

# Wykorzystanie Mobilnych Systemów Żywniowych Teuvan w Ramach Programu Ochrony Ludności i Obrony Cywilnej (OLiOC) – Raport Strategiczny dla JST i Służb Ratowniczych

**Status:** Dokument Strategiczny dla Sektora Publicznego

**Przeznaczenie:** Jednostki TIER 3 (Starostwa Powiatowe) oraz TIER 4 (Państwowa Straż Pożarna, jednostki miejskie)

## 1. Kontekst programowy: rola zabezpieczenia żywniowego w Programie OLiOC 2025–2026

Wprowadzenie programu

\*\*Program Ochrony Ludności i Obrony Cywilnej 2025–2026

otwiera nowy etap w rozwoju systemu odporności państwa oraz zdolności reagowania kryzysowego w Polsce.

Program przewiduje **wielomiliardowe finansowanie dla samorządów, służb ratowniczych oraz administracji publicznej w całym kraju**, przeznaczone na rozwój infrastruktury ochrony ludności oraz doposażenie systemów logistycznych wykorzystywanych w sytuacjach kryzysowych.

Środki te są dystrybuowane poprzez wojewodów do:

- jednostek samorządu terytorialnego
- Państwowej Straży Pożarnej
- centrów zarządzania kryzysowego
- magazynów sprzętu ochrony ludności i obrony cywilnej.

Zgodnie z wytycznymi programu, **kuchnie polowe oraz mobilne systemy przygotowania posiłków** są klasyfikowane jako istotny element:

- sprzętu logistycznego systemu ochrony ludności
- zabezpieczenia żywniowego działań ratowniczych
- wyposażenia magazynów obrony cywilnej.

Mobilność systemów żywieniowych stanowi kluczowy element gotowości operacyjnej w scenariuszach takich jak:

- masowe ewakuacje ludności
- klęski żywiołowe
- długotrwałe działania ratownicze
- funkcjonowanie punktów wsparcia dla ludności w sytuacjach kryzysowych.

W tym kontekście mobilne systemy żywienia, takie jak rozwiązania oferowane przez firmę **Teuvan**, stanowią optymalne połączenie:

- sprawdzonej technologii wykorzystywanej w systemach militarnych i ratowniczych
- wysokiej niezawodności w warunkach terenowych
- efektywności ekonomicznej i logistycznej istotnej w postępowaniach zamówień publicznych.

## 2. Argumentacja Techniczno-Prawna: Wyłączenie z Dozoru UDT i Dyrektywy PED

Z punktu widzenia Specjalisty ds. Zamówień Publicznych, kluczowym atutem systemów Teuvan (modele FK2000, LFK150, FC75, FC30) jest ich konstrukcja eliminująca rygory Urzędu Dozoru Technicznego.

- **Bezcisnieniowy płaszcz glicerolowy:** W przeciwieństwie do tradycyjnych rozwiązań wodnych, urządzenia Teuvan wykorzystują **glicerolowy płyn termoprzewodzący**. Wysoka temperatura wrzenia glicerolu pozwala na uzyskanie temperatur roboczych niezbędnych do szybkiego gotowania bez wytwarzania ciśnienia wewnątrz płaszcza.
- **Brak podległości pod dyrektywę PED:** Ponieważ urządzenia nie pracują pod ciśnieniem, nie posiadają statusu „zbiornika ciśnieniowego” i nie podlegają unijnej dyrektywie PED (Pressure Equipment Directive).
- **Redukcja Total Cost of Ownership (TCO):** Brak podległości pod UDT oznacza dla JST wymierne korzyści finansowe: eliminację kosztownych, cyklicznych inspekcji ciśnieniowych (wymaganych standardowo co 2 lata) oraz brak ryzyka wyłączenia sprzętu z eksploatacji z przyczyn formalno-prawnych.

## 3. Strategia "Safety and Survival": Bezpieczeństwo Operacyjne i Wielopaliwowość

W dobie zagrożeń hybrydowych i ryzyka wystąpienia scenariusza „Total Blackout”, systemy Teuvan oferują **Strategiczną Redundancję Paliwową**.

- **Elastyczność zasilania:** Kuchnie wyposażone są w palniki na Gaz (LPG) lub Olej Napędowy (Diesel). Kluczowym atutem jest możliwość natychmiastowego przejścia na **paliwo stałe (drewno opałowe)** jako rozwiązanie awaryjne. Zdolność pracy na

dowolnym dostępnym paliwie stałym gwarantuje ciągłość żywienia nawet przy całkowitym zerwaniu łańcuchów dostaw paliw płynnych.

- **Autonomia Energetyczna i Wsparcie Medyczne:** Modele takie jak FK2000 oraz FK-BBQ posiadają zintegrowane systemy solarne. Energia ze słońca zasila nie tylko oświetlenie LED, ale przede wszystkim lodówki o pojemności 93 l. Jest to krytyczne dla bezpiecznego przechowywania żywności łatwo psującej się oraz **wysokowartościowych komponentów medycznych** w warunkach polowych.

## 4. Przewaga Technologiczna: System Glicerolowy vs. Rozwiązania Wodne

Technologia Teuvan eliminuje wady konstrukcyjne typowe dla standardowych kuchni polowych, co bezpośrednio wpływa na trwałość urządzenia.

Cecha	System Glicerolowy Teuvan	Standardowy System Wodny
<b>Ryzyko zamarzania</b>	Odporność do -40°C (płyn niezamarzający)	Wysokie; ryzyko rozsadzenia płaszcza zimą
<b>Zjawisko "Hot Spots"</b>	<b>Brak;</b> brak ciśnienia = brak wsporników	Obecne; wsporniki ciśnieniowe tworzą punkty przegrzania
<b>Ryzyko przypalenia</b>	Minimalne dzięki równomiernej dystrybucji	Wysokie w punktach styku ścianek (wsporników)
<b>Trwałość wewnętrzna</b>	Brak korozji i osadów kamienia	Ryzyko korozji wewnętrznej i zakamienienia
<b>Konserwacja</b>	Praktycznie bezobsługowa (maintenance-free)	Wymaga kontroli ciśnienia i stanu zaworów

**"Teuvan Secret" – brak punktów przegrzania:** Dzięki pracy bezciśnieniowej, kocioł Teuvan nie wymaga stałych wzmocnień (wsporników) między ściankami. To właśnie te elementy w kuchniach wodnych stają się "gorącymi punktami", prowadząc do przypalenia i degradacji stali. Teuvan zapewnia idealnie gładką powierzchnię grzewczą.

## 5. Rekomendacje Produktowe dla Jednostek TIER 3 i TIER 4

### Dla Starostw (Zabezpieczenie Masowe i Ewakuacja)

- **Model FK2000 (Flagowiec Logistyczny):** Samodzielny system przyczepy (klasa O2).
  - **Wydajność:** 500 posiłków w cyklu / **2000 posiłków na 24h.**
  - **Zaleta:** Możliwość gotowania w trakcie jazdy; hydrauliczne przechylenie kotła 150 l.
  - **Numer Magazynowy NATO (NSN):** 7360-58-001-8483.
- **Model LFK150 / LFK150 Plus:** Przyczepa klasy O1 (lekka).
  - **Wydajność:** 350 posiłków w cyklu / do 1750 posiłków na 24h.
  - **Numer Magazynowy NATO (NSN):** 7360-58-001-8486.

### Dla PSP i Zespołów Szybkiego Reagowania

- **Model FC75 (Mobilność Terenowa):** Kuchnia na płozach lub kołach, idealna w trudny teren.
  - **Wydajność:** 200 posiłków w cyklu / do 1000 posiłków na 24h.
  - **Numer Magazynowy NATO (NSN):** 7360-58-001-8484.
- **Model FC30 / WH30 (Lekka Logistyka):** Jednostki o masie ok. 40-45 kg.
  - **Wydajność:** 80 posiłków w cyklu / 400 posiłków na 24h.
  - **Efektywność:** Konstrukcja typu "**stackable**" (możliwość piętrowania) pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni magazynowej JST.

## 6. Analiza Cyklu Życia (LCC) i Trwałość

Inwestycja w systemy Teuvan jest uzasadniona w ramach analizy Life Cycle Costs (LCC). Urządzenia te są tworzone z myślą o eksploatacji przez dziesięciolecia ("**Created to last for decades**"). Wykonanie w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, brak elementów ruchomych w układzie wymiany ciepła oraz eliminacja kosztów dozoru technicznego sprawiają, że wyższy koszt początkowy (CAPEX) jest niwelowany przez minimalne koszty operacyjne (OPEX) w perspektywie 20-letniej.

## 7. Informacje o Reprezentacji i FAT

Wyłącznym przedstawicielem Teuvan w Polsce jest firma **Targa (Łukasz Kielczyk)**.  
Zapewniamy pełne wsparcie merytoryczne przy konstrukcji specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SWZ) w ramach OLiOC.

W celu budowy najwyższego zaufania w sektorze publicznym, zapraszamy przedstawicieli zamawiającego na **testy FAT (Factory Acceptance Tests)** przeprowadzane bezpośrednio w fabryce w Finlandii przed dostawą sprzętu.

### METRYKA DOKUMENTU I INFORMACJE KONTAKTOWE

**Data opracowania:** 05.03.2026

**Wersja dokumentu:** 1.0

**Opracowanie karty danych:** Targa Łukasz Kielczyk – autoryzowany przedstawiciel produktów Teuvan w Polsce

**Strona www:** <https://teuvan.pl/>

**E-mail:** [kontakt@teuvan.pl](mailto:kontakt@teuvan.pl)

#### Kluczowe dane kontaktowe:

- **Łukasz Kielczyk** (CEO): +48 501 205 966
- **Bartosz Felczak** (Sales Manager): +48 500 512 276
- **Krzysztof Sobczyński** (Sales Manager): +48 513 512 664

