

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

.....
wz. płk Krzysztof Kowal 2024 -03- 28

**WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO -
TECHNICZNE**
na zakup
naczyń i sztuców biodegradowalnych

dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych

(standard stosowany do zabezpieczenia żywienia żołnierzy w warunkach polowych
i garnizonowych)

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

BYDGOSZCZ

MARZEC 2024



2024 -03- 28

dla materiału na bazie włókna drzewnego:

- a) nóż: minimum 3,7 g;
- b) widelec: minimum 4,2 g;
- c) łyżka: minimum 4,6 g;
- d) łyżeczka: minimum 2,1 g.

1.2. Wymagania użytkowe

1.2.1. Odporność termiczna

Sztucce powinny być odporne na działanie temperatury 80 °C.

1.2.2. Odporność mechaniczna - wytrzymałość

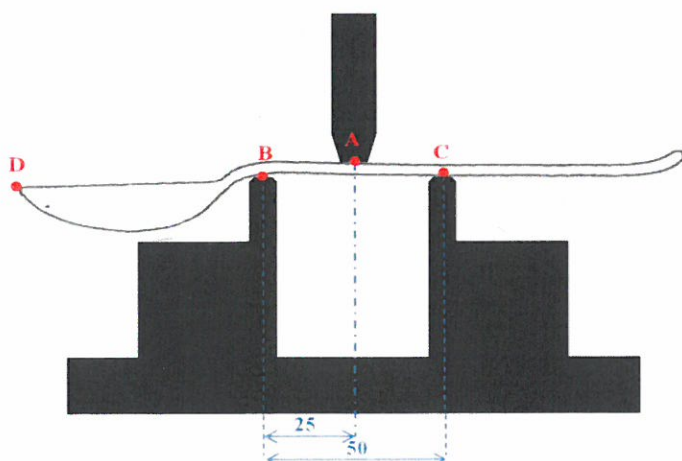
Niedopuszczalne są pęknięcia sztuców (łyżka, widelec) obciążonych siłą równoważną 4 kG².

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;
- a) sztucce powinny być wykonane według jednolitego wzoru użytkowego i z tego samego materiału;
- b) odporne na tłuszcze i nie nasiąkliwe (nie nasiągają wodą);

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 sztuców. Obciążenie powinno być przyłożone w punkcie A, położonym w równych odległościach od punktów podparcia. Do badanego sztuczka należy przyłożyć siłę równoważną 4 kG.



Rys. Sprawdzenie wytrzymałości sztuczka

2024-03-28

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.

1.4. Kolor:

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

1.5. Opakowanie jednostkowe: 40 do 100 szt.**2. Kubki do zimnych i gorących napojów****2.1. Wymagania konstrukcyjne****2.1.2. 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;

2.1.3. Masa pojedynczego kubka

Kubek do gorących napojów powinien posiadać masę minimum 8 g, natomiast kubek do zimnych napojów powinien posiadać masę minimum 6 g.

2.2. Wymagania użytkowe**2.2.2. Odporność na wysoką temperaturę**

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

2.2.3. Odporność mechaniczna

Kubek powinien być odporny na zgniecenie i przesiąkanie⁵.

³ Krystalizowany kwas polimlekowy, polialkaid skrobi kukurydzianej z dodatkami.

⁴ Biopolimer wytworzony na bazie pestek awokado.

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.



2024-03-28

2.2.4. Pozostałe wymagania

- a) izolacyjność cieplna - kubek do gorących napojów powinien chronić przed poparzeniem tj. zapewniać izolację termiczną pozwalającą na swobodne jego przeniesienie i postawienie 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.

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 110 mm;
- d) wysokość powinna wynosić 45-70 mm ;
- e) przekrój kołowy.

3.1.2. Masa pojedynczej miski

Miska powinna posiadać masę minimum 12 g.

3.2. Wymagania użytkowe

3.2.1. Odporność na wysoką temperaturę

Miska powinna być odporna na działanie temperatury 80°C.

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.



2024-03-28

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 tj. zapewnić izolację termiczną pozwalającą na swobodne jej przenoszenie i postawienie 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,
- e) wzmocniony, profilowany kształt (przetłoczenie) usztywniający/stabilizujący miskę,
- f) możliwość pogrzaną 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.

2024-03-28

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.

⁸ Bagassa – włókna łądy trzciny

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 - miska powinna chronić przed poparzeniem tj. zapewnić izolację termiczną pozwalającą na swobodne jej przenoszenie i postawienie 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;
- 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 w kuchence mikrofalowej lub 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 powinno być przeźroczyste-opakowanie foliowe szczelnie zamknięte. Opakowanie powinno być nieuszkodzone mechanicznie, czyste, bez obcych zapachów. Powinno zabezpieczać sztucce i naczynia przed zanieczyszczeniami i działaniem warunków atmosferycznych podczas przechowywania. Opakowanie powinno być wykonane z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

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.

¹⁰ Bagassa – włókna łodyg trzciny

- 1.2. Opakowanie transportowe powinno stanowić pudło tekturowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych, z załamaniami i innymi uszkodzeniami mechanicznymi. Parametry fizyczne tektury i wytrzymałościowe pudeł oraz ich wymiary powinny zapewnić możliwość paletyzacji.

2. Znakowanie

- 2.1. Na każdym naczyniu i sztuccu 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 transportowym należy umieścić czytelny i trwały nadruk lub etykietkę z nazwą wyrobu, nazwą lub znakiem 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 transportowego.

3. Warunki i okres przechowywania

- 3.1. Przechowywać w suchych pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej, nie dopuszczając do zawilgocenia.
- 3.2. Okres minimalnej trwałości naczyń i sztucców, licząc od daty produkcji, powinien wynosić co najmniej 48 miesięcy, z zastrzeżeniem iż dostarczone do magazynu naczynia i sztucce nie mogą mieć okresu gwarancji krótszego niż 36 miesięcy.

4. Do dokumentacji przetargowej dołączyć

- 4.1. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w Unii Europejskiej dopuszczający produkt do kontaktu z żywnością.
- 4.2. Deklarację zgodności wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością z wymaganiami określonymi w poniższych przepisach (rozporządzenie 10/2011 oraz 1935/2004).
- 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.

5. Badanie naczyń i sztućców

- 5.1. W celu zagwarantowania wysokiej jakości dostarczanych wyrobów bezwzględnie dokonywać oceny oferowanego towaru już na etapie oceny składanych przez potencjalnych dostawców ofert.
- 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 SZ) z siedzibą w Warszawie. Adres kontaktowy oraz nr telefonów na stronie internetowej WOBW SZ – <https://wobwsz.wp.mil.pl>.

NORMY I PRZEPISY ZWIĄZANE

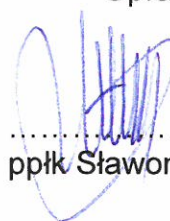
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011 r., str. 1 z późn. zm.)
- Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 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



2024-03-28

- 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



2024-03-28

ppłk Sławomir KOŻLAREK