

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. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Zamawiający dopuszcza możliwość pozostawienia opakowań w Stacji pod warunkiem, że będą one wykonane z materiałów łatwych do utylizacji.
14. 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 muszą być dostarczone w opakowaniach jednostkowych stosowanych w gospodarstwach domowych, tzn. maksymalna gramatura opakowań nie może przekroczyć 250g. Wyjątek stanowi sól, która może być dostarczana w opakowaniach jednostkowych 1 kg;
- 5) Liofilizaty powinny uwzględniać preferencje smakowe kuchni polskiej;
- 6) Owoce suszone muszą być pakowane w fabryczne, szczelne opakowania (nie mogą być dostarczane luzem);
- 7) Syropy owocowe muszą być naturalne.
- 8) Soki muszą być 100% sokami naturalnymi (nie napojami). Opakowania: 1 – 2 l;
- 9) Kompoty muszą być dostarczone w opakowaniach nie przekraczających wagi 1 kg;
- 10) Mleko musi być dostarczone w opakowaniach nie większych niż 1 l;
- 11) Pozostałe artykuły z grup: IV, VIc, IX i X muszą być dostarczone w opakowaniach detalicznych;
- 12) Sery, twarogi, mleko w tubach, etc. Na wszystkich etapach dostawy muszą być schłodzone do temperatury ok. +3°C lub – na żądanie Zamawiającego – mrożone. Sery muszą być pakowane fabrycznie w folie lub woskowane w całości;
- 13) Śledź solony w wysoko solnej zalewie musi być przystosowany do długoterminowego przechowania, dostarczany w wiaderkach;
- 14) Jaja muszą być świeże, nie magazynowane, nie myte, klasy A, kategorii XL, pakowane na tackach umieszczonych w kartonach. Kartony muszą być sztywne, umożliwiające wielokrotne obracanie i przekładanie jaj;
- 15) 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;
- 16) Cebula i ziemniaki muszą być zapakowane w worki jutowe, parciane lub lniane. Zamawiający nie dopuszcza, by były one pakowane w worki siatkowe;
- 17) Odmiany dostarczanych świeżych warzyw i owoców muszą być przystosowane do długoterminowego przechowywania. Świeże warzywa i owoce muszą być nie płukane i nie myte, z naturalną warstwą ochronną;
- 18) Mięsa i wędliny muszą być mrożone 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.