

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

.....
płk Paweł Czubkowski

2024 -10- 07

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

naczyń i sztućców biodegradowalnych

dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych

(do zabezpieczenia żywienia żołnierzy w warunkach polowych
i garnizonowych)

Obowiązuje dla postępowań rozpoczętych po terminie zatwierdzenia przez Szefa
Szefostwa Służby Żywnościowej

2024 -10- 07



BYDGOSZCZ

PAŹDZIERNIK 2024

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w zakresie zakupu przez OG/RBlog jednolitych naczyń i sztućców biodegradowalnych dla Sił Zbrojnych z dniem zatwierdzenia.

Zadanie - zakup ze środków finansowych przeznaczonych zadania zlecone (C) oraz zadania własne OG finansowane w § 421 008.

Przeznaczenie - zabezpieczenie zakupu naczyń i sztućców biodegradowalnych na potrzeby jednostek wojskowych Sił Zbrojnych.

TYP SPRZĘTU PODLEGAJĄCEMU ZAKUPOWI: SZTUĆCE I NACZYNIA BIODEGRADOWALNE

PRZEZNACZENIE: do spożywania posiłków przez żołnierzy w warunkach polowych i garnizonowych, uniemożliwiających wykorzystanie sprzętu indywidualnego wyposażenia żołnierza lub naliczeniowego sprzętu stołowego znajdującego się na wyposażeniu stacjonarnych (garnizonowych) lub polowych wojskowych obiektów żywienia zbiorowego. Wchodzące w skład zestawu sztućce oraz naczynia biodegradowalne powinny być wykonane z materiałów biodegradowalnych umożliwiających ich kompostowanie po wykorzystaniu lub obojętne dla środowiska.

WYMAGANIA TECHNICZNE

1. Sztućce (łyżka, widelec, nóż, łyżeczka/mieszadełko),

1.1. Wymagania konstrukcyjne

1.1.1. Wymiary

- a) każdy ze sztućców (nie dotyczy łyżeczki/mieszadełka) powinien mieć długość całkowitą 150-200 mm; ✓✓
- b) pojemność czerpaka łyżki¹ powinna być nie mniejsza niż 10 ml, a w przypadku łyżki drewnianej nie mniejsza niż 7 ml; ✓
- c) szerokość czerpaka łyżki drewnianej powinna być nie mniejsza niż 45 i nie większa niż 55 mm (błąd pomiaru 1 mm); ✓
- d) długość zębów widelca powinna być nie mniejsza niż 30 mm; ✓
- e) nóż musi posiadać ząbkowaną krawędź tnącą brzościotoku nie mniejszą niż 50 mm; ✓
- f) łyżeczka/mieszadełko powinna mieć długość całkowitą 100-140 mm. ✓

2024 -10- 07



¹ Sprawdzenie pojemności czerpaka wykonać organoleptycznie poprzez zaczerpnięcie wody z naczynia i zlanie jej do cylindra miarowego z podziałką lub innego miernika z podziałką. Dokładność pomiaru – odchylenie błędu pomiaru nie większe niż 1 ml.

1.1.2. Masa pojedynczego sztućcaz materiału drewno naturalne lub bambusa

- a) nóż: minimum 3,2 g;
- b) widelec: minimum 3,1 g; ✓
- c) łyżka: minimum 3,8 g; ✓
- d) łyżeczka: minimum 1,4 g. ✓

z materiału pochodnego PLA lub biopolimerów:

- a) widelec, nóż: minimum 4,6 g; ✓
- b) łyżka: minimum 5,6 g; ✓
- c) łyżeczka: minimum 1,9 g. ✓

z materiału na bazie włókna drzewnego:

- e) nóż: minimum 3,7 g;
- f) widelec: minimum 4,2 g; ✓
- g) łyżka: minimum 4,6 g; ✓
- h) łyżeczka: minimum 2,1 g.

1.2. Wymagania użytkowe**1.2.1. Odporność termiczna**

Sztućce powinny być odporne na działanie temperatury 80 °C. ✓

1.2.2. Odporność mechaniczna - wytrzymałość

Niedopuszczalne są pęknięcia sztućców (łyżka, widelec) obciążonych siłą równoważną 4 kG². ✓

2024 -10- 07



² Na potwierdzenie należy wymagać deklaracji producenta lub oświadczenia dostawcy. W przypadku konieczności wykonania badania procedurę badania należy przeprowadzić zgodnie z poniższym sposobem.

Badany sztuciec należy umieścić każdy osobno na uchwycie do zginania trójpunktowego tak, aby czerpak łyżki lub miska widelca były skierowane do góry. Punkty podparcia B i C powinny znajdować się w odległości (50±5) mm od siebie, przy czym punkt B to punkt łączący czerpak łyżki z rękojeścią, a w przypadku widelca miskę z rękojeścią (tzw. szyjka). Odległość pomiędzy punktem B a punktem D określać każdorazowo przed rozpoczęciem badań dla danej partii badanych sztućców. Obciążenie powinno być przyłożone w punkcie A, położonym w równych odległościach od punktów podparcia. Do badanego sztućca należy przyłożyć siłę równoważną 4 kG.

1.2.3. Pozostałe wymagania

- a) przeznaczone do gorących i zimnych dań, sałatek i deserów; ✓
- b) nie dopuszczalne jest występowanie ostrych krawędzi (nie dotyczy brzeszczotu), zadziorów, zalewek, zgorzelin i pęknięć; ✓
- c) sztucce powinny być wykonane według jednolitego wzoru użytkowego i z tego samego materiału; ✓
- d) odporne na tłuszcze i nie nasiąkliwe (nie nasiąkają wodą) na czas spożycia posiłku. Wymóg ten nie dotyczy sztuców z drewna naturalnego, a w przypadku łyżki z drewniana naturalnego dopuszcza się zmianę parametru pojemności czerpaka. ✓

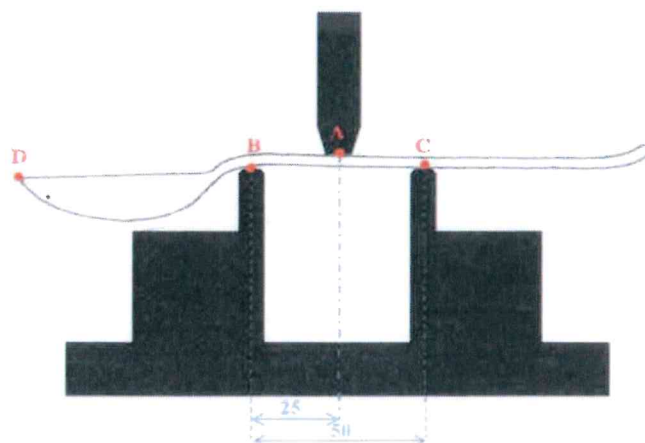
1.3. Materiał

Sztucce powinny być wykonane z materiału biodegradowalnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością RCPLA (CPLA)³ lub biopolimerów⁴ lub na bazie włókna drzewnego lub z drewna naturalnego (liściastego) lub bambusa.

1.4. Kolor:

- a) dla sztuców z drewna naturalnego - odcienie brązowego do słomkowego; ✓
- b) dla sztuców z materiału pochodnego PLA lub biopolimerów - biały lub odcienie białego lub beżowy; ✓
- c) dla sztuców z włókna drzewnego – brązowy, odcienie brązowego do słomkowego. ✓

1.5. Opakowanie jednostkowe: 40 do 100 szt. ✓



2024 -10- 07

Rys. Sprawdzenie wytrzymałości sztućca

³ Krystalizowany kwas polimlekowy, polialkaid skrobi kukurydzianej z dodatkami.

⁴ Biopolimer wytworzony na bazie pestek awokado.

2. Kubki do zimnych i gorących napojów

2.1. Wymagania konstrukcyjne

2.1.1. Wymiary

- a) pojemność całkowita powinna wynosić: 300 ml +/- 10%; ✓
- b) pojemność użytkowa powinna wynosić minimum 90% pojemności całkowitej oraz być nie mniejsza niż 250 ml; ✓
- c) średnica górna powinna wynosić minimum 78 mm. ✓

2.1.2. Masa pojedynczego kubka

Kubek do gorących napojów powinien posiadać masę minimum 8g, natomiast kubek do zimnych napojów powinien posiadać masę minimum 5 g. ✓

2.2. Wymagania użytkowe

2.2.1. Odporność na wysoką temperaturę

Kubek powinien być odporny na działanie temperatury: do gorących napojów 85°C, do zimnych napojów do 40 °C. ✓

2.2.2. Odporność mechaniczna

Kubek powinien być odporny na zgniecenie i przesiąkanie⁵. ✓

2.2.3. Pozostałe wymagania

- a) izolacyjność cieplna - kubek do gorących napojów powinien chronić przed poparzeniem – kubek powinien zapewnić możliwość swobodnego przeniesienia i ustawienia na tacy; ✓
- b) brak ostrych krawędzi; ✓
- c) kubek powinien być wykonany z materiału biodegradowalnego, odpornego na przesiąkanie, przeznaczonego do kontaktu z żywnością; ✓
- d) wymiary i kształt umożliwiające stabilne ustawienie kubka na tacy oraz spełniające wymagania w zakresie pojemności; ✓
- e) kubek nie może podlegać opłacie wg przepisów SUP⁶. ✓

2024 -10- 07

⁵ Warunek jest spełniony, gdy kubek **spełnia swoje funkcje użytkowe i przeznaczenie** - możliwe jest swobodne uchwycenie i utrzymanie kubka w jednej ręce oraz gdy nie posiada śladów przesiąkania - tzn. że po upływie 10 min. od napełnienia do pojemności użytkowej kubki utrzymują swoje właściwości stosownie dla :

- kubków do gorących napojów zalanych gorącą wodą;
- kubków do napojów zimnych zalanych zimną wodą.

⁶ Ustawa Single Use Plastic (SUP) – tzw. ustawa Anty-plastikowa. Ustawa z dnia 14 kwietnia 2023 r. o zmianie ustawy o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. poz.877) obowiązująca od 25 maja 2023 roku oraz aktów wykonawczych do zmienianych ustaw obowiązujących od 01.01.2024 roku.

2.3. Materiał

Kubki powinny być wykonane z materiału biodegradowalnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Kubek do zimnych i gorących napojów jednościankowy wykonany z papieru, celulozy. Bez dodatku plastyku i bioplastyku. Dla zachowania odporności na przesiąkanie zastosowano barierę dyspersyjną na bazie żywic naturalnych.

2.4. Kolor:

2.4.1. kubek do zimnych napojów – biały, nadrukowany oznaczeniem oraz informacją ekologiczną, przeznaczeniem itp.;

2.4.2. kubek do gorących napojów koloru beżowego, brązowego w odcieniach kolorów pastelowych, nadrukowany oznaczeniem oraz informacją ekologiczną, przeznaczeniem itp.

2.5. Opakowanie jednostkowe: 25 do 100 szt.**3. Miski****3.1. Wymagania konstrukcyjne****3.1.1. Wymiary**

- a) pojemność użytkowa powinna być nie mniejsza niż 500 ml;
- b) pojemność całkowita powinna być nie mniejsza niż 550 ml;
- c) średnica dolna powinna wynosić minimum 90 mm;
- d) wysokość powinna wynosić 45-70 mm;
- e) przekrój kołowy.

3.1.2. Masa pojedynczej miski

Miska powinna posiadać masę minimum 10 g.

3.2. Wymagania użytkowe**3.2.1. Odporność na wysoką temperaturę**

Miska powinna być odporna na działanie temperatury 80°C.

3.2.2. Odporność mechaniczna

Miska powinna być odporna na zgniecenie, odkształcenie i przesiąkanie⁷.

3.2.3. Pozostałe wymagania

- a) izolacyjność cieplna - miska powinna chronić przed poparzeniem zapewnić możliwość swobodnego przeniesienia i ustawienia na tacy,
- b) brak ostrych krawędzi,
- c) miska powinna być wykonana z materiału biodegradowalnego, odpornego na przesiąkanie,
- d) wymiary i kształt powinien umożliwiać stabilne ustawienie miski na tacy oraz spełniać wymagania w zakresie pojemności,

2024-10-07

⁷ Warunek jest spełniony, gdy miska **spełnia swoje funkcje użytkowe (przeznaczenie)** tzn. że po upływie 30 min. od napełnienia (do pojemności użytkowej gorącą wodą) zachowuje swój kształt i właściwości w trakcie podnoszenia, przenoszenia oraz nie następuje przesiąkanie.

- e) wzmocniony, profilowany kształt (przetłoczenie) usztywniający/stabilizujący miskę, ✓
- f) możliwość podgrzania posiłku w kuchence mikrofalowej oraz przechowywania posiłku w krótkim czasie w lodówce (zamrażarce). ✓

3.3. Materiał

Miski powinny być wykonane z materiału biodegradowalnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Miska wykonana z trzciny cukrowej⁸.

3.4. Kolor: biały lub odcienie białego. ✓

3.5. Opakowanie jednostkowe: 25 do 100 szt. ✓

4. Talerze duże 3-dzielne i deserowe

4.1. Wymagania konstrukcyjne

4.1.1. Wymiary

- a) średnica talerza dużego powinna wynosić 230-260 mm, wysokość powinna wynosić minimum 17 mm; ✓
- b) średnica talerza deserowego powinna wynosić 150-180 mm, wysokość powinna wynosić minimum 12 mm; ✓
- c) powierzchnia talerza dużego podzielona na 3 części, trwałymi ściankami (profilem) umożliwiającymi oddzielenie elementów posiłku; ✓
- d) przekrój kołowy. ✓

4.1.2. Masa pojedynczego talerza

- a) Talerz deserowy powinien posiadać masę minimum 8 g. ✓
- b) Talerz duży powinien posiadać masę minimum 14 g. ✓

4.2. Wymagania użytkowe

4.2.1. Odporność na wysoką temperaturę

Talerz powinien być odporny na działanie temperatury 80°C. ✓

4.2.2. Odporność mechaniczna

Talerz powinien być odporny na zgniecenie oraz odkształcenie⁹. ✓

4.2.3. Pozostałe wymagania

- a) izolacyjność cieplna - talerz powinien chronić przed poparzeniem - zapewnić możliwość swobodnego przenoszenia i ustawienia na tacy; ✓
- b) talerz powinien być gładki, bez ostrych krawędzi oraz wad w postaci zadziórów i pęknięć; ✓
- c) wzmocniony, profilowany kształt (przetłoczenie) usztywniający/stabilizujący talerz; ✓

⁸ Bagassa – włókna łądy trzciny

⁹ Warunek jest spełniony, gdy miska spełnia swoje funkcje użytkowe (przeznaczenie) tzn. że po obciążeniu jego masą określoną w pkt 4.2.3. zachowuje swój kształt i właściwości w trakcie podnoszenia, przenoszenia.

2024 -10- 07

- d) talerz powinien być wykonany z materiału biodegradowalnego, odpornego na przesiąkanie; ✓
- e) talerz duży powinien być odporny na obciążenie posiłkiem o masie 0,75 kg; ✓
- f) talerz deserowy powinien być odporny na obciążenie posiłkiem o masie 0,5 kg; ✓
- g) możliwość podgrzania posiłku na talerzu w kuchence mikrofalowej oraz przechowywania posiłku w krótkim czasie w lodówce (zamrażarce). ✓

4.3. Materiał

Talerze użytku powinny być wykonane z materiału biodegradowalnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Talerz wykonany z trzciny cukrowej¹⁰.

4.4. Kolor: biały lub odcienie białego. ✓

4.5. Opakowanie jednostkowe: 40 do 120 szt. ✓

WYMAGANIA DODATKOWE

1. Opakowanie

- 1.1. Opakowaniem jednostkowym bezpośrednim powinna być przeźroczysta folia zamknięta. Opakowanie powinno być nieuszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów. Powinno zabezpieczać sztucze i naczynia przed zanieczyszczeniami i działaniem warunków atmosferycznych podczas przechowywania. Opakowanie powinno być wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- 1.2. Opakowanie zbiorcze powinno stanowić pudło tekturowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych, z załamaniem i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Parametry fizyczne tektur i wytrzymałościowe pudeł oraz ich wymiary powinny zapewnić możliwość paletyzacji.
- 1.3. Opakowanie transportowe może stanowić pojedyncze opakowanie zbiorcze lub zbiór wielu tych opakowań.

2. Znakowanie

- 2.1. Na każdym naczyniu i sztuczu należy umieścić w sposób trwały i czytelny (przez wytłoczenie lub nadruk):
 - 2.1.1. Symbol dopuszczenia do kontaktu z żywnością - ☞. Dopuszcza się inne zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004.
 - 2.1.2. Symbol informujący o biodegradowalności - ♻ lub inne oznaczenie zgodne z przepisami (np. compostable, kompostowalny, OK compost).
- 2.2. Dopuszcza się umieszczenie oznakowania wymaganego w ppkt 2.1 na opakowaniu jednostkowym (etykiecie) lub poprzez przedstawienie dokumentu potwierdzającego spełnienie wymagań.
- 2.3. Na opakowaniu zbiorczym lub transportowym należy umieścić czytelny i trwały nadruk lub etykietkę z nazwą wyrobu, nazwą lub znakiem

¹⁰ Bagassa – włókna łądy trzciny

2024 -10- 07

producenta, rokiem produkcji. Dodatkowo należy umieścić co najmniej oznakowanie informacyjne ujęte w ppkt 2.1. W przypadku dokumentowania spełnienia wymagań w formie wskazanej w zapisach w ppkt 2.2, dokument taki winien być dołączony do specyfikacji partii dostawy lub umieszczony w kartonie opakowania zbiorczego lub transportowego.

3. Warunki i okres przechowywania sprzętu indywidualnego wyposażenia żołnierza
Przechowywać w suchych pomieszczeniach, w temperaturze 4-25°C, nie dopuszczając do zawilgocenia.

3.2. Okres minimalnej trwałości naczyń i sztućców, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 48 miesięcy, z zastrzeżeniem iż dostarczone do magazynu naczynia i sztućce nie mogą mieć okresu gwarancji krótszego niż 36 miesięcy.

4. Do dokumentacji przetargowej składanej przez oferenta dołączyć

4.1. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej¹¹ lub deklarację zgodności producenta z oznaczeniem zgodnie z wymogami Rozporządzenia (WE) 10/2011 oraz 1935/2004.

4.2. W przypadku zastosowania tylko dokumentu Deklaracja zgodności, deklaracja ta powinna odpowiadać deklaracji zgodnie wzorem zawartym w Rozporządzeniu (WE) 10/2011 i powinna informować o migracji¹² substancji lub produktu jego rozkładu (materiału z którego wytworzono produkt) do żywności w ilościach dopuszczalnych, które mogłyby stanowić zagrożenie dla zdrowia człowieka, powodować niekorzystne zmiany w składzie żywności lub pogorszenie jej cech organoleptycznych. Migracja ta powinna spełniać kryteria dopuszczalnych limitów dla substancji dozwolonych w tym zakresie i być potwierdzona badaniami pozwalającymi uznać wyrób za bezpieczny zgodnie z przeznaczeniem i sposobem jego użycia.

4.3. Dokument potwierdzający spełnienie wymagań dla wyrobów biodegradowalnych wg PN EN 13432:2002 (zamiennie ASTM D6400 lub ISO 17088:2012 EN) – jeśli dotyczy.

4.4. Do oferty należy dołączyć po 1 opakowaniu jednostkowym wzorów oferowanego towaru, w celu dokonania jego oceny przez komisję przetargową.

4.5. Do oferty należy dołączyć wzór etykiety opakowań jednostkowych oraz opakowań zbiorczych.

2024-10-07

¹¹ Na podstawie zapisów art. 99 ust. 6 ustawy Pzp należy określić warunki i kryteria w celu oceny równoważności dokumentu. Np. „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 ten powinien wskazywać dopuszczenie do kontaktu z żywnością jego przeznaczenie, sposób użycia.”

¹² Odniesienie w dokumencie w zakresie migracja globalnej, migracji specyficznej oraz oceny organoleptycznej (sensorycznej).

- 4.6. Do oferty dołączyć wypełniony druk – oświadczenie wykonawcy (oferenta) w zakresie spełnienia lub niespełnienia (TAK/NIE) kolejnych wymogów zawartych w specyfikacji WET. Druk ten przygotowuje Zamawiający.

5. Badanie naczyń i sztućców

- 5.1. W celu zagwarantowania wysokiej jakości dostarczanych wyrobów bezwzględnie dokonywać oceny oferowanego produktu i weryfikacji oświadczenia wskazanego w pkt 4.6 Wymagań Dodatkowych już na etapie oceny składanych przez potencjalnych dostawców ofert (oferentów).
- 5.2. Oceny naczyń lub sztućców dokonuje Zamawiający przy użyciu dostępnych narzędzi. W przypadkach spornych i w sytuacjach niemożliwych do oceny, weryfikacji zgodności partii naczyń lub sztućców zadanie to realizuje się przy wykorzystaniu laboratoriów uprawnionych do wykonania badania.
- 5.3. Dla potwierdzenia parametrów spełniania parametru WET dla sztućców wskazanego w pkt 1.2.2 *Odporność mechaniczna – wytrzymałość*, na etapie realizacji zamówienia publicznego oraz w trakcie realizacji procedur reklamacyjnych **dopuszcza się wykonanie badania** przez w Laboratorium Badań Sprzętu Służby Żywnościowej Wojskowego Ośrodka Badawczo Wdrożeniowym Służby Żywnościowej (WOBW SŻ) z siedzibą w Warszawie. Adres kontaktowy oraz nr telefonów na stronie internetowej WOBW SŻ – <https://wobwsz.wp.mil.pl>.

NORMY I PRZEPISY ZWIĄZANE

- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011 r., str. 1 z późn. zm.).
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004 r., str. 4).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006 r., str. 75).
- DYREKTYWA 94/62/WE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 20 grudnia 1994 r. w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych stanowiący podstawę opracowania normy EN 13432:2000.
- ASTM D6400 – Standardowa specyfikacja oznaczania tworzyw sztucznych przeznaczonych do kompostowania tlenowego w zakładach komunalnych i przemysłowych. Opublikowana 1 maja 2019 roku.

2024 -10- 07



- ISO 17088:2012 EN – Norma Międzynarodowa określająca procedury i wymagania dotyczące identyfikacji i etykietowania tworzyw sztucznych oraz produktów wytworzonych z tworzyw sztucznych. Opublikowana w 1 czerwca 2012 roku.
- USTAWA z dnia 14 kwietnia 2023 r. o zmianie ustawy o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. poz.877).

Opracował

.....
ppłk Sławomir Koźlarek

2024 -10- 07