

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*wykonania dostawy środków czystości oraz artykułów gospodarczych*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz parametry techniczne:**I. Przedmiot zamówienia:****1. Zadanie nr 1.**

Lp.	NAZWA PRODUKTU	OPIS PRODUKTU
1	Tabletki do mycia i odtłuszczania pieców konwekcyjnych	Profesjonalne tabletki do mycia i odtłuszczania pieców konwekcyjnych wyposażonych w automatyczny cykl czyszczenia. Dzięki wysokiej koncentracji składników aktywnych, tabletki skutecznie usuwają najbardziej uporczywe zabrudzenia organiczne, tłuszcze i przypalenia. Formuła bez fosforanów i substancji szkodliwych sprawia, że tabletki są bezpieczne dla urządzeń i środowiska. Działanie: silnie odtłuszczające, skoncentrowana formuła; rekomendowany do pieców FAGOR. Opakowanie 75 sztuk Producent Sallo Kod produktu 517890
2	Tabletki nablyszczające do pieców konwekcyjnych	Nablyszczający neutralizator i odkamieniacz do pieców konwekcyjnych w formie tabletek. Neutralizuje resztki detergentów po myciu, odkamienia i nablyszczają komorę pieca, tworzy efekt hydrofobowy- zapobiega osadzaniu się kropli, przeznaczony do pieców FAGOR Opakowanie 75 tabletek Producent Sallo
3	Filtry do ekspresu	Filtr Aqualogis AL.-Clean do ekspresów Saeco/Philips; kompatybilny z ekspresami, które mają etykietę AquaClean na zbiorniku wody. Filtr zapewnia optymalną jakość wody, co bezpośrednio wpływa na smak i aromat kawy. Chroni ekspres przed osadzaniem się kamienia wapiennego, co przedłuża żywotność urządzenia i gwarantuje jego bezawaryjne działanie. Usuwa z wody kamień, zanieczyszczenia mechaniczne, chlor, metale ciężkie, osady wapnia, pestycydy Skład filtra Żywica jonowymienna, węgiel aktywny, granulki mineralizujące Pojemność 150 l. Producent Aqualogis Model AL. Clean
4	Filtr do ekspresu Delongi	Filtr wody przeznaczony do oczyszczania wody w ekspresach do kawy marki Delonghi. Chroni ekspres przed powstawaniem osadu kamiennego, poprawia wydajność ekspresu. Filtr pasujący do ekspresu Delonghi ECAM
5	Drążek do szczotki	Drążek do ściągaczki do wody charakteryzujący się dużą wytrzymałością. Drążek o wymiarach 1500x25 mm Kod produktu: 10003698 Producent Ecolab
6	Ściągaczka do wody	Ściągaczka do wody, czarna 600mm, Kod produktu: 10086770 Producent Ecolab
7	SERWETKI GASTRONOMICZNE do dyspensera 1/8 33x33	Serwetki jednowarstwowe wykonane z białej bibułki, przeznaczone do codziennego użytku w lokalach gastronomicznych. Pojedynczy listek ma wymiary 330x330 mm a po złożeniu 90x165 mm. Gramatura 17 gsm. Serwetki pasujące do dyspensera APS 11720 Opakowanie 400 sztuk

2. Wymagania obligatoryjne:

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

- Dla środków stosowanych do mycia pieców konwekcyjno-parowych Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć dokument potwierdzający możliwość stosowania produktu w obszarach kontaktu z żywnością.
- do oferty należy dołączyć nazwy proponowanych produktów

3. Wymagania dotyczące realizacji zamówienia

- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć instrukcję stosowania w języku polskim zawierającą zakres temperatur pracy, stężenia robocze, czas kontaktu, informacje dotyczące neutralizacji i płukania, zasady BHP przy stosowaniu oraz schemat zabiegów mycia i dezynfekcji (procedurę technologiczną).

Instrukcja musi być dostosowana do pieców konwekcyjno-parowych

- 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.

- Wykonawca udzieli 18 miesięcznej gwarancji jakości liczonej od daty dostawy do magazynu Zamawiającego,

5. Wymagania dotyczące oznakowania opakowań

Opakowania jednostkowe środków czystości:

- winno 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.

4. Warunki dotyczące realizacji dostawy

- 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

Szef Służby Żywnościowej

/-/ por. Ilona Jarnicka