

ZAKTUALIZOWANY w dn. 29.01.2025 r.**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****CZEŚĆ ZAMÓWIENIA NR 2**

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawy środków czystości i higieny oraz akcesoriów gospodarczych w 2025 r.

DLA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 2 – Środki chemiczne higieny kuchennej.

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Minimalna ilość zamówienia	Maksymalna ilość zamówienia	Miejsce dostawy: Magazyn służby żywnościowej 82-300 Elbląg, ul. Kwiatkowskiego 15
1.	Preparat do programowanego mycia pieca konwekcyjno-parowego	litr	90	180	Magazyn służby żywnościowej
2.	Produkt do usuwania osadów mineralnych	litr	400	800	Magazyn służby żywnościowej
3.	Produkt do ręcznego mycia naczyń	litr	3 000	6 000	Magazyn służby żywnościowej
4.	Produkt do dezynfekcji powierzchni	litr	120	240	Magazyn służby żywnościowej
5.	Produkt do dezynfekcji rąk	litr	120	240	Magazyn służby żywnościowej
6.	Produkt do mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych	litr	80	160	Magazyn służby żywnościowej
7.	Mydło w płynie antybakteryjne	litr	120	240	Magazyn służby żywnościowej
8.	Produkt do usuwania tłuszczu i przypaleń	litr	100	200	Magazyn służby żywnościowej
9.	Produkt do maszynowego mycia naczyń	litr	400	800	Magazyn służby żywnościowej
10.	Produkt do nabłyszczania naczyń w zmywarkach	litr	400	800	Magazyn służby żywnościowej
11.	Produkt do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej	litr	100	200	Magazyn służby żywnościowej
12.	Produkt do mycia i dezynfekcji urządzeń	litr	100	200	Magazyn służby żywnościowej
13.	Produkt do czyszczenia naczyń kuchennych	kg	100	200	Magazyn służby żywnościowej
14.	Produkt do odłuszczenia powierzchni	litr	100	200	Magazyn służby żywnościowej
15.	Produkt do czyszczenia aluminium	litr	80	160	Magazyn służby żywnościowej
16.	Produkt do mycia i czyszczenia sanitariatów	litr	80	160	Magazyn służby żywnościowej
17.	Preparat do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych	opak	30	60	Magazyn służby żywnościowej
18.	Preparat do odkamieniania ekspresów ciśnieniowych	litr	20	40	Magazyn służby żywnościowej
19.	Sól do zmiękczaczy wody w tabletkach	kg	1 000	2 000	Magazyn służby żywnościowej
20.	Preparat do dezynfekcji kratak ściekowych	litr	80	160	Magazyn służby żywnościowej
21.	Neutralizator zapachów kuchennych.	szt.	60	120	Magazyn służby żywnościowej
22.	Środek do trudno usuwalnych zabrudzeń do zastosowania w urządzeniach mycia ciśnieniowego	litr	300	600	Magazyn służby żywnościowej
23.	Preparat do dezynfekcji zbiorników wody	litr	80	160	Magazyn służby żywnościowej
24.	Płyn do mycia szkła	litr	80	160	Magazyn służby żywnościowej

1. Preparat do programowanego mycia pieca konwekcyjno-parowego:

1. Alkaliczny środek czyszczący w koncentracji do usuwania zabrudzeń tłuszczowych z pieców konwekcyjno-parowych z systemem automatycznego mycia CIP;
2. Formuła preparatu zawiera specjalną formułę czyszczenia wnętrza pieca zarówno w wysokiej jak i niskiej temperaturze, umożliwia usuwanie nawet najbardziej uporczywy brud i nagromadzony tłuszcz w ciągu jednego cyklu mycia;
3. **Opakowanie 1-5 litrów;**
4. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
5. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
6. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony.

2. Produkt do usuwania osadów mineralnych:

1. Przeznaczenie: do usuwania osadów mineralnych z urządzeń gastronomicznych (bemar, maszyny do mycia naczyń, piece konwekcyjno-parowe, kotły warzelne);
2. Zakres działania: usuwa węglany wapnia i inne osady powstałe w wyniku procesów wytrącania w czasie gotowania; szklanych i tworzyw sztucznych;
3. Właściwości: chroni czyszczone powierzchnie przed korozją, nie niszczy powłok z stali nierdzewnej, ceramicznych, szklanych, tworzyw sztucznych;
4. Opakowanie jednostkowe: 1-5 litrów;
5. Konsystencja: skoncentrowana, płynna;
6. Podstawowy skład chemiczny: związki powierzchniowo czynne, mieszanina kwasów nieorganicznych;
7. Dozowanie i wydajność: 5-15%;
8. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
10. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

3. Produkt do ręcznego mycia naczyń:

1. Przeznaczenie: mycie i dezynfekcja naczyń, sprzętu i urządzeń kuchennych oraz powierzchni roboczych wykonanych z porcelany, porcelitu, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium mających kontakt z żywnością;
2. Zakres działania: zawiera aktywne substancje myjące, naczynia po umyciu wysychają bez zacieków, do połysku, rozpuszczają tłuszcz i brud; ma działanie antykorozyjne, nie niszczy materiałów;
3. Właściwości: biobójcze, zapach łagodny, neutralny właściwy do użytego dodatku, nie intensywny;
4. Opakowanie jednostkowe: 1-5 l;

5. Konsystencja: żelowa, gęsty płyn;
6. Podstawowy skład chemiczny: zawartość substancji organicznej, tenzydy, substancje konserwujące i pomocnicze;
7. Dozowanie i wydajność: 1-3% w zależności od stopnia zabrudzenia;
8. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - b. Karta charakterystyki;
10. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

4. Produkt do dezynfekcji powierzchni:

1. Przeznaczenie: Do szybkiej dezynfekcji powierzchni i sprzętów w produkcji żywności bez spłukiwania;
2. Zakres działania: Zabija mikroflorę chorobotwórczą;
3. Właściwości: Ciecz bezbarwna;
4. Opakowanie jednostkowe: butelka jednorazowa o poj. 1 litr z PE ze spryskiwaczem
5. Konsystencja: płynna;
6. **Podstawowy skład chemiczny: minimum. 20% etanolu - maksimum 75% etanolu będący substancją czynną;**
7. Dozowanie i wydajność: przez spryskiwacz 100% -nierozcieńczony;
8. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
10. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

5. Produkt do dezynfekcji rąk:

1. Przeznaczenie: Do dezynfekcji czystych rąk w produkcji żywności bez spłukiwania;
2. Zakres działania: Zabija mikroflorę chorobotwórczą; ciecz bakterio i grzybobójcza oraz wirusobójcza;
3. Właściwości: Ciecz bezbarwna;
4. Opakowanie jednostkowe: butelka jednorazowa o poj. 1 litr z PE;
5. Podstawowy skład chemiczny: etanol minimum 80%;
6. Dozowanie i wydajność: przez dozowniki do płynów dezynfekcyjnych alkoholowych, 100% nierozcieńczony;
7. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
8. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony.
9. Wymogi:
 - a. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;

- b. 1999/45/WE Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 maja 1999 w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych Państw Członkowskich odnoszących się do klasyfikacji, pakowania i etykietowania preparatów niebezpiecznych;
- c. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH);
- d. Zgodność z ustawą z 09.10.2015 r. o produktach biobójczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 1926, tj. Dz.U. z 2018 r. poz.122, 138);
- c. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony.

6. Produkt do mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych:

1. Przeznaczenie: do ręcznego mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętu gastronomicznego;
2. Zakres działania: dezynfekująco - myjące, biobójcze, usuwanie brudu, emulgujące tłuszcze, zmiękczone napięcie powierzchniowe, nie może powodować korozji oraz oddziaływać na uszczelki itp., neutralizacja zapachów chłodniczych, bez konieczności rozmrażania urządzeń;
3. Właściwości: postać płynna, szybko odparowująca;
4. Opakowanie jednostkowe: 1-5 l.;
5. Odczyn pH: koncentrat na poziomie neutralnym;
6. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
7. Podstawowy skład chemiczny: czwartorzędowe związki amoniowe, alkohol, związki powierzchniowo czynne;
8. Dozowanie i wydajność: ręczne lub za pomocą maszyny dozującej 1-3%;
9. Termin ważności: min. 18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
11. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony.
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004:
 - c. 1999/45/WE Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 maja 1999 w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych Państw Członkowskich odnoszących się do klasyfikacji, pakowania i etykietowania preparatów niebezpiecznych;
 - d. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH);
 - e. Zgodność z ustawą z 09.10.2015 r. o produktach biobójczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 1926, tj. Dz.U. z 2018 r. poz.122, 138);

7. Mydło w płynie – antybakteryjne:

1. Przeznaczenie: Do mycia i dezynfekcji rąk w produkcji żywności;
2. Zakres działania: Dobre właściwości myjące, nie może wysuszać i podrażniać skórę,
3. Właściwości: bakterioobójcza ciecz bezbarwna, bez zapachu;
4. Opakowanie jednostkowe: 1-5 l.;
5. Konsystencja: żelowa, gęsty płyn;

6. Podstawowy skład chemiczny: tenzydy, lanolina lub gliceryna, bez triklosanu;
7. Dozowanie i wydajność: przez dozowniki do mydła w płynie, 4-5 ml dawka skuteczna mycia, 100% nierozcieńczony;
8. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - c. Karta charakterystyki;
10. Wymogi:
 - a. zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
 - b. 1999/45/WE Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 maja 1999 w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych Państw Członkowskich odnoszących się do klasyfikacji, pakowania i etykietowania preparatów niebezpiecznych;
 - c. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH);
 - d. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony.

8. Produkt do usuwania tłuszczu i przypaleń:

1. Przeznaczenie: do mycia pieców konwekcyjno-parowych, piekarników, patelni, mikrofalówek;
2. Zakres działania: środek myjący, usuwający tłuszcz;
3. Właściwości: czyszczenie silnie zatłuszczonych i przypalonych powierzchni, postać płynna, zapach neutralny, dobrze emulguje i usuwa tłuszcze zwierzęce i oleje roślinne;
4. Opakowanie jednostkowe: 0,5-1 litr z atomizerem;
5. Konsystencja: płynna;
6. Podstawowy skład: związki powierzchniowo czynne, wodorotlenek potasu lub sodu;
7. Dozowanie i wydajność: ręczne; koncentrat 100% do zastosowania bezpośrednio na powierzchnię przy pomocy atomizera;
8. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
10. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;

9. Produkt do maszynowego mycia naczyń

1. Przeznaczenie: maszynowe mycie i dezynfekcja naczyń, sprzętu, zastawy stołowej i urządzeń kuchennych wykonanych z porcelany, porcelitu, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium mających kontakt z żywnością w profesjonalnych maszynach myjących;
2. Zakres działania: zmiękcza napięcie powierzchniowe, emulguje tłuszcze, usuwa osady po kawie i herbacie, pozostały brud;
3. Właściwości: bakteriobójcze, postać płynna, zapach łagodny, neutralny właściwy do użytego dodatku, nie intensywny, nie pieni się; skuteczny w twardej wodzie;
4. Opakowanie jednostkowe: 5-10 l;

5. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
6. Podstawowy skład chemiczny: krzemiany, wodorotlenek potasu lub sodu, środki wybielające, inhibitory korozji zabezpieczające zmywarkę;
7. Dozowanie : przez dozownik;
8. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - c. Karta charakterystyki;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
10. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

10. Produkt do nabłyszczania naczyń w zmywarkach:

1. Przeznaczenie: do nabłyszczania przy maszynowym myciu naczyń, sprzętu, zastawy stołowej i urządzeń kuchennych wykonanych z porcelany, porcelitu, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium stosowanych w produkcji żywności w profesjonalnych maszynach myjących stosowanych;
2. Zakres działania: nadaje idealny połysk umyтым naczyniom, bez konieczności dodatkowego wycierania, usuwa i zapobiega powstawaniu nowych osadów wapiennych;
3. Właściwości: postać płynna, zapach łagodny, nie pieni się;
4. Opakowanie jednostkowe: 5l -10l.
5. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
6. Podstawowy skład chemiczny: związki powierzchniowo czynne, kwas cytrynowy substancje konserwujące, środek solubilizujący;
7. Dozowanie i wydajność: przez dozownik w zależności od twardości wody;
8. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
10. Wymogi:
 - 1) Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - 2) Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

11. Produkt do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej:

1. Przeznaczenie: do konserwacji powierzchni z stali nierdzewnej w urządzeniach i sprzęcie żywnościowym mającym kontakt z żywnością;
2. Zakres działania: konserwuje, nadaje powierzchniom połysk, usuwa nacieki i naloty wapienne po myciu, nie powoduje zarysowań;
3. Właściwości: bezbarwny płyn, nierozpuszczalny w wodzie w temperaturze pokojowej;
4. Opakowanie jednostkowe: 0,5-1 litra z atomizerem;
5. Konsystencja: płynna;
6. Gęstość: 0,8 - 0,9 g/cm³;
7. Podstawowy skład chemiczny: bez zawartości aktywnego chloru;
8. Dozowanie i wydajność: stosowane bezpośrednio miejscowo przy pomocy atomizera;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - b. Karta charakterystyki;
11. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

12. Produkt do mycia i dezynfekcji urządzeń:

1. Przeznaczenie: do ręcznego mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu gastronomicznego, a także pozostałego drobnego sprzętu wykonanego z stali nierdzewnej, aluminium oraz posiadającego elementy z tworzywa sztucznego, gumy i drewna stosowane podczas produkcji żywności oraz sprzętu do utrzymania czystości;
2. Zakres działania: dezynfekująco -myjące, biobójcze, usuwanie brudu, emulgujące tłuszcze, zmiękczające napięcie powierzchniowe, nie może powodować korozji oraz oddziaływać na farbę pokrywającą drzwi, futryny itp.;
3. Właściwości: postać płynna, nisko pianowe, po odparowaniu nie pozostawia zacieków;
4. Opakowanie jednostkowe: 1-5 litra;
5. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
6. Podstawowy skład chemiczny: czwartorzędowe związki amoniowe, związki powierzchniowo czynne, alkohol;
7. Dozowanie i wydajność: ręczne lub za pomocą urządzenia dozującego, 1-3%;
8. Termin ważności: min. 18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaofiarowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - d. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
10. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

13. Produkt do czyszczenia naczyń kuchennych:

1. Przeznaczenie: do mycia silnie zabrudzonych powierzchni i przedmiotów z kamienia, drewna metalu (podłogi, płytki ceramiczne, garnki);
2. Zakres działania: duża zdolność rozpuszczania tłuszczu, środków polerujących, starych zaskorupień i tłustego brudu, usuwa odbarwienia po kawie i herbacie;
3. Opakowanie jednostkowe: 0,5-2,5 kg.;
4. Konsystencja: proszek;
5. Podstawowy skład chemiczny: bez zawartości aktywnego chloru;
6. Dozowanie: do bezpośredniego stosowania na powierzchni i materiały za pomocą zwilżonej szmatki lub gąbki w połączeniu z wodą;
7. Termin ważności: min. 18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
8. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - c. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
9. Wymogi:

- a. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
- b. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;

14. Produkt do odtłuszczenia powierzchni:

1. Przeznaczenie: skoncentrowany antybakteryjny preparat do biologicznego usuwania tłuszczów w obiektach gastronomicznych, mycia i odtłuszczenia powierzchni poziomych i pionowych oraz sprzętów mających kontakt z żywnością.
2. Zakres działania: myjące, usuwanie brudu, emulgujące tłuszcze,
3. Właściwości: postać płynna, pieniące;
4. Opakowanie jednostkowe: 1-10 l.;
5. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
6. Podstawowy skład chemiczny: węglowodory alifatyczne, anionowe i niejonowe związki powierzchniowo czynne, fosfoniany, alkohol;
7. Dozowanie i wydajność: ręcznie lub za pomocą maszyny dozującej, 1-3%;
8. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - c. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
10. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

15. Produkt do czyszczenia aluminium:

1. Przeznaczenie: do ręcznego i mechanicznego (metodą natryskową) mycia i dezynfekcji powierzchni i sprzętów mających kontakt z żywnością;
2. Zakres działania: Usuwa pozostałości kamienia, żelaza i białka. Działa wybielająco, usuwa naloty z herbaty i kawy, nie może powodować korozji powierzchni aluminiowych;
3. Właściwości: dezynfekująco -myjące, biobójcze, postać płynna, zapach łagodny, naturalny;
4. Opakowanie jednostkowe: 1-5 l.;
5. Konsystencja: skoncentrowany, płynna;
6. Podstawowy skład chemiczny: związki powierzchniowo czynne, na bazie kwasów organicznych lub/i nieorganicznych, nadtlenuk wodoru;
7. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
8. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
9. Wymogi: Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

16. Produkt do mycia i czyszczenia sanitariatów:

1. Przeznaczenie: do mycia i odkażania urządzeń sanitarnych;
2. Zakres działania: usuwa naleciałości kamienia i rdzy nadając przyjemny zapach kwiatowy lub morski lub leśny;
3. Właściwości: myjące, rozpuszczające węglany wapnia, biobójcze;
4. Opakowanie jednostkowe: 0,5-1,5 litra (szyjka butelki kształt kaczki);

5. Konsystencja: żelowa, wysoce skoncentrowana;
6. Podstawowy skład chemiczny: kwas fosforowy oraz inne kwasy organiczne lub nieorganiczne, związki powierzchniowo czynne, substancje zapachowe;
7. Dozowanie: 100%, skoncentrowany utrzymujący się długo na mytej powierzchni;
8. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
9. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
10. Wymogi:
 - a. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
 - b. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;

17. Preparat do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych:

1. Preparat w postaci tabletek czyszczących przeznaczony do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych typu NIVONA NIRT701;
2. Opakowanie poj. min. 8 szt. tabletek;
3. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

18. Preparat do odkamieniania ekspresów ciśnieniowych:

1. Preparat odkamieniający przeznaczony do ekspresów ciśnieniowych;
2. Opakowanie zbiorcze do 0,5 litra;
3. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

19. Sól do zmiękczaczy wody w tabletkach:

1. Przeznaczenie: sól do zmięczania i uzdatniania wody pitnej oraz regeneracji wymienników jonitowych, regeneracji zmiękczaczy wody i filtrów multifunkcyjnych;
2. Opakowanie jednostkowe: do 25 kg;
3. Termin ważności: min. 24 m-ce od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
4. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony.

20. Preparat do dezynfekcji krtek ściekowych:

1. Przeznaczony do udrożnienia i dezynfekcji otworów odpływowych, syfonów, studzienek, krtek ściekowych w pomieszczeniach w strefie produkcyjnej i magazynującej żywność;
2. Zawiera w składzie związki powierzchniowo czynne, wodorotlenek potasu lub/i sodu;
3. Opakowanie jednostkowe 1-5 litra;
4. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego.
5. Dozowanie; 100%, skoncentrowany do bezpośredniego użycia.
6. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć przy pierwszej dostawie produktu:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
7. Wymogi:

- a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
- b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
- c. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH);
- d. Zgodność z ustawą z 13.09.2002 r. o produktach biobójczych (jt. Z 2007, nr 39, poz. 252 z późn. zm.).

21. Neutralizator zapachów kuchennych:

1. Przeznaczenie: eliminowanie zapachów kuchennych;
2. Opakowanie: spryskiwacz poj. 0,3-0,5 litra;
3. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
4. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć przy pierwszej dostawie produktu:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;

22. Środek do trudno usuwalnych zabrudzeń do zastosowania w urządzeniach mycia ciśnieniowego:

1. Przeznaczenie: alkaliczny preparat do mycia silnie zanieczyszczonych powierzchni typu : podłogi, stoły, korpusy maszyn. Mycie wszystkich wodoodpornych powierzchni w kuchniach i miejscach przygotowywania żywności. Usuwa wszelkie zanieczyszczenia tłuszczowo-olejowe oraz smary;
2. Opakowanie jednostkowe: pojemnik o poj. od 1litr. do 5 litr;
3. Konsystencja: płynna;
4. Podstawowy skład chemiczny: zawiera aminy C12-14-alkilodimetylo, N-tlenki, wodorotlenek potasu/sodu , chloran I sodu , niejonowe środki powierzchniowo czynne, bez kwasów;
5. Dozowanie i wydajność: roztwór do użycia w niskociśnieniowych oraz pianotwórczych urządzeniach myjących;
6. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
7. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć przy pierwszej dostawie produktu:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - c. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
8. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
 - c. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH).

23. Preparat do dezynfekcji zbiorników wody

1. Przeznaczenie: skoncentrowany płyn do sporządzania roztworów roboczych do dezynfekcji wody np. w basenach, cysternach do przewozu wody, oraz dezynfekcji powierzchni i sprzętów mających kontakt z żywnością;
2. Opakowanie jednostkowe: pojemnik o poj. od 5 do 20 litrów;
3. Konsystencja: płynna;

4. Podstawowy skład chemiczny: zawiera podchloryn sodu minimum 15%;
5. Dozowanie i wydajność: zgodnie z instrukcją użycia dołączona do każdego opakowania preparatu.
6. Termin ważności: min. 6 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
7. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć przy pierwszej dostawie produktu:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - c. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów dezynfekcji;
8. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub inny certyfikat jakościowy wydany przez organ do tego upoważniony;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
 - c. Zgodność z wymogami dyrektywy 98/83/WE;
 - d. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów.

24. Płyn do mycia szkła:

1. Produkt w postaci koncentratu do mycia skutecznie usuwa brud, kurz, i zatłuszczenia, może być stosowany do powierzchni szklanych nie pozostawia smug i zacieków do zastosowania bezpośredniego na powierzchnię;
3. Opakowanie 0,5-1L;
4. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
5. Dokumenty wymagane, które należy dostarczyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot do tego upoważniony;
 - b. Karta charakterystyki.

Wymagania wspólne dla części zamówienia nr 2:

1. Data produkcji (lub ważności) na opakowaniu musi być nadrukowana fabrycznie lub oznakowana nalepką producenta. Materiały, których data produkcji lub ważności będzie oznakowana w inny sposób (np. metkownicą), a także materiały z etykietami zastępczymi nie będą przyjmowane do magazynów.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty higieny kuchennej zgodnie z wymaganymi gwarancjami (terminami ważności) produktów określonym w opisie środków higieny kuchennej liczonych od daty dostawy towaru do Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z pierwszą dostawą dokumenty określone dla poszczególnych środków w opisie środków higieny kuchennej do każdego dostarczanego produktu wraz z pierwszą dostawą.
4. Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca dostarczy do wglądu certyfikaty zarządzania jakością ISO 9001 w zakresie produkcja i sprzedaż środków czystości i wyposażania dla służb

mundurowych lub inny certyfikat jakości wydany przez upoważniony organ certyfikacji dla oferowanych produktów przedmiotu zamówienia określonych tym wymogiem, ponadto także potwierdzenie wdrożenia systemu zarządzania ISO 14001.

5. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania w cenie oferty następujące zadania w okresie obowiązywania umowy:

1) Wykonawca z chwilą zawiadomienia przez Zamawiającego o rozpoczęciu przez niego stosowania środków Wykonawcy, zobowiązuje się zamontować w ciągu 5 dni roboczych od powiadomienia następujące urządzenia dozujące w wskazanych obiektach kuchennych:

a) Urządzenie ścienne z przyłączem wody ciepłej ¾” do pianowo - ciśnieniowego mycia i dezynfekcji powierzchni roboczych, posadzek i glazury z wężem zbrojnym ok.15-20 mb, odpornym na temp. do 70°C zakończonym pistoletem w obudowie gumowej (lancą) - w ilości 4 szt. we wskazanych obiektach kuchennych:

b) Urządzenie dozujące do sporządzania roztworów roboczych związanych z myciem i dezynfekcją – system dozowania wyposażony w zawór umożliwiający wybór co najmniej 4 produktów czyszczących 4 szt.:

Specyfikacja techniczna

- ciśnienie robocze 1,76 do 5,86 bar;

- temperatura od 4°C do 40 °C;

- przyłącze wody ½”;

- dł. węża min.1,5 metra;

- materiał odporny chemicznie.

c) Dozownik produktu myjącego kompatybilny z zaproponowanym produktem do zmywarek typu:

- zmywarka tunelowa Hobart CS-A-12-15SM– 2 szt.

- zmywarka tunelowa Wnterhalter STR110– 3 szt.

- zmywarka kapturowa typu ZKU.10 – 7 szt.

d) Dozownik produktu nabłyszczającego kompatybilny z zaproponowanym produktem do zmywarek typu:

- zmywarka tunelowa Hobart CS-A-12-15SM– 2 szt.

- zmywarka tunelowa Wnterhalter STR110– 3 szt.

- zmywarka kapturowa typu ZKU.10 – 7 szt.

2) Stały nadzór serwisowy nad sprzętem i dozownikami (zagwarantowanie utrzymania w sprawności technicznej użyczonych i zainstalowanych u Zamawiającego systemów dozujących), czas reakcji na zgłoszenie awarii do 48 h przez cały okres 11 miesięcy od dnia podpisania umowy.

3) **Dostarczenie wraz z pierwszą dostawą** Zamawiającemu planów higieny, instrukcji mycia

i dezynfekcji urządzeń i poszczególnych pomieszczeń kuchennych Zamawiającego dla oferowanych produktów higieny kuchennej, w formie zalaminowanej, przygotowanej do powieszenia na ściany kuchni, oraz do wpięcia do dokumentacji HACCP.

- 4) Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia w okresie obowiązywania umowy co najmniej 1 szkolenia z zakresu zastosowania oraz bezpiecznego użycia produktów chemicznych objętych przedmiotem zamówienia (w miejscach montażu elementów systemu dozowania stosowanych produktów higieny kuchennej określonych w umowie) w miejscach wskazanych przez Zamawiającego (tzn. w miejscach, gdzie zainstalowano urządzenia dozujące).
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do **dostarczenia wraz z pierwszą dostawą** kart stanowiskowych i/lub kart charakterystyki tych środków chemicznych będących przedmiotem zamówienia, do których są one wymagane oraz innych dokumentów z których jednoznacznie wynika dopuszczenie produktów do stosowania w gastronomii tj. do bezpiecznych kontaktów z żywnością.
6. Zamówienie będzie realizowane z wykorzystaniem przez Zamawiającego prawa opcji, tj. opcja polega na powtórzeniu tego samego asortymentu do ilości maksymalnych.