



Wrocław, dnia 17.04.2020r.

Dotyczy: modyfikacja treści SIWZ w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest: **DOSTAWA INDYWIDUALNYCH RACJI ŻYWNOŚCIOWYCH „S-R”**

Nr sprawy: **MAT/57/U/2020.**

Działając na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych informuje, że wykonawcy uczestniczący w postępowaniu złożyli wnioski o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Poniżej treść zapytań:

PYTANIE 1

Dokumentacja techniczna- Specyfikacja Techniczna ST-15-2019. W Specyfikacji Technicznej ST-15-2019 sprzęt jednorazowego użytku do spożywania posiłku dla indywidualnych racji żywnościowych w wymaganiach dotyczących bezpłomieniowego podgrzewacza chemicznego wskazano, że: „Podgrzewacz powinien umożliwiać równomierne podgrzanie konserwy o masie netto 300g i temperaturze 20 st. C w temperaturze otoczenia 20 st. C, do temperatury nie niższej niż 62 st. C w czasie 12 minut”. Po przeprowadzeniu prób przez producenta podgrzewaczy zgodnie ze specyfikacją techniczną ST-15-2019 wszystkie konserwy wchodzące w skład racji żywnościowej poza daniem ”makaron po bolońsku” spełniają zadaną normę minimum 62 st. C po czasie podgrzewania 12 minut. Makaron po bolońsku podczas prób 12 minutowego podgrzewania uzyskuje średnie temperatury od 58 st. C do 68 st. C. Powyższe różnice wynikają całkowicie naturalnego nierównomiernego rozłożenia składników w masie gotowanego dania. Gwarancją właściwego podgrzania konserwy do średniej temperatury powyżej 62 st. C jest podgrzewanie zgodnie z instrukcją bezpłomieniowego podgrzewacz chemicznego przez 15 minut. Wynika to z faktu iż w 12 minucie reakcja egzotermiczna zachodząca w podgrzewaczu nadal trwa i podgrzewacz oddaje ciepło do konserwy. Aktywowana saszetka z substancją czynną rozgrzewa się do temperatury 92 st. C i oddaje ciepło do konserwy. Po 15 minutach od rozpoczęcia reakcji chemicznej saszetka ma temperaturę 80st. C.. Skrócenie czasu grzania do 12 minut ogranicza pełnej mocy grzewczej bezpłomieniowego podgrzewacza chemicznego. Z doświadczenia producenta wynika, że zwiększenie ilości substancji grzewczej nie przekłada się na uzyskanie wyższych temperatur grzane go dania w krótszym czasie. Zachodząca podczas podgrzewania reakcja jest reakcją fizyko-chemiczną i jej efekt którym jest wysokość temperatury podgrzewanego dania jest ściśle uzależniona od czasu jej trwania. Mając na uwadze powyższe: czy Zamawiający dopuści zmianę czasu grzania konserwy Makaron po bolońsku bezpłomieniowym podgrzewaczem chemicznym z 12 minut na 15 minut co będzie tożsame z instrukcją obsługi dostępnego na rynku bezpłomieniowego podgrzewacza chemicznego? W przeciwnym razie zastosowanie w zestawach indywidualnych racji żywnościowych konserwy Makaron po bolońsku nie będzie możliwe.

ODPOWIEDZ 1

Zamawiający **nie dopuszcza** zmiany wymogu czasu nagrzewania potrawy z 12 minut na 15 minut. Zmiana nie jest możliwa z uwagi na fakt, iż czas podgrzewania potraw (12 minut) wynika z wymagań dla indywidualnych racji operacyjnych do użytku wojskowego STANAG 2937 - edycja 5 z dnia 25 kwietnia 2019 r. (AMedP-1.11 pkt. 2.7.4. Serving Temperature).

Ponadto działając na podstawie art.38 ust.4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych, Zamawiający dokonuje zmian w treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia polegających na załączeniu na stronie internetowej Zamawiającego **dokumentacji ST- 13 – 2019 OWOCE LIOFILIZOWANE**

Treść powyższych zmian stanowi integralną część SIWZ i należy je uwzględnić podczas przygotowywania ofert.

„z upoważnienia Komendanta 4 Regionalnej Bazy Logistycznej”

**KIEROWNIK
SEKCJI ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

/-/ Szymon KUŁAGA

Wykonano w 1 egz.

Egz Nr 1 - ad acta/strona internetowa

tel. SZP 261 651 080

17.04.2020r.

T:2612