



## Szczegółowe postanowienia dotyczące jakości żywności oraz sposobu jej pakowania i przygotowania specyfikacji.

### I. Żywność

1. Żywność kupowana jest zgodnie z zamówieniami sporządzonymi przez zamawiającego wg przyjętych przez niego norm żywieniowych w częściach, których wielkość i termin transportu zależą od terminów rejsów statku ekspedycyjnego. Pierwotnie złożone zamówienie korygowane jest, w miarę możliwości, na bieżąco, według informacji przesyłanych ze stacji. Przy zakupie żywności Wykonawca obowiązany jest uwzględnić konieczność długotrwałego (często rocznego) przechowywania. Z tego powodu żywność musi być wysokiej jakości, o możliwie najdłuższych okresach przydatności do spożycia.
2. Termin przydatności do spożycia artykułów żywnościowych nie może upływać wcześniej niż po upływie jednego roku od daty wykonania dostawy jednostkowej. W przypadku artykułów żywnościowych, które ze względu na swoje właściwości mają krótszy okres przydatności do spożycia, produkty te muszą być wytworzone nie wcześniej niż 1 miesiąc przed datą dostawy jednostkowej. W przypadku warzyw i owoców, dostarczane produkty muszą być najwyższej jakości. Dostarczane jaja nie mogą być starsze niż 3 dni licząc od daty dostawy jednostkowej.
3. Opakowanie art. żywnościowych musi spełniać następujące funkcje:
  - zabezpieczenie żywności na czas transportu i przeładunku;
  - informowanie o zawartości (poprzez jednoznaczne oznakowanie) i umożliwienie prowadzenia racjonalnej gospodarki (dotyczy opakowań jednostkowych);
  - aranżacja kontroli celnej i sanitarno-epidemiologicznej, jeżeli jest to wymagane.
4. Asortyment musi być pakowany w miarę możliwości w opakowania jednostkowe, które nie powinny ważyć więcej niż możliwość ręcznego przeniesienia przez człowieka (ok. 20 kg). Ilość materiałów opakunkowych i zabezpieczających powinna być zminimalizowana, ale i spełniająca warunek, że asortyment opakowany jest w sposób zapobiegający rozsypaniu się w wyniku wielokrotnego ręcznego i mechanicznego przeładunku. Użyte materiały opakowań jednostkowych powinny być łatwe w utylizacji lub nadawać się do ponownego wykorzystania.
5. Umieszczenie opakowań jednostkowych w opakowaniach zbiorczych: opakowaniami zbiorczymi są obudowane palety, pojemniki lub skrzynie. Opakowania zbiorcze nie mogą ważyć brutto więcej niż możliwość przeładunku dźwigiem statku transportowego oraz muszą być dostosowane do gabarytów (3 x 6m) i nośności amfibii PTS, a także do udźwigu sprzętu przeładunkowego w Stacji (max. ok. 900 kg). 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.
6. W przypadku opakowań szklanych dodatkowo należy zabezpieczyć je przed ich stłuczeniem oraz oznakować „góra-dół”.
7. 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.



8. Opakowania powinny być oznakowane. Oznakowanie winno zawierać symbol miejsca docelowego i numer opakowania.
9. 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.
10. 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.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość pozostawienia opakowań w Stacji pod warunkiem, że będą one wykonane z materiałów łatwych do utylizacji.

12. Wymagania szczegółowe:

Żywność sucha:

- 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.
- 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;
- Konserwy muszą być dostarczone w opakowaniach jednostkowych o ciężarze poniżej 1 kg;
- Przyprawy i nasiona dostarczać należy w najmniejszych opakowaniach jednostkowych stosowanych w gospodarstwach domowych. Maksymalna gramatura opakowań nie może przekroczyć 500g. Wyjątek stanowi sól, która może być dostarczana w opakowaniach jednostkowych 1 kg;
- Liofilizaty w swoim asortymencie powinny uwzględniać preferencje smakowe kuchni polskiej;
- Owoce suszone muszą być pakowane w fabryczne, szczelne opakowania (nie luzem);
- Kapusta kiszona i ogórki kwaszone muszą być pasteryzowane, dostarczane w słojach, w opakowaniach jednostkowych nie większych niż 1 kg, chyba że zażąda tego Zamawiający;
- Syropy owocowe naturalne. Pozostałe soki – 100% soki naturalne (nie napoje). Opakowania: 1 – 2 l;
- Kompoty w opakowaniach nieprzekraczających wagi 1 kg;
- Mleko w opakowaniach nie większych niż 1 l;
- Śmietana w opakowaniach nie większych niż 0,5 l;

Żywność schłodzona

- Sery, twarogi, mleko w tubach, etc. przy dostawie muszą być schłodzone do temperatury +3°C lub mrożone, jeśli zażąda tego Zamawiający. Sery muszą być pakowane fabrycznie w folie lub dla niektórych gatunków woskowane w całości; Sery żółte powinny być w blokach a nie plastrach.



- Śledź solony „matias” w wysoko solnej zalewie musi być przystosowany do długoterminowego przechowania, dostarczany w wiaderkach nie większych niż 10 litrów.;
- Jaja świeże (nie magazynowane) nie myte, klasy XXL tzn. o gramaturze nie mniejszej niż 73g, pierwsza cyfra w kodzie na jajku „3”, pakowane na tackach umieszczonych w kartonach. Kartony muszą być sztywne umożliwiające wielokrotne obracanie i przekładanie;
- Warzywa świeże przeznaczone na zimę powinny być w odmianach przystosowanych do długoterminowego przechowywania, nie płukane i niemyte, z naturalną warstwą ochronną. Cebula i ziemniaki muszą być zapakowane w worki jutowe, parciane lub Iniane. Niedopuszczalne są worki siatkowe.

#### Żywność mrożona

- 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. Opakowania hermetyczne "VACUM" opisane (worki lub pojemniki) zamykane próżniowo (zgrzewane), tak by chronić pakowany towar przed wpływami warunków otoczenia. 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 czyste, suche. Konsystencja soczysta. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Ostonki 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.;
- Słonina mrożona – wymagania jak dla mięs i wędlin;
- Mrożonki muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych nie większych niż 1 kg, chyba że zażąda tego Zamawiający.

#### Inne wymagania dotyczące żywności:

- Produkty kiszone (ogórki, kapusta) nie mogą zawierać w składzie cukru, kwasu sorbowego, kwasu octowego (te składniki charakteryzują produkty kwaszone), sorbinianu potasu (E202), kwasu askorbinowego;
- Masło powinno zawierać co najmniej 82 % tłuszczu;
- Masło orzechowe powinno zawierać 100 % orzechów arachidowych (prażonych) bez dodatku olejów palmowych, cukru, dekstrozy;
- Majonez bez E 385 (sól wapniowo-disodowa kwasu etylenodiaminotetraoctowego EDTA), gumy ksantanowej, gumy guar, substancji zagęszczających jak skrobia modyfikowana (kukurydziana), maltodekstryny, substancji konserwujących jak benzoesan sodu, sorbinian potasu;
- Serki naturalne kanapkowe bez E 407 (karagen), żelatyny wieprzowej, karboksymetylocelulozy, gumy guar, kwasu cytrynowego, odtłuszczonego mleka w proszku;



- Sery pleśniowe brie bez chlorku wapnia (E 509)
- Serki topione bez olejów roślinnych (palmowego, kokosowego)
- Śmietana 18% bez skrobi modyfikowanej, cytrynianu sodu, karboksymetylocelulozy, mono i diglicerydów kwasów tłuszczowych;
- Jogurty owocowe bez żelatyny wieprzowej, skrobi, mleka w proszku, syropu glukozowo-fruktozowego;
- Pasztety drobiowe bez MOM (mięso oddzielone mechanicznie);
- Biała kiełbasa powinna zawierać min. 85% mięsa bez glutaminianu monosodowego;
- Parówki powinny mieć zawartość mięsa min. 85 %, bez MOM;
- Batony proteinowe bez kwasu sorbowego, sorbinianu potasu;
- Bułka tarta bez E427e, słoju pszennego, cukru, środka przetwarzającego mąkę E300, margaryny, olejów roślinnych, smalcu wieprzowego, mąki sojowej, mąki ze słoju jęczmiennego, kwasu askorbinowego, l-cysteiny, gumy guar, hydroksymetylocelulozy, lecytyny, mono i diglicerydów kwasów tłuszczowych, laktonu, kwasu glukonowego, węglanu sodu.

## II. Pakowanie zaopatrzenia Lion's Rump

1. Produkty powinny być zapakowane w beczki, z których przynajmniej 10 będzie przeznaczonych na śmieci powracające do kraju (metal, szkło, plastiki). Beczki muszą mieć pojemność najwyżej 60 litrów z uchwytami. Pojedyncza beczka nie powinna ważyć więcej niż 20 kg.
2. Każda beczka powinna być widocznie opisana Lion's Rump lub LR.
3. Na wierzch każdej beczki musi być zapakowana specyfikacja rzeczy znajdujących się w danej beczce zabezpieczona przed rozmoknięciem.
4. Słoiki do beczek powinny być pakowane po 4-6 szt. zbiorczo, opakowane w folię bąbelkową lub gruby papier i ustawiane w środku beczki.
5. Spód beczki powinien być wyłożony tekturą.
6. Słoiki i szczelnie zapakowane produkty muszą być na dnie beczki, na najwyższych produktach pod wieczkiem należy umieścić worki foliowe (później do wykorzystania) aby zabezpieczyć przed przeciekaniem.
7. Boki beczki trzeba wypełnić miękkimi i lżejszymi produktami kasze, makarony.
8. Kasze i ryż (w saszetkach) można pozbawić tekturowych pudełek, zapakować w torby „strunowe” typu ziplok z wyciętym opisem gotowania i nazwą produktu.

## III. Przygotowanie specyfikacji

1. Minimum na dziesięć dni przed dostawą towarów na statek Dostawca zobowiązany jest do przesłania na adres [arctowski.logistics@ibb.waw.pl](mailto:arctowski.logistics@ibb.waw.pl) specyfikacji poszczególnych paczek zawierających co najmniej:



- nr opakowania jednostkowego;
- nazwa dostawcy i dane kontaktowe;
- rodzaj opakowania;
- wymiary opakowania w cm [dł/szer/wys];
- objętość w  $\text{cm}^3$ ;
- waga brutto w kg;
- tabelaryczny spis zawartości [nazwa produktu/Nr ref./ilość/j.m./data produkcji i (jeśli jest) termin przydatności do spożycia].

Specyfikacje muszą być dostarczone w formie podpisanego przez Dostawcę skanu PDF oraz w formie edytowalnego arkusza kalkulacyjnego.

2. Minimum na siedem dni przed dostawą towarów na statek Dostawca zobowiązany jest do przesłania na adres [arctowski.logistics@ibb.waw.pl](mailto:arctowski.logistics@ibb.waw.pl) listy ładunkowej zawierającej co najmniej:

- nr opakowania zbiorczego;
- zawartość [nr. opakowań jednostkowych];
- rodzaj opakowania zbiorczego;
- wymiary opakowania zbiorczego w m [dł/szer/wys];
- objętość w  $\text{m}^3$ ;
- waga brutto w tonach.

Listy ładunkowe muszą być dostarczone w formie podpisanego przez Dostawcę skanu PDF oraz w formie edytowalnego arkusza kalkulacyjnego.