

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU UMOWY RAMOWEJ

Przedmiotem zamówienia jest zawarcie umowy ramowej na dostawę artykułów żywnościowych dla Polskiej Stacji Polarnej Hornsund na Spitsbergenie.

- 1. Miejsce dostawy:** Burta statku wskazanego przez Zamawiającego w porcie wskazanym przez Zamawiającego na terenie RP (zgodnie z Formułą INCOTERMS 2015 FOB (Free on Board)).
- 2. Przedmiot zamówienia musi być odprawiony przez Wykonawcę poza obszar celny Unii Europejskiej** (docelowe miejsce dostawy: Polska Stacja Polarna Hornsund na Spitsbergenie, Svalbard, Norwegia).
3. Przedmiot zamówienia musi spełniać warunki oraz być zapakowany i przygotowany do transportu zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także zgodnie z „Instrukcją dotyczącą jakości, przygotowania i pakowania artykułów żywnościowych” zawartą w niniejszym Opisie przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca składając ofertę zobowiązuje się do zapewnienia dostaw artykułów świeżych, o maksymalnym dla danego produktu terminie przydatności do spożycia i najwyższej jakości, spełniających wymagania szczegółowe dotyczące jakości i terminu przydatności do spożycia określone w projektowanych postanowieniach umowy ramowej (załącznik nr 2 do SWZ).
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać artykuły żywnościowe odpowiednio przystosowanymi środkami transportu zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.
6. W ramach realizacji zamówienia, Wykonawca musi zapewnić środki przeładunkowe oraz personel niezbędny do przeładunku towaru na burtę statku.
7. Wykonawca przy każdej dostawie zobowiązany będzie dostarczyć Zamawiającemu szczegółową specyfikację zawierającą ilość oraz nazwę asortymentu.
8. Asortyment będący przedmiotem umowy ramowej oraz szacunkowe ilości zawarte są w formularzu asortymentowo – cenowym, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA JAKOŚCI, PRZYGOTOWANIA I PAKOWANIA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

1. Dostarczone artykuły muszą być zapakowane i przystosowane do transportu morskiego.
2. Opakowanie art. żywnościowych musi spełniać następujące funkcje:
 - 1) zabezpieczenie żywności na czas transportu i przeładunku;
 - 2) zabezpieczenie w sposób zapewniający właściwe warunki dla rocznego przechowania (dotyczy opakowań jednostkowych);
 - 3) informowanie o zawartości (poprzez jednoznaczne oznakowanie) i umożliwienie prowadzenia racjonalnej gospodarki (dotyczy opakowań jednostkowych);
 - 4) ułatwianie przeprowadzenia kontroli celnej i sanitarno-epidemiologicznej.
3. Wymagane jest pakowanie danego artykułu żywnościowego w różne opakowania zbiorcze, tak aby pojedynczy produkt był w kilku opakowaniach zbiorczych - aby zapobiec utracie 100% artykułu w razie zniszczenia lub utraty (np. utopienia w czasie rozładunku) jednego opakowania.

4. Opakowania zbiorcze muszą być zabezpieczone taśmą identyfikującą Wykonawcę.
5. Asortyment musi być pakowany w opakowania jednostkowe, które nie powinny ważyć więcej niż możliwość ręcznego przeniesienia przez człowieka (ok. 20 kg), opakowane w sposób zapobiegający rozsypaniu się w wyniku wielokrotnego ręcznego i mechanicznego przeładunku. Ze względu na rozładunek statku na wodzie, opakowania muszą być zabezpieczone przed wpływami warunków atmosferycznych (kropłoszczelne lub wodoszczelne), najlepiej poprzez umieszczenie w pojemnikach lub wielowarstwowe opakowanie.
6. Umieszczenie opakowań jednostkowych w opakowaniach zbiorczych: opakowaniami zbiorczymi są obudowane palety, pojemniki lub skrzynie. Opakowania zbiorcze nie mogą ważyć więcej niż 600 kg i nie mogą przekraczać wymiarów: długość - 1,20 m; szerokość - 1,00 m; wysokość - 1,50 m. Opakowanie zbiorcze musi zabezpieczać zawartość przed wpływem warunków atmosferycznych, być zwarte i zabezpieczone przed wypadnięciem opakowań jednostkowych w czasie załadunku w porcie i przeładunku na morzu na amfibie lub łodzie. Opakowania zbiorcze muszą posiadać sztywne ściany odporne na urazy mechaniczne. Nie mniej niż 1/3 opakowań zbiorczych musi mieć identyczne rozmiary (zwłaszcza wysokość) i powinna posiadać wystarczającą odporność na nacisk, tak aby istniała możliwość ułożenia 2 warstw opakowań zbiorczych.
7. Każde opakowanie zbiorcze ładunku musi posiadać poprawnie wypełnioną specyfikację ładunkową, sporządzoną według wzoru udostępnionego przez Zamawiającego.
8. Każde opakowanie zbiorcze ładunku musi być oznakowane co najmniej z dwóch stron kartą ładunkową w formacie nie mniejszym niż A4 (chyba, że rozmiar opakowania nie pozwala na zastosowanie takiego formatu), sporządzoną według wzoru udostępnionego przez Zamawiającego.
9. W przypadku opakowań szklanych dodatkowo należy zabezpieczyć je przed ich stłuczeniem oraz oznakować „góra - dół”.
10. Warzywa i owoce muszą być opakowane w opakowania umożliwiające swobodną cyrkulację powietrza i jednocześnie zapobiegające rozsypaniu się zawartości w wyniku wielokrotnego ręcznego i mechanicznego przeładunku.
11. Każde opakowanie musi być oznakowane zgodnie ze wskazanym przez Zamawiającego wzorem. Zawartość poszczególnych opakowań musi być wyspecyfikowana w specyfikacji ładunkowej sporządzonej według wzoru wskazanego przez Zamawiającego.
12. Oznakowanie opakowań typu worki siatkowe ażurowe lub skrzynki ażurowe powinno posiadać trwale umocowaną wywieszkę wodoodporną, sztywną i trwałą. Dodatkowo we wnętrzu należy umieścić trwałą i wodoodporną informację taką jak na wywieszce.
13. Oznakowanie opakowań typu worki foliowe szczelne powinno posiadać trwale umocowaną wywieszkę wodoodporną sztywną i trwałą. Dodatkowo we wnętrzu należy umieścić trwałą i wodoodporną informację taką jak na wywieszce.
14. Zamawiający dopuszcza możliwość pozostawienia opakowań w Stacji pod warunkiem, że będą one wykonane z materiałów łatwych do utylizacji.
15. Uwagi:
 - 1) Produkty suche muszą być pakowane z uwzględnieniem konieczności dostawy produktów konfekcjonowanych przez producenta w torebki szczelne, najlepiej próżniowe. Niedopuszczalne jest zastosowanie konfekcjonowania luzem lub hurtowego, tj. wielokilogramowego, chyba że Zamawiający tego zażąda;

- 2) W przypadku mąki część dostawy może być dostarczona w workach o ciężarze nie większym niż 25 kg, pozostała w opakowaniach o ciężarze jednostkowym 1 kg;
- 3) Konserwy muszą być dostarczone w opakowaniach jednostkowych o ciężarze poniżej 1 kg;
- 4) Przyprawy i nasiona dostarczać należy w opakowaniach jednostkowych stosowanych w gospodarstwach domowych. Maksymalna gramatura opakowań nie może przekroczyć 250g. Wyjątek stanowi sól, która może być dostarczana w opakowaniach jednostkowych 1 kg;
- 5) Liofilizaty w swoim asortymencie powinny uwzględniać preferencje smakowe kuchni polskiej;
- 6) Owoce suszone muszą być pakowane w fabryczne, szczelne opakowania (nie luzem);
- 7) Syropy owocowe naturalne. Pozostałe soki – 100% soki naturalne (nie napoje). Opakowania: 1 – 2 l;
- 8) Kompoty w opakowaniach nie przekraczających wagi 1 kg;
- 9) Mleko w opakowaniach nie większych niż 1 l;
- 10) Pozostałe artykuły z grup: IV, VIc, IX i X – w opakowaniach detalicznych;
- 11) Sery, twarogi, mleko w tubach, etc. przy dostawie muszą być schłodzone do temperatury +3°C lub – na żądanie Zamawiającego – mrożone. Sery muszą być pakowane fabrycznie w folie lub woskowane w całości;
- 12) Śledź solony w wysoko solnej zalewie musi być przystosowany do długoterminowego przechowania, dostarczany w wiaderkach;
- 13) Jaja świeże, nie magazynowane, nie myte, klasy A, kategorii XL, pakowane na tackach umieszczonych w kartonach. Kartony muszą być sztywne, umożliwiające wielokrotne obracanie i przekładanie;
- 14) Warzywa świeże w odmianach przystosowanych do długoterminowego przechowywania, nie płukane i nie myte, z naturalną warstwą ochronną;
- 15) Asortyment mięs i wędlin musi być mrożony do temperatury nie wyższej niż minus 20°C, technologią szybkiego mrożenia celem zapobieżenia krystalizacji wody w dużych skupiskach w masie produktu. Po rozmrożeniu na 100 kg mięsa i wędlin nie może być mniej niż 80 kg gotowego produktu. Mięsa muszą być porcjowane przed zamrożeniem w porcjach nie większych niż 2 kg (półtusze porcjowane na elementy). Każda porcja powinna być mrożona luzem - niedopuszczalne jest zmrożenie kilku porcji w jedną bryłę. Jeżeli porcje są pakowane w opakowania jednostkowe, niedopuszczalne jest stosowanie opakowań zwiększających znacznie masę lub objętość. Mięsa i wędliny muszą być najwyższej jakości. Pod pojęciem wysokiej jakości rozumieć należy wędliny klasy Premium i mięsa z minimalną zawartością wypełniaczy białkowych i wody. Mięso nie może podlegać nastrzykowi domięśniowemu. Powierzchnie mięsa muszą być czyste i suche. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Osłonki ściśle przylegające do farszu. Wędliny wędzone w komorach wędzarniczych przy użyciu dymu wędzarniczego wytworzonego w dymogeneratorach. W wędlinach nie mogą być zastosowane preparaty dymu wędzarniczego.