



1 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA

1. Regionalna Baza Logistyczna
z up. Komendanta
plk Bogusław Pisała

Nr. 11844/2025
30.04.2025
IV 78-600 Wałcz IV

1RBLog-SZP.2612.19.2025
Wałcz, 30. kwietnia 2025 r.

KOMUNIKAT PUBLICZNY NR 6

dotyczy: zmiana treści SWZ w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę sprzętu stołowo – kuchennego, sprawa nr 17/2025, zadanie nr 1-8.

Działając na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) informuję, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę sprzętu stołowo-kuchennego, sprawa nr 17/2025, zadanie nr 1-8, Zamawiający dokonał zmiany Specyfikacji Warunków Zamówienia poprzez zmianę Załącznika nr 6 do SWZ - „Wymagania Eksploatacyjno – Techniczne na zakup tac żołnierskich, nakryć stołowych i sztuczy dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych”, w zakresie tacy trapezowej – zadanie 5, poz. 2 oraz kubka – zadanie nr 2.

W związku z powyższym poprawiony Załącznik nr 6 do SWZ – „Wymagania Eksploatacyjno – Techniczne na zakup tac żołnierskich, nakryć stołowych i sztuczy dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych” stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej zmiany.

Załącznik: 1 na 6 str.

1. „Wymagania Eksploatacyjno – Techniczne na zakup tac żołnierskich, nakryć stołowych i sztuczy dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych”

Dokonana w niniejszym komunikacie zmiana stanowić będzie integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz zamieszczona zostanie na platformie zakupowej
<https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog>

z upoważnienia

KOMENDANTA

1 REGIONALNEJ BAZY LOGISTYCZNEJ

ZASTĘPCA KOMENDANTA
1. REGIONALNEJ BAZY LOGISTYCZNEJ

plk Bogusław PISAŁA

Karolina Mielcarz
tel. 261 472 252

tel. 261 472 424
1rblog@ron.mil.pl
<https://1rblog.wp.mil.pl>

ul. Ciasna 7
78-600 Wałcz

Z A T W I E R D Z A M
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

(-) płk Paweł CZUBKOWSKI

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

tac żołnierskich, nakryć stołowych i sztućcy
dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych

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

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Istotnych Warunków
Zamówienia
w zakresie zakupu przez jednostki wojskowe prowadzące gospodarkę
żywnościową jednolitych tac żołnierskich oraz nakryć stołowych i sztuców dla Sił
Zbrojnych z datą zatwierdzenia

TYP SPRZĘTU PODLEGAJĄCEMU ZAKUPOWI: tace żołnierskie,
nakrycia stołowe i sztuce wg standardu wyposażenia dla żołnierzy stosowany do
zabezpieczenia żywienia żołnierzy w warunkach polowych i garnizonowych.

Zadanie 1, 2, 3

**NACZYNNIA STOŁOWE Z PORCELANY (porcelana stołowa biała
niedekorowana)**

I. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania porcelana:
 - Porcelana typu „Fine Bone” (kolor ecru);
 - Porcelana typu „biała” (czysta biała barwa bez tzw. czarnych kropek).
2. Materiał wykonania powinien być pochodzenia naturalnego, bez użycia toksycznych składników i komponentów, nie zawierających kadmu i cynku.
3. Powierzchnia naczyń szklwiona.
4. Brak dekoracji.
5. Rant pogrubiony.
6. Dźwięk: czysty metaliczny.
7. Niska przewodność cieplna.
8. Do użytku w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008, kuchenkach mikrofalowych oraz piecach konwekcyjno-parowych.
9. Wyroby porcelanowe jednorodnego wzoru i fasonu.
10. Gatunek – I lub II.
11. Cechowanie – na dnie każdego naczynia po stronie zewnętrznej wymagany jest wykonany trwale: znak lub logo producenta.

II. Wymagania techniczne szczegółowe

1. Wzorzec wytwarzania, szczegółowe parametry jakościowe, wady, pakowanie, przechowywanie, transport, badania, podział i oznaczenia wg.PN-75-A-12450.
2. Odporność na szok termiczny (od -30°C do 120°C).
3. Nasiąkliwość 0-0,5%.
4. Wytrzymałość na zgniatanie i ściskanie (możliwość ustawienia w stosie min. 100 talerzy).
5. Odporność na zadrapania.
6. Wymagania szczegółowe:

Zadanie 1 poz. 1 - 3

- talerze:
 - talerz głęboki: wzór „klasyczny”, średnica 22-25 cm ze skrzydłem uniesionym pod kątem nie mniejszym niż 20 stopni, waga minimum 0,47 kg;
 - talerz płytki: średnica 24-27 cm, waga minimum 0,51 kg;
 - talerz deserowy: średnica 17-20 cm, waga minimum 0,23 kg.

Zadanie 2

- kubki:
 - kubek o pojemności 0,25-0,35 l bez ucha z możliwością sztaplowania, wysokość 9-11 cm, waga minimum **0,33 kg**;

Zadanie nr 3

- kompotierka (salaterka) o średnicy 12 – 14 cm, wysokość 3,5-5 cm, waga minimum 0,20 kg.

III. Wymagania dodatkowe

1. Wyroby poukładane warstwami lub zapakowane w kartony na paletach każdy asortyment oddzielenie.
2. Pomiedzy każdą warstwą przekładka tekturowa.
3. Maksymalna ilość warstw na palecie:
 - a) talerzy do 7 warstw;
 - b) kubków do 9 warstw.
4. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem.
5. Do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował (nr).

Zadanie nr 4

SZTUĆCE ZE STALI NIERDZEWNEJ (Łyżeczka do herbaty, Łyżka stołowa, Nóż stołowy, Widelec stołowy)

I. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania całości: stal nierdzewna wg PN-EN 10088-1:2014, a w przypadku noży hartowanych stal nierdzewna spełniająca warunek twardości określonej w pkt 3.
2. Wykonane zgodnie z zapisami PN-EN ISO 8442-2:2002 oraz PN-EN ISO 8442-5:2008.
3. Wykonanie:
 - łyżki, łyżeczki: wycinane, walcowane, tłoczone;
 - widelce: wycinane, tłoczone, z zaostrzonymi kolcami, czterozębny;
 - noże: wycinane, kute, walcowane na zimno i gorąco z brzeszczotami hartowanymi o twardości co najmniej 48 HRC wg PN-EN ISO 6508-1:2016-10, szlifowane, wyważone tak, aby brzeszczot noża leżącego na płaskiej powierzchni nie dotykał tej powierzchni. Brzeszczot noża z zaokrąglonym końcem ząbkowany na 1/3 długości ostrza.
4. Rękojeść wyprofilowana, łatwa do czyszczenia.
5. Wyroby jednorodnego wzoru, jednolite, gładkie, bez przetłoczeń.
6. Krawędzie stępione, wolne od zadziorów i zalewek.
7. Powierzchnie wolne od zgorzeliny i pęknięć
8. Wykończenie: średni lub wysoki połysk.
9. Odporność na działanie środków myjących i dezynfekcyjnych.
10. Sztućce przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.
11. Cechowanie – na każdym sztuczku wymagany jest wykonany trwale: znak lub oznaczenie rodzaj użytej stali nierdzewnej (wybita cecha) lub formie dołączonego dokumentu wystawionego przez producenta do wyrobu.

II. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Łyżka – grubość 1,8-3,0 mm, długość 19,0 – 21,0 cm, pojemność minimum 15 ml
2. Łyżeczka - grubość 1,2-2,5 mm, długość 13,3 – 14,9 cm, pojemność minimum 5 ml
3. Widelec, grubość 2,0- 3,0 mm, długość 19,0 – 21 cm
4. Nóż, waga min. 75 g, długość 20,0 – 23,0 cm.

III. Wymagania dodatkowe

1. Wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony, każdy asortyment oddzielenie.
2. W przypadku dostawy wyrobów powyżej 5000 szt. wymagana jest dostawa na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem.
3. Do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował (nr).

Zadanie nr 5

TACA KELNERSKA/ŻOŁNIERSKA

I. Przeznaczenie: taca do posiłków (taca konsumencka, żołnierska do przenoszenia posiłków w naczyniach i zastawie stołowej).

II. Wymagania ogólne

1. Materiał wykonania: tworzywo sztuczne – poliester wzmocniony włóknem szklanym. Budowa wielowarstwowa nie wydzielająca zapachów.
2. Konstrukcja wzmocniona posiadająca odporność na uderzenia.
3. Kształt prostokątny lub trapezowy.
4. Struktura tacy wzmocniona, rant wyprofilowany usztywniający konstrukcję.
5. Odporność na środki myjące i przebarwienia.

III. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Odporność termiczna **co najmniej** od -10 do 100°C.
2. Taca przystosowana do mycia i wyparzania w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008 automatycznych (min. 3 razy dziennie).
3. Na zewnętrznej stronie rantu tacy wyprofilowane separatory umożliwiające stabilne układanie tac w sterty, pozwalające na swobodną cyrkulację powietrza pomiędzy tacami w celu ich osuszania.
4. Wymagania szczegółowe (wg wskazania Zamawiającego w SWZ):
 - a) taca prostokątna: wymiary: 530 x 325 x (h)10-20 mm;
 - b) taca trapezowa: kształt (trapezoidalny) umożliwiający ułożenie czterech tac na stole kwadratowym o boku 90 cm; wymiary 440-460 x 350-380 mm; podstawa krótsza trapezu: 200-210 mm, wysokość: **10-22 mm**.
6. Kolor: granit lub inny jasny z palety barw.
7. Dostawa wg asortymentu jednolita

IV. Wymagania dodatkowe

1. W przypadku dostawy wyrobów powyżej 2000 szt.:
 - a) wyroby poukładane warstwami, zapakowane w kartony;
 - b) wymagana jest dostawa na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem;
 - c) do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem, specyfikacją produktu i producenta.

Zadanie nr 6

KOSZYCZEK DO CHLEBA

I. Wymagania ogólne

- Kształt owalny, podłużny.
- Wzór plecionka.
- Materiał wykonania koszyczka – tworzywo.
- Możliwość mycia w zmywarkach zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.
- Cechowanie lub udokumentowanie oznakowania zgodne z Rozporządzeniem (WE) Nr 1935/2004 – materiał do kontaktu z żywnością.

II. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Koszyczek koloru białego lub jasnego w odcieniach pastelowych.
2. Pojemność 1,5-2 l. Wymiary (długość x szerokość x wysokość) 22-28 x 17-21 x 8-10 cm.

III. Wymagania dodatkowe

1. Wyroby zapakowane w kartony.
2. W przypadku dostawy na paletach. Palety w całości foliowane zabezpieczające zawartość przed uszkodzeniem.
3. Do każdej palety dołączona metryka zawartości wraz z opisem oraz podaniem informacji jaki zespół ją pakował (nr).

Zadanie nr 7

EKSPOZYTOR (DYSTRYBUTOR) DO PRZYPRAW W OPAKOWANIACH JEDNOSTKOWYCH lub tzw. PRODUKTÓW PORCJOWANYCH W OPAKOWANIACH JEDNOSTKOWYCH DLA KONSUMENTA

I. Wymagania ogólne

1. Stojak do ekspozycji, dystrybucji produktów w opakowaniach jednostkowych w miejscach gdzie występuje samoobsługa.
2. Ustawiany na elementach ciągu wydawczego lub punktu dystrybucyjnego.
3. Materiał wykonania konstrukcji stojaka, stelaża - stal nierdzewna gatunku co najmniej 18/0, a pojemników – tworzywo sztuczne, półprzezroczyste.
4. Przystosowane do mycia w zmywarkach mechanicznych zgodnie z PN-EN 12875-1:2008.

II. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Konstrukcja 3-poziomowa piramidalna z zawieszanymi, wpinanymi półkami - pojemnikami (kieszeniami) w kształcie półokrągłym, trapezowym.
2. Wymiary (długość x szerokość x wysokość): 180-200x230-260x400-420 mm.
3. Pojemność półek – pojemników: 3 x 1 l.

III. Wygania dodatkowe

1. Wyroby zapakowane w kartony, każdy oddzielenie.

Zadanie nr 8

PODAJNIK (DYSTRYBUTOR, DYSPENSER) DO SERWETEK

I. Wymagania ogólne

1. Podajnik (dyspenser) do dystrybucji serwetek w miejscach gdzie występuje samoobsługa.
2. Ustawiany na elementach ciągu wydawczego lub punktu dystrybucyjnego.
3. Materiał wykonania konstrukcji podajnika - stal nierdzewna gatunku co najmniej 18/0. Gumowe nóżki antypoślizgowe.

II. Wymagania techniczne i szczegółowe

1. Konstrukcja z mechanizmem sprężynowym wypychającym serwetki. Pobieranie serwetek przez konsumenta - poprzez otwór w ścianie dozownika.
2. Wymiary (długość x szerokość x wysokość): 100-120x110-120x180-200 mm.
3. Wymiary serwetek dedykowanych 33 x 33 cm lub innych złożonych w standardzie 1/8 o wymiarach ~ 16,5 x 9 cm, opcjonalne oznaczenie standardu N1.

III. Wygania dodatkowe

1. Wyroby zapakowane w kartony, każdy oddzielenie.

NORMY I PRZEPISY ZWIĄZANE

- 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 (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 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).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz.U.2008.17.113).
- Dyrektywa Komisji 2005/31/WE z dnia 29 kwietnia 2005 r. zmieniającej dyrektywę Rady 84/500/EEG w odniesieniu do deklaracji zgodności i kryteriów skuteczności metody analizy w przypadku wyrobów ceramicznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi i dyrektywy Rady 84/500/EEG z dnia 15 października 1984 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących wyrobów ceramicznych przeznaczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi.
- PN-75-A-12450 (PN-A-12450:1975) Porcelanowe naczynia stołowe – Wymagania i badania.
- PN-EN 10088-1:2014 M Stale odporne na korozję- Część 1: Gatunki stali odpornych na korozję.
- PN-EN 12875-1:2008 Odporność naczyń kuchennych na mechaniczne zmywanie.
- PN-EN ISO 6508-1:2016-10 Metale – Pomiar twardości sposobem Rockwella – Część 1: Metoda badania.
- PN-M-77940:1992 Sztućce i wyroby nożownicze – Nomenklatura.
- PN-EN ISO 8442-2:2002 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi – Sztućce i przybory stołowe. Część 1: Wymagania dotyczące sztućców ze stali nierdzewnej i sztućców pokrytych srebrem.
- PN-EN ISO 8442-5:2008 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi – Sztućce i przybory stołowe. Część 5: Wymagania dotyczące ostrości i badanie odporności na zużycie krawędzi tnących wyrobów nożowniczych.
- PN-EN 1186-1:2005 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi - Tworzywa sztuczne - Część 1: Przewodnik dotyczący wyboru warunków i metod badań migracji globalnej.
- PN-EN 14481:2010 Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi - Tworzywa sztuczne - Metody badań dla określenia kontaktu z tłuszczami.

