO-73-A202.

V. TERMOS POŁOWY DO PRZECHOWYWANIA I DYSTRYBUCJI POTRAW GORĄCYCH DLA 13-15 OSÓB

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, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -20 do nie mniejszą niż +100°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. Izolacja termiczna – termos napełniony wodą o temperaturze 96°C, powinien zapewniać temperaturę wody nie niższą niż 75°C po upływie 6 godzin przechowywania termosu w temperaturze otoczenia minus 25°C.
4. Komora i pokrywa termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub umyciu wchłaniać wilgoci.
5. Pokrywa termosu z uszczelką silikonową.
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 GN1/1-200 z uchwytnymi chowanymi i pokrywą z uszczelką.
8. Pokrywa i komora dostosowane do piętrowania - układania w stosy.
9. Dwie lub cztery klamry zamykające z tworzywa lub metalu, nie wystające poza obrys termosu, o długości min. 100 mm, zamykające lub otwierające termos po przyłożeniu siły nie większej niż 50N. Dopuszcza się zamki obrotowe umieszczone w pokrywie termosu. Zamki o barwie czarnej lub metalicznej.
10. Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu lub mocowane do korpusu bez wystawiania poza jego obrys.

11. Szyny lub nóżki wyprofilowane z korpusu od spodu termosu, umożliwiające piętrowanie – układanie w stosy.
12. Masa bez pojemników GN: 6,7 – 9,5 kg.
13. Termos wyposażony w zestaw pojemników GN zgodnych z normą PN-EN-631-11:1996:
 - a) 2 szt. pojemników GN 1/3-200 mm z chowanymi uchwytami, wykonane z blachy o grubości min. 0,7 mm, cechowane rokiem produkcji;
 - b) 2 szt. pokrywek z uszczelką do pojemników GN 1/3, cechowane rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż +120°C;
 - c) 2 szt. pojemników GN 1/6-200 z chowanymi uchwytami, wykonane z blachy o grubości min. 0,7 mm, cechowane rokiem produkcji;
 - d) 2 szt. pokrywek z uszczelką do pojemników GN 1/6, cechowane rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż +120°C;
 - e) 1 szt. listwy wspornikowej o długości dostosowanej do oferowanego modelu termosu.
14. Pokrywy z uszczelką pojemników GN mocowane w sposób umożliwiający ich swobodne wyciągnięcie za pomocą chowanych uchwytów oraz zawór odpowietrzający.
15. Termos musi być wyposażony w sprzęt ze stali nierdzewnej do serwowania posiłków (chochła – 1 szt., łyżka do serwowania lub łyżka cedzakowa – 1 szt., widelec do serwowania – 1 szt.), który może być montowany w obrębie termosu (np. pod pokrywą) w celu zabezpieczenia przed działaniem czynników zewnętrznych. Wyposażenie te powinno być zamontowane w sposób umożliwiający jego wielokrotne wpięcie/wypięcie (zamocowanie) w obudowę termosu, a przy braku możliwości dołączone (umieszczone) w termosie.
16. Sprzęt wskazany w pkt 15 musi spełniać wymogi:
 - a) dla sprzętu wpinanego (mocowanego) musi swoją wielkością (objętością), zapewnić funkcjonalność w zakresie możliwości serwowania porcji posiłku, żywności. Wymiary powinny wynikać z ograniczeń przestrzeni konstrukcyjnej (przetłoczenia) w której będzie mocowany;
 - b) dla pozostałego sprzętu (nie umieszczanego w obudowie) musi spełniać wymogi:
 - chochła o poj. 0,10-0,15 l,
 - łyżka cedzakowa¹⁶ do serwowania o wymiarach części roboczej 70-90x50-60 mm lub Ø 50-80 mm,
 - widelec 2 zębowy o dł. zęba 35-60 mm.Sprzęt ten powinien być konstrukcji monoblock, długość: 24-30 cm, uchwyt (rękojeść) kątowy lub prosty i grubości min. 1,5 mm.
17. Termos przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze min. od +80 do +90°C.
18. Do oceny zgodności wyrobu nie stosuje się zapisów pkt 3 norm obronnej NO-73-A202.

¹⁶ z wyłączeniem łyżki typu siatkowego

Metody, zakres badań:

1. Termosy przed złożeniem oferty podlegają badaniom przez laboratorium WOBW SŻ lub innego laboratorium zgodnie z Tablicą 1 normy obronnej NO-73-A202.
2. Ocenie podlega dostarczony przez Wykonawcę egzemplarz termosu – model, typ termosu, jego parametry i dokumentacja na który Wykonawca zamierza złożyć ofertę ubiegając się o zamówienie publiczne jednostek wojskowych Sił Zbrojnych.
3. W przypadku rozbieżności zapisów wymagań wskazanych w WET i wskazanych w NO-73-A202 należy dokonać oceny na zgodność z zapisami WET.
4. Zamki obrotowe zastosowane do zamknięcia termosów nie podlegają sprawdzeniu wg parametrów siły niezbędnej do otwierania i zamykania. Zamki powinny zapewnić szczelność termosu.
5. Warunek cechownia pojemnika GN i pokrywek z uszczelką wskazany z zapisach pkt 13 „parametrów technicznych” uważa się za spełniony w przypadku przedstawienia dokumentu potwierdzającego spełnienie wymaganych parametrów lub poprzez sprawdzenie fizyczne cechy wyrobu po podaniu wyrobu na działanie wysokiej temperatury.
6. Warunek wyposażenia w sprzęt do serwowania wskazany z zapisach pkt 15 „parametrów technicznych” uważa się za spełniony jeżeli wykonawca przedstawi 3 szt. sprzętu wg asortymentu oraz wymagań wskazanych w pkt 16. W ocenie należy wskazać ilość wyposażenia wpinanego (mocowanego) w konstrukcję (przetłoczenie) obudowy termosu lub jego pokrywy.
7. Do oceny zgodności wyrobu nie stosuje się zapisów pkt 3 normy obronnej NO-73-A202.

WYMAGANIA DODATKOWE DLA TERMOSÓW W PKT_IV-V:

1. Wykonawca na etapie składania oferty zobowiązany jest do przedstawienia opinii — oceny zgodności wyrobu wystawionej przez WOBW SŻ¹⁷ lub inną instytucję badawczą na zgodność oferowanego termosu z zapisami WET oraz zapisami normy obronnej NO-73-A202.
2. Dokument wystawiony w pkt 1 musi w pełni identyfikować produkt i posiadane cechy wskazane w WET oraz przewidziane normą obronną. Dokument ten powinien posiadać dokumentację fotograficzną termosu – min. 3-4 zdjęcia (w tym 2 zdjęcia detali), pojemników GN – 2 zdjęcia (rzut ogólny i detalu zamkniętego pojemnika GN) i wyposażenia sprzętu do serwowania – 2 zdjęcia (rzut ogólny oraz detal montażu tego sprzętu – jeżeli dotyczy).
3. Produkt należy uznać za zgodny z wymaganiami po spełnieniu wymagań zawartych w WET.
4. W postępowaniu zamówienia publicznego na zakup TERMOSÓW POŁOWYCH DO PRZECHOWYWANIA I DYSTRYBUCJI POTRAW GORĄCYCH (termosy z pkt IV i V) należy wprowadzić do kryterium oceny oferty Zamawiającego dodatkowe punkty za posiadanie funkcjonalności (montowania wyposażenia dodatkowego w obrębie termosu).

¹⁷ Wojskowy Ośrodek Badawczo Wdrożeniowy Służby Żywnościowej z siedzibą w Warszawie. Adres kontaktowy oraz nr telefonów na stronie internetowej WOBW SŻ — <https://wobwsz.wp.mil.pl>

5. Przy przyjęciu dostawy do magazynu Zamawiającego należy wymagać wyposażenie dodatkowe określonego w WET.
6. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
7. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
8. 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.
9. Attest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej¹⁸.
10. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

Dokumenty powołane:

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane:

- Norma Obronna NO-73-A202 Wojskowe polowe środki techniczne do transportu i dystrybucji potraw - Termosy polowe - Wymagania i metody badań
- PN-EN 631-1:1996 Materiały i przedmioty stykające się z żywnością-Pojemniki na żywność-Wymiary pojemników
- PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję - Część 1.Wykaz stali odpornych na korozję
- 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 późn.zm.)
- 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 późn.zm.)
- Decyzja 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)

¹⁸ 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: 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. TERMOS DO PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU POSIŁKÓW - POTRAW W POJEMNIKU GN 1/1-200

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

Parametry techniczne:

1. Obudowa termosu wykonana polietylenu lub polipropylenu bez zastrzeżeń fizjologicznych, odpornego na temperaturę nie wyższą niż -30 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 mniejszy 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.
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 GN1/1-200 z uchwytnymi chowanymi i pokrywą z uszczelką.
8. Pokrywa i komora dostosowane do piętrowania - układania w stosy.
9. Dwie lub cztery klamry zamykające z tworzywa, nie wystające poza obrys termosu, o długości min. 10 cm, zamykające lub otwierające termos po przyłożeniu siły nie większej niż 50N. Klamry w kolorze czarnym.
10. Uchwyty do transportu termosu wyprofilowane z korpusu, bez wystawiania poza jego obrys.
11. Szyny lub nóżki wyprofilowane z korpusu od spodu termosu, umożliwiające piętrowanie – układanie w stosy.
12. Waga bez pojemnika GN: 8,5 – 9,5 kg.
13. Zestaw pojemnika z pokrywą:
 - a) 1 szt. pojemnika GN 1/1-200 mm z chowanymi uchwytnymi, wykonane z blachy o grubości min. 0,7 mm, cechowane rokiem produkcji;
 - b) 1 szt. pokrywki z uszczelką do pojemników GN 1/1, cechowane rokiem produkcji oraz temperaturą stosowania, przystosowane do stosowania w temperaturze nie mniej niż $+170^{\circ}\text{C}$.
14. Termos przystosowany do mycia i wyparzania w zmywarkach w temperaturze od min. $+80$ do $+90^{\circ}\text{C}$.

VII. 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 VI-VII:

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 Europejskiej¹⁹ 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.

¹⁹ 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

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).

VIII. TERMOS DO NAPOJÓW 0.75 — 1,00 DM³ Z KUBKIEM IZOTERMICZNYM

Termos – szczelne zamykane naczynie o podwójnych ściankach, między którymi jest szczelna przestrzeń, w której panuje próżnia techniczna, przeznaczone do przechowywania napojów o wysokiej temperaturze, składające się z:

- minimum jednego kubka izotermicznego,
- korka,
- pojemnika izotermicznego.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Termos:

- a) Termos powinien charakteryzować się:
 - ergonomicznym (opływowym) kształtem ułatwiającym pakowanie np. do plecaka,
 - brakiem ostrych krawędzi,
 - wysokością w zakresie od 200 do 300 mm,
 - masą nieprzekraczającą 550 g.

2. Pojemnik izotermiczny:

- a) Pojemnik powinien się charakteryzować:
 - objętością min 0,75 dm³ – max. 1 dm³ (+/- 2%) (bez korka),
 - przekrojem poprzecznym: owalnym lub okrągłym,
 - wykonaniem ze stali nierdzewnej,
 - obudowa pokrycia termosu od zewnątrz pokryta warstwą antypoślizgową,
 - podwójnymi ściankami ze stali nierdzewnej,

- próżnią techniczną pomiędzy ściankami,
 - powierzchnią wewnętrzną wykonaną w technologii antybakteryjnej,
 - brakiem elementów wykonanych z materiałów kruchych (szkło, ceramika),
 - wyposażeniem w elastyczną podkładkę doszczelniającą wkręcony korek lub inny dodatkowy system doszczelniający,
 - kolor czarny, ciemnozielony lub khaki.
3. Korek:
- a) Korek powinien być:
 - wkręcany,
 - wyposażony w system bezpiecznego nalewania płynu bez potrzeby odkręcania korka.
4. Kubek izotermiczny:
- a) Kubek powinien charakteryzować się:
 - mocowaniem poprzez nakręcanie/wkręcanie lub nasuwanie na szyjkę pojemnika,
 - pojemnością 150 do 250ml,
 - właściwościami izotermicznymi zapewnionymi przez podwójne ścianki ze stali nierdzewnej, albo wykonanie z materiału o bardzo niskim współczynniku przewodzenia.
5. Odporność na wysoką temperaturę:
- a) Pojemnik i kubek powinny być odporne na wlanie min. 700 ml wody o temperaturze 96-98°C i pozostawienie na okres 60 minut. Po zadany czas powinny zachować oryginalny kształt, barwę oraz szczelność.
 - b) Termos, powinien zapewniać izolacyjność cieplną polegającą na tym, że w temperaturze otoczenia 18 do 20°C, 700 ml wody o temperaturze 96 do 98°C wlanej do termosu, utrzymuje temperaturę nie mniejszą niż 45°C po 24 godzinach.
6. Wymagania dotyczące materiału:
- a) Termos powinien być wykonany ze stali nierdzewnej (np. bez zastosowania szkła i ceramiki). W przypadku kubka, pojemnika i korka zastosowane materiały powinny być przeznaczone do kontaktu z żywnością²⁰ i powinny zapewniać spełnienie przez gotowy wyrób wszystkich wymagań. Tworzywa sztuczne powinny spełniać wymagania określone w odrębnych przepisach prawnych^{21 22}.
7. Ergonomia:
- a) Obsługa termosu nie wymaga zdejmowania grubych rękawic.
8. Wymagania trwałościowe:

²⁰ 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)

²¹ 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)

²² 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)

- a) Okres trwałości termosu, licząc od daty produkcji, powinien wynosić, co najmniej 24 miesiące.

Pakowanie, przechowywanie i transport:

1. Pakowanie:

- a) Opakowanie powinno być, czyste, bez obcych zapachów i powinno zabezpieczać termos przed zanieczyszczeniem i działaniem warunków atmosferycznych podczas przechowywania.

2. Przechowywanie:

- b) Termosy powinny być przechowywane w opakowaniach transportowych, w suchych pomieszczeniach magazynowych wolnych od substancji chemicznych o działaniu żrącym oraz wydzielających intensywne i nieprzyjemne zapachy, w temperaturach -30°C do 50°C .

3. Transport:

- c) Termosy powinny się przewozić krytymi środkami transportu ogólnego przeznaczenia.

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)

IX. TERMOS DO PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU POSILKÓW 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 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 nie większy niż 2°C w ciągu godz. przy temp. początkowej 85-90°C.
4. Komora i drzwi termosu muszą być szczelne i nie mogą po płukaniu lub umyciu wchłaniać wilgoci.
5. Wyposażony w drzwi bezszczętkowe 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 stopy.
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, umożliwiające piętrowanie – układanie w stopy.
13. Waga bez pojemników GN: 15-22 kg.
14. Termos przystosowany do mycia i dezynfekcji.

WYMAGANIA DODATKOWE DLA TERMOSÓW W PKT IX:

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:
 - c) atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej²³ lub deklarację zgodności producenta

²³ 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

d) 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).

X POJEMNIK GN 1/1-200 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWĄ Z USZCZELKĄ

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.

XI. POJEMNIK GN1/1-150 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWĄ Z USZCZELKĄ

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. 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.

XII. POJEMNIK GN1/1-100 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWĄ Z USZCZELKĄ

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.

XIII. POJEMNIK GN1/1- 65 MM ZE STALI NIERDZEWNEJ Z UCHWYTAMI I POKRYWĄ Z USZCZELKĄ


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 XIII-XVI

1. Warunek cechowania 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 Europejskiej²⁴ 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.

²⁴ 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:

- 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.