

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

wykonanie dostawy środków czystości

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz parametry techniczne:

I. Przedmiot zamówienia:

1. Dostawa profesjonalnych środków czystości

Lp.	NAZWA PRODUKTU	OPIS PRODUKTU
1	UNIWERSALNY ŚRODEK CZYSZCZĄCY 1L	Silny alkaliczny preparat do użytku bezpośredniego na wszelkich powierzchniach zmywalnych odpornych na działanie środków zasadowych. Przeznaczony zarówno do bieżącego utrzymania czystości jak i okresowego doczyszczania powierzchni i wyposażenia gastronomicznego, linii produkcyjnych, maszyn i urządzeń kuchennych. Powierzchnie mające bezpośredni kontakt z żywnością należy dokładnie spłukać czystą wodą. Opis mieszaniny: wodny roztwór związków organicznych i nieorganicznych Składniki niebezpieczne: 2-butoksyetanol- 10-20%; Wodorotlenek potasu -2-5%; etoksylowane 1 - 2.5 EO alkohole tłuszczowe C12 -14 -2-5%; etoksylowane < 2.5 EO alkohole tłuszczowe C9 – 11 -2-5%; zapach świeży, pH w koncentracji 13-14; wygląd rzadki, jasnożółty; gęstość 1050g/l Pojemność: 1l
2	UNIWERSALNY ŚRODEK CZYSZCZĄCY 10L	Silny alkaliczny preparat do użytku bezpośredniego na wszelkich powierzchniach zmywalnych odpornych na działanie środków zasadowych. Przeznaczony zarówno do bieżącego utrzymania czystości jak i okresowego doczyszczania powierzchni i wyposażenia gastronomicznego, linii produkcyjnych, maszyn i urządzeń kuchennych. Powierzchnie mające bezpośredni kontakt z żywnością należy dokładnie spłukać czystą wodą. Opis mieszaniny: wodny roztwór związków organicznych i nieorganicznych Składniki niebezpieczne: 2-butoksyetanol- 10-20%; Wodorotlenek potasu -2-5%; etoksylowane 1 - 2.5 EO alkohole tłuszczowe C12 -14 -2-5%; etoksylowane < 2.5 EO alkohole tłuszczowe C9 – 11 -2-5%; zapach świeży, pH w koncentracji 13-14; wygląd rzadki, jasnożółty; gęstość 1050g/l Pojemność: 10 L
3	ŚRODEK DO SILNIE ZATŁUSZCZONYCH I PRZYPALONYCH POWIERZCHNI	Środek do czyszczenia grilla, piekarników i pieców z formułą ochronną metalu. Charakteryzuje się wysoką zdolnością czyszczenia, usuwa zaskorupienia i przypalenia. Środek alkaliczny, sprawdza się na powierzchniach ciepłych i zimnych. Produkt gotowy do użycia, pH 14; 20-25%, D-glukopiranoza, oligometryczne alkiglikozydy c10-16 – 5-10. Wodny roztwór związków organicznych i nieorganicznych; składniki niebezpieczne: wodorotlenek potasu; ciecz jasnożółta, zapach charakterystyczny; gęstość 1,22g/cm3, rozpuszcza się w wodzie Opakowanie: 1l plus spryskiwacz
4	PŁYN DO MYCIA PIECA	Silny profesjonalny środek do czyszczenia grilli, pieców, pieców konwekcyjnych. Charakteryzuje się wysoką zdolnością

		czyszczenia, usuwa zaskorupienia i przypalenia. Podłoże do wyczyszczenia – urządzenia gastronomiczne, stal kwasoodporna(nierdzewna), grille, piekarnika i płyty indukcyjne. ; ciecz jasnożółta, zapach charakterystyczny; gęstość 1150g/l, rozpuszcza się w wodzie; pH 14 Zawiera poniżej 5%- wodorotlenek potasu, amfoteryczne i niejonowe związki powierzchniowe czynne, fosforany, fosfoniany . mieszanina wodnego roztworu związków organicznych i nieorganicznych. Składniki niebezpieczne: metakrzemian disodu 5-15%; wodorotlenek potasu 5-10%; etoksyloowane 1-2.5 EO alkohole tłuszczowe C12-14 2-5% Opakowanie: 10l
5	<b>ŚRODEK DO USUWANIA TŁUSZCZÓW I BIAŁKA</b>	Neutralny płyn do zastosowania w kuchniach przemysłowych, piekarniach, zakładach mięsnych. Z łatwością usuwa tłuszcze i białko. Przystosowany do użycia w środowisku produkcji i przetwórstwa spożywczego, pH 8. Opakowanie 10l.
6	<b>PŁYN DO MYCIA NACZYŃ 0,9L</b>	Płyn o mycia naczyń, który doskonale rozpuszcza tłuszcz, działa również w zimnej wodzie. Nie pozostawia smug i zacieków, pH neutralne dla skóry, gęsta konsystencja. Posiada Świadectwo Jakości Zdrowotnej PZH. Ulega biodegradacji. Skład: 5-15% anionowe środki powierzchniowo czynne, 5% niejonowe środki powierzchniowoczynne, < 5% amfoteryczne środki powierzchniowo czynne, konserwant, barwniki (CL 19140,CL 42080), kompozycja zapachowa/ perfumowa(Citral, Limonene) Zapach: cytrynowy Pojemność: 900 ml
7	<b>PŁYN DO MYCIA NACZYŃ 5L</b>	Płyn o mycia naczyń, który doskonale rozpuszcza tłuszcz, działa również w zimnej wodzie. Nie pozostawia smug i zacieków, pH neutralne dla skóry, gęsta konsystencja. Posiada Świadectwo Jakości Zdrowotnej PZH. Ulega biodegradacji. Skład: 5-15% anionowe środki powierzchniowo czynne, 5% niejonowe środki powierzchniowoczynne, < 5% amfoteryczne środki powierzchniowo czynne, konserwant, barwniki (CL 19140, CL 42080), kompozycja zapachowa/ perfumowa(Citral, Limonene)Zapach: cytrynowy Pojemność: 5000 ml
8	<b>TABLETKI SOLNE DO ZMIĘKČZANIA WODY</b>	Przeznaczenie: sól tabletkowa do uzdatniaczy gastronomicznych, domowych i przemysłowych. Właściwości i działanie: środek uzdatniający wodę i chroniący przed osadzeniem kamienia, zawierający antyzbrylacz. Postać: tabletki, Sposób użycia: do bezpośredniego stosowania do maszyny, Opakowanie: worek foliowy 25 kg
9	<b>PŁYN DO SZYB</b>	Płyn do mycia i czyszczenia szyb, luster i pozostałych powierzchni szklanych. Usuwa tłuszcz, naloty, nie pozostawia smug. Opakowanie 500ml.
10	<b>PŁYN DO MASZYNOWEGO MYCIA NACZYŃ</b>	Płynny profesjonalny środek do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych, niezwykle skuteczny, wysoko alkaiczny, optymalny do stosowania w twardej wodzie. Usuwa silne zabrudzenia oraz zaschnięte resztki jedzenia. Płyn do mycia naczyń ze stali nierdzewnej,

		<p>tworzywa sztuczne, porcelany, szkła oraz sztuków.  właściwości:- wartość ph: 13-14  zawiera wodorotlenek sodu- 15-25%, wodorotlenek potasu - poniżej 5%  Pojemność: 10 L-12l</p>
11	<b>ŚRODEK DEZYNDEKUJĄCO- CZYSZCZĄCY</b>	<p>Profesjonalny płyn do mycia i dezynfekcji na bazie czwartorzędowego związku amoniowego ogólnej różnego typu powierzchni, może być stosowany w przemyśle spożywczym do mycia i dezynfekcji powierzchni oraz maszyn i urządzeń mających bezpośredni kontakt z żywnością. Preparat wykazuje doskonałe właściwości dezynfekujące, bakteriobójcze i grzybobójcze, a przy tym nie uszkadza mytych powierzchni; pH 7,  Opakowanie 1l</p>
12	<b>ŚRODEK DO MYCIA BLATÓW</b>	<p>Uniwersalny płyn do mycia blatów i urządzeń kuchennych przeznaczony do usuwania wszelkiego rodzaju uporczywych zabrudzeń z wszelkich urządzeń, stołów, pojemników itd., nadaje się do mycia gruntownego, jak również do codziennego utrzymania czystości. Ma działanie bakteriobójcze, wirusobójcze, grzybobójcze, prątkobójcze. Nadaje się do powierzchni mających jak i niemających kontaktu z żywnością, posiada pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót produktem biobójczym, zawiera etanol , Kolor bezbarwny; pH 7,9; gęstość pary 0,98g/cm3  Pojemność: 1L plus butelka z atomizerem</p>
13	<b>PŁYN DO KUCHNI Z ROZPYLACZEM</b>	<p>Preparat błyskawicznie usuwa codzienne zabrudzenia w kuchni; skład: 5-15% niejonowe środki powierzchniowo czynne&lt;5%,decyloamine oxide, kompozycja zapachowa mydło; pH 11,2-12,00  Opakowanie: 0,5 l z rozpylaczem</p>
14	<b>MLECZKO DO KUCHNI</b>	<p>Płyn do czyszczenia i odłuszczenia. Łagodny, ścierny środek czyszczący w postaci pasty; składniki doskonale czyszczą uporczywe zabrudzenia w postaci kamienia, plam po wodzie i przypalonych resztek. Produkt nie przezroczysty-biały. Skład: anionowe środki powierzchniowo czynne węglan sodu, sodium dodecylbenzenesulfonate, miesznina alkoholi C9-11 oksystylenowych, gęstość 1,20-1,54 pH 10-13 Produkt gotowy do użycia.  Opakowanie: 750-780 ml.</p>
15	<b>PŁYN DO STALI NIERDZEWNEJ</b>	<p>Środek czyszczący nablyszczający do stali nierdzewnej, szybko i delikatnie usuwa nawet uporczywy brud i tłuszcz, a także osady wapienne, zacieki, rdzę, zanieczyszczenia stałe czy produkty utleniania. Gęstość: 790g/l  Produkt klarowny, bezbarwny o rzadkiej konsystencji  Opakowania: 0,5l.</p>
16	<b>UDRAŹNIACZ DO RUR</b>	<p>Bardzo mocny środek do udrażniania rur w płynie. Produkt żrący, zawiera kwas siarkowy (20%) o stężeniu 96%. Przeznaczony do użytku w rurach ściekowych, odpływowych, które zostały zapchane tłuszczem, odpadami kuchennymi, ścierkami. Środek biodegradowalny  Opakowanie 1 L</p>
17	<b>ŚRODEK DO MYCIA LODÓWEK</b>	<p>Płyn do czyszczenia lodówek, witryn chłodniczych. Posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów, nie pozostawia smug oraz zacieków i może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia.  Opakowanie: butelka z triggerem</p>

		Opakowanie 1 L
18	<b>UNIWERSALNY ODKAMIENIACZ</b>	Skoncentrowany, uniwersalny odkamieniacz na bazie kwasu ortofosforowego o dużej sile działania. Usuwa kamień, rdze, plamy, osad z wody i inne osady i pozostałości pochodzenia wapiennego. Do zastosowania na wszystkich powierzchniach odpornych na kwasy oraz urządzeniach takich jak zmywarki, automaty do kawy, bojler, czajniki, bębny. Środek niskopieniący, zawierający inhibitory korozji chroniące czyszczoną powierzchnię przed silnym działaniem kwasu, PH 1, Produkt koloru czerwonego. Opakowanie 1 l

## 2.Wymagania obligatoryjne:

**Zamawiający wymaga oświadczeń lub dokumentów (niespełnienie wymagań obligatoryjnych spowoduje odrzucenie oferty):**

- Środki chemiczne powinny posiadać, stosowne dokumenty tj. ulotki producenta, karty charakterystyki oraz w przypadku produktów do dezynfekcji powierzchni zaświadczenie wydane przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych odnośnie pozwolenia na obrót substancją biobójczą.

### **Opakowania jednostkowe środków czystości:**

- powinno posiadać zamknięcie, które gwarantuje pełną jego szczelność przed i po jego wielokrotnym otwarciu oraz plomby jednorazowe ulegające samozniszczeniu w trakcie pierwszego otwarcia
- powinny być znakowane standardowymi etykietami, informującymi użytkownika m.in. o warunkach magazynowania i przechowywania, środkach bezpieczeństwa i zagrożeniach.
- powyżej pięciu kilogramów, winny posiadać indywidualny, wygodny uchwyt do przenoszenia i przelewania produktu.

### **Etykieta na opakowaniu jednostkowym powinna zawierać:**

- nazwę, logo, adres producenta;
- opis przygotowania produktu do użycia i sposób jego stosowania;
- opis składu chemicznego;
- czas skutecznego działania w przypadku środków dezynfekujących
- sposób dozowania;
- informacja o środkach ostrożności, w postaci znaków graficznych;
- ilość i pojemność opakowania indywidualnego i zbiorczego;
- numer serii i datę produkcji;
- okres przydatności do użycia.

Ponadto oznakowanie powinno zawierać informacje o warunkach użytkowania, jeżeli jest to niezbędne dla zdrowia lub życia ludzkiego.

Ponadto dostawca zapewnia bezpłatnie realizację następujących zadań poza handlowych :

Dotyczy to środków dezynfekcyjnych

- Produkty zawierające substancje niebezpieczne w rozumieniu ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (tj. Dz.U. z 2015r., poz.1203) muszą posiadać kartę charakterystyki substancji niebezpiecznej lub kartę

charakterystyki preparatu niebezpiecznego, zawierających wszystkie informacje o tym produkcie.

- Wykonawca udzieli 18 miesięcznej gwarancji jakości liczonej od daty dostawy do magazynu Zamawiającego,
- wymienione w tabeli produkty będą dostarczone przez Wykonawcę na jego koszt do magazynu na terenie siedziby Zamawiającego w dni robocze w godz. 8.00 – 12.00 po uprzednim uzgodnieniu szczegółowego terminu i ilości dostarczanego asortymentu z Szefem Służby Żywnościowej.
- asortyment wymieniony zostanie dostarczony w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach producenta.
- dostarczone przez Wykonawcę produkty powinny być zgodne z parametrami i opisem przedmiotu zamówienia. Stwierdzenie przez Zamawiającego niezgodności parametrów dostawy skutkuje nie przyjęciem dostawy przez Zamawiającego w części, w której stwierdzono niezgodności.
- Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty jedynie za produkty rzeczywiście dostarczone do magazynu Zamawiającego i spełniające wymogi jakościowe danego produktu.
- rozliczenie za dostarczone produkty odbywać się będzie fakturą, płatną przelewem na konto Wykonawcy podane na fakturze, w ciągu 30 dni od daty dostarczenia faktury.
- produkty wymienione dostarczone będzie w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniem w czasie transportu w sposób określony odpowiednimi normami.
- produkty dostarczone będą Zamawiającemu na koszt i ryzyko Wykonawcy.  
W szczególności Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wynikłe w czasie transportu oraz spowodowane niewłaściwym opakowaniem.
- Przy dostawie musi być obecny przedstawiciel Wykonawcy w celu właściwego przekazania towaru
- Obrót opakowaniami następuje w drodze wymiany z Zamawiającym, bez prawa wystawienia rachunków obciążających zamawiającego.

Szef Służby Żywnościowej

/-/ kpt. Anna FURTAK