



Zegrze, 16 luty 2022 r.

Platforma Zakupowa

Nr sprawy **ZP/35/2022**

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCY

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego: **Zakup i dostawa naczyń jednorazowych.**

Zamawiający, 26 Wojskowy Oddział Gospodarczy z siedzibą przy ul. Juzistek 2, 05-131 Zegrze, działając na podstawie art. 284 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2021 r, poz. 1129, z późn. zm.), udziela odpowiedzi na pytania dotyczące treści Specyfikacji Warunków Zamówienia i załączników skierowane przez Wykonawcę w związku z prowadzonym ww. postępowaniem.

Pytanie nr 1:

Dzień dobry,

Zamawiający w WTT ma zapis

"do dokumentacji przetargowej dołączyć:

Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w Unii Europejskiej dopuszczający produkt do kontaktu z żywnością

Do oferty należy dołączyć po 100 sztuk wzorów oferowanego towaru, w celu dokonania jego oceny przez komisję przetargową w celu zagwarantowania wysokiej jakości dostarczanych wyrobów bezwzględnie dokonywać werbalnej oceny oferowanego towaru już na poziomie oceny składanych przez potencjalnych dostawców ofert.

natomiast w SWZ nie wymagane jest dostarczenie próbek proszę o sprecyzowanie tego zapisu czy próbki mają być dostarczone

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający podtrzymuje zapisy OPZ (WTT). Informacje zostały zawarte w Rozdziale IV pkt 1 SWZ czyli odwołaniu do zapisów OPZ (WTT) Załącznik nr 4 do Projektu Umowy stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ.

Pytanie nr 2:

Dzień dobry,

proszę o informacje dotyczącą:

pozycji nr 6 - Załącznik nr 2 do SWZ

W związku z ograniczonym dostępem do kubków styropianowych (ograniczona produkcja związana z wycofywaniem produktów z EPS-u)

Czy Zamawiający dopuści:

Kubki jednorazowe papierowe powlekane do napojów gorących, białe 200-250 ml, ø80 mm
Opakowanie: 40, 50 lub 100 sztuk

Pozycji nr 2,3,5 - Załącznik nr 2 do SWZ
Czy Zamawiający dopuści:
Sztućce pakowane po 50 sztuk

Odpowiedź Zamawiającego:

Zamawiający dopuszcza kubki jednorazowe papierowe (parametry zgodne z WTT na zakup naczyń i sztućców jednorazowych użytku biodegradowalnego - Załącznikiem nr 1 do niniejszego pisma).

Zamawiający nie dopuszcza sztućców pakowanych po 50 sztuk.

Powyższe odpowiedzi stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia i są wiążące dla wszystkich Wykonawców.

Pozostałe postanowienia Specyfikacji Warunków Zamówienia pozostają bez zmian.

Dotychczasowy termin składania i otwarcia ofert NIE ULEGA zmianie t. j.:

1. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem platformy pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/26wog/proceedings> na stronie dotyczącej odpowiedniego postępowania **do dnia 21.02.2022 r. do godziny 10:00.**
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **21.02.2022 r., o godzinie 10:05.**
3. Związanie z ofertą jest **do dnia 22.05.2022r.**

Załączniki:

1. WTT na zakup naczyń i sztućców jednorazowych użytku biodegradowalnego - Załącznik nr 1 do niniejszego pisma.

KOMENDANT
26 Wojskowego Oddziału Gospodarczego


plk Janusz NOWAKOWICZ

Wyk. Małgorzata Skalińska
tel. 261 883 782
16.02.2022 r. T – 2712
Dostęp do dokumentu: Anna Gilert

ZATWIERDZAM
GESTOR
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

.....
płk Robert DMUCHOWSKI

SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
W Zakwaterunku: Asparaga Sił Zbrojnych

9.08.2021

WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE

na zakup

naczyń i sztućców jednorazowego użytku biodegradowalnych

dla jednostek wojskowych Sił Zbrojnych

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



BYDGOSZCZ
SIERPIEŃ 2021

© Dokumentacja jest własnością MON. Żadna część niniejszej dokumentacji nie może być rozpowszechniana bez zgody Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

- 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 85 °C

1.2.2. Odporność mechaniczna - wytrzymałość

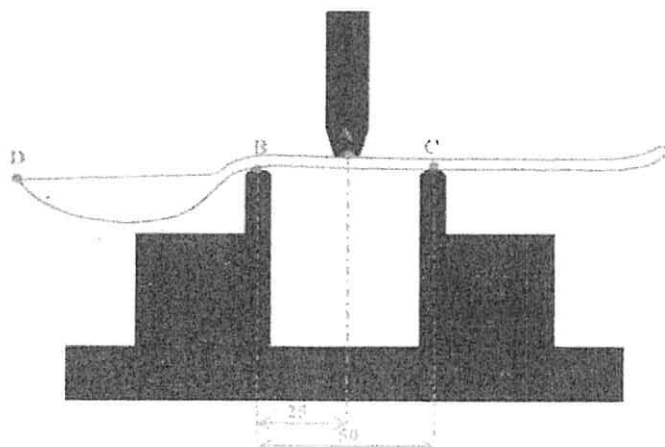
Niedopuszczalne są pęknięcia sztućców (łyżka, widelec) obciążonych siłą równoważną 5 kG¹

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) sztućce powinny być wykonane według jednolitego wzoru użytkowego i z tego samego materiału
- b) odporne na tłuszcze i nie nasiąkliwe (nie nasiąkają wodą)

¹ Na potwierdzenie należy wymagać deklaracji producenta lub oświadczenia dostawcy. W przypadku konieczności wykonania badania procedurę badania należy przeprowadzić zgodnie z poniższym sposobem.

Badany sztuciec umieścić na uchwycie do zginania trójpunktowego tak, aby czerpak łyżki a miska widelca były skierowane do góry. Punkty podparcia B i C powinny znajdować się w odległości 50 mm od siebie, przy czym punkt B w odległości 60 mm od najdalszego punktu położonego na krawędzi czerpaka łyżki (D) a miski widelca. Obciążenie powinno być przyłożone w punkcie A, położonym w równych odległościach od punktów podparcia. Do badanego sztucца należy przyłożyć siłę równoważną 5 kG.



Rys. Sprawdzenie wytrzymałości sztucца

- 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 jednorazowej oraz spełniające wymagania w zakresie pojemności

2.3. Materiał

Kubki jednorazowego użytku powinny być wykonane z materiału biodegradowalnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Kubek do zimnych napojów - PLA⁴ lub papierowy (celulzowo-papierowy), do gorących napojów kubek dwuwarstwowy⁵

2.4. Kolor:

2.4.1. kubek do zimnych napojów – przezroczysty lub biały

2.4.2. kubek do gorących napojów biały lub w kolorach pastelowych (nadrukowany)

2.5. **Opakowanie jednostkowe:** 25 do 100 szt.

3. Miski jednorazowe

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 pojedynczego kubka

Miska jednorazowa powinna posiadać masę minimum 12 g

3.2. Wymagania użytkowe

3.3.1. Odporność na wysoką temperaturę

Miska powinna być odporna na działanie temperatury 85°C

3.3.2. Odporność mechaniczna

Miska powinna być odporna na zgniecenie, odkształcenie i przesiąkanie⁶

3.3.3. Pozostałe wymagania

- a) izolacyjność cieplna - miska powinna chronić przed poparzeniem tj. zapewnić izolację termiczną pozwalającą na swobodne jej przenoszenie i postawienie na tacy jednorazowej
- b) brak ostrych krawędzi

⁴ Poliaktyd

⁵ Celuloza, papier powlekany PLA

⁶ 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.

- b) talerz powinien być gładki, bez ostrych krawędzi oraz wad w postaci zadziorów 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 jednorazowego użytku powinny być wykonane z materiału biodegradowalnego przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Talerz wykonany z trzciny cukrowej⁹

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 przezroczysta 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 transportowe powinno stanowić pudło tekturowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych, z załamaniem 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 sztuczku 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 oznakowanie (min. na etykiecie opakowania jednostkowego)
 - 2.1.2. Symbol informujący o biodegradowalności - ♻ lub inne oznaczenie zgodne z przepisami (np. compostable, kompostowalny, OK compost).

⁹ Bagassa – włókna łądy trzciny

- 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
- 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

Opracował


.....
ppłk Sławomir KOZŁAREK