

OPIS PRZEDMIOTU

ZAMÓWIENIA –

po zmianach z dnia 21.03.2025 r.

dostawy profesjonalnych środków czystości

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz parametry techniczne:

I. Przedmiot zamówienia:

• ZADANIE NR 1 - PROFESJONALNE ŚRODKI CZYSTOŚCI

1	Środek do usuwania wapnia do zastosowania w czajnikach, bemarkach, zlewach, powierzchniach roboczych oraz do czyszczenia powierzchni w obszarze sanitarnym, łagodny dla materiałów, posiadający certyfikat Ecolabel, zawierający kwas cytrynowy 25-50%. Opakowanie 2 l
2	Środek do odkamieniania , skoncentrowany płyn przeznaczony do usuwania osadów wapiennych ze zmywarek, bemarków, kotłów gastronomicznych itp. Przeznaczony do wykorzystania w zakładach zbiorowego żywienia. Skład chemiczny: 50 % kwas fosforowy, gęstość 1,37 g/cm ³ . Opakowanie 5 l
3	Sól tabletkowa do zmiękczenia wody - Przeznaczona do uzdatniania i zmiękczenia wody. Nie posiada zanieczyszczeń mechanicznych, tabletki nie posiadają zapachu a jej użycie zapewni wodzie wysokie parametry. Sól w opakowaniach po 25 kg.
4	Środek do maszynowego płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych, płynny preparat o zwiększonej skuteczności działania, nadający połysk w twardej wodzie o odczynie kwaśnym. Powodujący szybkie wysychanie tworzyw sztucznych, naczyń porcelanowych i szklanych. Usuający osady wapienne z dysz zmywarki w procesie płukania. Skład: alkohole etoksyloowane 10-25%, kwas cytrynowy 1-10%, gęstość 1,01 g/cm ³ . Opakowanie 10 l
5	Środek do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach przemysłowych skoncentrowany płynny środek myjący, przeznaczony do wody miękkiej i twardej, produkt nie zawiera NTA i fosforanów. Doskonale usuwa zabrudzenia skrobi, białka, kawy, herbaty. Przeznaczony do mycia naczyń ze szkła, porcelany, stali nierdzewnej i np. pojemników z tworzyw sztucznych. Skład chemiczny: wodorotlenek sodu 10-25 %, chloryn sodu 1-5%. Gęstość koncentratu: 1,25 -1,30 g/cm ³ . PH konc.13,5-14. Opakowanie 25 kg.

6	<p>Środek do szybkiej dezynfekcji powierzchni oraz wyposażenia w obszarze zbiorowego żywienia. Gotowy do użycia środek dezynfekcyjny działający bakteriobójczo, drożdżakobójczo oraz na wirusy osłonkowe (łącznie z HIV, HBV, HCV) oraz na norowirusy (potwierdzone działanie według norm EN) zapewnia dezynfekcję powierzchni i obszarów mających kontakt z żywnością takich jak stoły czy krajalnice, nie wymaga spłukiwania, przeznaczony do wykorzystania w zakładach zbiorowego żywienia. Skład chemiczny: 10-25% % etanol, 25-50 % propanol, gęstość 0,89 g/cm³. Opakowanie 0,75 l. z atomizerem.</p>
7	<p>Balsam myjący do mycia rąk w zakładach żywienia zbiorowego na bazie naturalnych składników roślinnych, łagodny dla skóry, o neutralnym pH zawierający naturalny miód pszczele. Opakowanie 1 l.</p>
8	<p>Mleczko do czyszczenia powierzchni - gotowe mleczko do czyszczenia zastawy stołowej, garnków, zlewów czy powierzchni w zakładach zbiorowego żywienia skutecznie usuwające wszelkie osady nie powodując zarysowań, nie zawierające kwarcu mające w swoim składzie 1-3% izotridekanol, alkohole etoksyloowane 1-3%, gęstość 1,15-1,25 g/cm³. Opakowanie 0,75 l</p>
9	<p>Środek do usuwania przypaleń oraz mycia w piecach konwekcyjnych, do zastosowania manualnego oraz w automatycznych systemach mycia działający samoczynnie bez szorowania, profesjonalny płynny koncentrat do mycia pieców konwekcyjno-parowych, usuwający przypalone pozostałości żywności, posiadający w składzie wodorotlenek potasu 5-10%, wartość pH: min.13, gęstość 1-1,2 g/cm³. Opakowanie 10 l</p>
10	<p>Środek do usuwania przypaleń oraz mycia w piecach konwekcyjnych, do zastosowania manualnego oraz w automatycznych systemach mycia działający samoczynnie bez szorowania, profesjonalny płynny koncentrat do mycia pieców konwekcyjno-parowych, usuwający przypalone pozostałości żywności, posiadający w składzie wodorotlenek potasu 5-10%, wartość pH: min.13, gęstość 1-1,2 g/cm³. Opakowanie 0,75 l</p>
11	<p>Środek do pielęgnacji stali nierdzewnej usuwający wszelkie odciski palców, smugi, plamy, zabezpieczający powierzchnie przed zabrudzeniami i wzmacniający ochronę materiałową, zawierający w składzie olej parafinowy min. 30% oraz alkohole etoksyloowane 1-10%. Opakowanie 0,75 l z atomizerem</p>

12	<p>Płyn do ręcznego mycia naczyń - o gęstej konsystencji, do ręcznego mycia naczyń, urządzeń kuchennych i powierzchni roboczych, przeznaczony do wykorzystania w zakładach zbiorowego żywienia. Skład chemiczny: alikolobenzenosulfonian 5-15%, etoksylogowany dekan-1-ol 1-10%, kokoamidopropylobetaina 1-5%, wartość pH wynosi ok. 6, gęstość 1,03 g/cm³. Płyn o przyjemnym zapachu, posiadający składniki nie powodujące wysuszenia skóry, łagodny dla dłoni. Produkt biodegradowalny zgodnie z rozporządzeniem WE 648/2004. Opakowanie(0,8l -1,2l)</p>
13	<p>Intensywny środek do gruntownego mycia podłóg w zakładach zbiorowego żywienia do zastosowania manualnego oraz w maszynach szorujących skutecznie usuwający pozostałości organiczne i nieorganiczne, zawierający w składzie D-glukozyd heksylu 1-10%, kumenosulfonian sodu 1-10% oraz etoksylogowane alkohole tłuszczowe 1-10%. Opakowanie 10 l</p>
14	<p>Środek do mycia i odtłuszczania w gastronomii. Płynny koncentrat do stosowania poprzez roztwór na powierzchni blatów roboczych, podłóg i ścian. Płynny środek przeznaczony do czyszczenia, mycia różnych powierzchni roboczych w zakładach zbiorowego żywienia, usuwający tłuszcze i zabrudzenia ze wszystkich powierzchni zmywalnych, produkt wysoko skoncentrowany - dozowanie 0,5-2%. Wartość PH .13,5-14. Skład chemiczny: alikolobenzenosulfonian 1-10%, etoksylogowany dekan 1-ol 1-10%. kumenosulfonian sodu 1-10%, metakrzemian disodu 1-5% gęstość 1,09 g/cm³. Opakowanie 10 l</p>
15	<p>Środek do mycia i dezynfekcji powierzchni kuchennych. Płynny koncentrat myjąco-dezynfekujący do stosowania poprzez roztwór do powierzchni oraz wyposażenia w gastronomii. O działaniu grzybobójczym, bakterio-bójczym, drożdżakobójczym oraz wirusobójczym w tym HIV, HBV, HCV, przeznaczony do wykorzystania w zakładach zbiorowego żywienia. Skład chemiczny: chlorek didecyldimetyloamoniowy do 10%, izotridekanol etoksylogowany do 10%, gęstość 0,99 g/cm³. Opakowanie 10 l</p>
16	<p>Podchloryn sodu - Wodny roztwór chloranu - płynny stabilizowany do dezynfekcji wody min. do spożycia przez ludzi. Po rozpuszczeniu w wodzie ma żółtozieloną półprzezroczystą barwę o pH od 12-13 oraz charakterystyczny ostry zapach chloru. Chlor aktywny -150-192 g/dm³, Gęstość -1,2-1,3 g /dm³. Opakowanie - 5 l</p>

• **ZADANIE NR 2: ARTYKUŁY GOSPODARCZE,**

1.	Filtr wody do ekspresu DELONGI - przeznaczony do filtrowania i zmniejszania ilości szkodliwych zanieczyszczeń i ogranicza proces odkładania kamienia. Skład oparty na żywicy jonowymiennej i węgla aktywnym
2.	Filtr wody do ekspresu JURA - odpowiada za redukcję zawartych w wodzie chloru, miedzi oraz innych związków. Ogranicza proces odkładania kamienia. Skład oparty na żywicy jonowymiennej i węgla aktywnym
3.	Rękawice nitrylowe - rozmiar S - odporne na przetarcia i substancje chemiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez pudrowe w kolorze niebieski/czarny. Opakowanie po 100 szt.
4.	Rękawice nitrylowe - rozmiar M - odporne na przetarcia i substancje chemiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez pudrowe w kolorze niebieski/czarny. Opakowanie po 100 szt.
5.	Rękawice nitrylowe - rozmiar L - odporne na przetarcia i substancje chemiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez pudrowe w kolorze niebieski/czarny. Opakowanie po 100 szt.
6.	Rękawice nitrylowe - rozmiar XL - odporne na przetarcia i substancje chemiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez pudrowe w kolorze niebieski/czarny. Opakowanie po 100 szt.
7.	Folia spożywcza cateringowa PE- posiadająca atest do kontaktu z żywnością, odporna na pochłanianie zapachów, chroni przed wysuszaniem, elastyczna; długość min 150 m, szerokość min 40 cm
8.	Folia stercz XL - Służy do zabezpieczenia palet, mocna, rozciągliwa. Dokładnie przylega do pakowanego przedmiotu. - szerokość minimum 500 mm- grubość: min. 23 mikrony
9.	Papier do pieczenia 390 X 500MM - Posiada atest do kontaktu z żywnością, długość: min 5000 mm, szerokość papieru: min. 380 mm, dwustronnie silikonowy, grubość papieru: min. 39g/m ² , kolor: brązowy
10.	Folia aluminiowa 100M X 440MM 1UM - Folia aluminiowa do kontaktu z żywnością, długość: 150 m, szerokość min. 40 cm max. 50 cm
11.	Ręcznik składany ZZ - Ręcznik celulozowy, 100% celuloza, dwuwarstwowy, kolor: biały, zapach: brak, Rozmiar listka: 25cmx23 cm (+/-5%) Liczba listków w opakowaniu: 3000/5000 szt.
12.	Ręczniki kuchenne papierowe XXL- Produkt posiadający właściwości absorbujące wodę, materiał: celulozowy, długość rolki: 100 m, listek o szer. 23 cm i wys. 19 cm (+/-5%), ilość warstw: 2 warstwy
13.	Ścierka uniwersalna z mikrofibry kuchenna - o wymiarach 590-600 x 500 mm, w kolorach ciemnych

14.	Serwetki czerwone dwuwarstwowe 40x40 A'50 - 100% celulozy, kolor czerwony, opakowanie 50 szt.
15.	Serwetki gastronomiczne - bibułkowe w kolorze białym rozmiar min 20x20 cm max 25x25 cm(kwadrat) opakowanie 500 szt.
16.	Worki na śmieci - 240 L - Worki LDPE czarne, 240 L, gr. 40 mik. – rolka (w rolce 10 szt.)
17.	Woreczki śniadaniowe 180x40x350 MM 1000 szt. - woreczki śniadaniowe HDPE o wymiarach 180x40x350 mm, opakowanie 1000 szt.
18.	Reklamówka jednorazowa z uszami 25x45(+/-10%) A'200 - reklamówka jednorazowa HDPE z uszami, o wymiarach 25cmx 45 cm(+/-10%) opakowanie 200 szt.
19.	Druciak metalowy – spiralny, wykonany ze stali nierdzewnej, z przeznaczeniem do czyszczenia stalowych i aluminiowych garnków, patelni, naczyń żaroodpornych i emaliowanych. Nie rysuje czyszczonych powierzchni.(Średnica ok 10cm +/- 2%)
20.	Ściągaczka do wody z drążkiem - szerokość listwy roboczej od 60-85 cm długość kija min 140 cm, nakładka gumowa min 3 cm
21.	Rękawice termiczne do pieca – rękawice ochronne, wytrzymałość termiczna do 300 ° C bezpieczne w kontakcie z żywnością, zapewniają ochronę przed oparzeniami, opakowanie 2 szt.
22.	Zestaw mop obrotowy z wiadrem - Wkład mopa jako zapas do zestawu Pojemność wiadra: ok 16l (+/- 2 l),Materiał wykonania: mikrofibra, tworzywo sztuczne. Wymiary: szer. 510mmx wys. 1320 mmmx głęb. 215 mm(+/- 10 %) Kolor główny: czarny
23.	Zapas do mopa - Materiał wykonania: mikrofibra, tworzywo sztuczne. Wymiary: szer. 510mmx wys. 1320 mmmx głęb. 215 mm (+/- 10 %) Kolor główny: czarny
24.	Zapas do mopa płaskiego - Wkład kieszeniowy , materiał wykonania- bawełna Wymiary: 430 mm x 140 mm (+/- 10 %) Kolor główny: szary/biały/beżowe lub ich odcienie

1. Wymagania obligatoryjne: (dla zadania nr 1. podstawa i opcja)

Zamawiający wymaga przesłania na etapie składania oferty wykazu oferowanych produktów :

- Ulotki techniczne producenta z opisami oferowanych środków w języku polskim, potwierdzające parametry oferowanego asortymentu dla Poz.Nr: od 1 do 16 (zaw. określone cechy fizykochemiczne, dozowanie, zastosowanie i sposób użycia);

- **Zaświadczenie od producenta zmywarek tunelowych Hobart Profi o dopuszczeniu oferowanych środków w procesie maszynowego mycia i płukania**
- **Karty charakterystyki substancji niebezpiecznej lub preparatu niebezpiecznego w języku polskim dla poz. nr 1-16 (chyba że środek jest kosmetykiem). Zestawienie środków chemicznych, dla których należy dostarczyć karty charakterystyki określa ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 2020/878 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 18 czerwca 2020 r. zmieniające załącznik nr II do Rozporządzenia nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady chemikaliów (REACH) w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH)**
- **Dla Poz. Nr: 6,15 oryginalne atesty Dopuszczenia do obrotu preparatów biobójczych;**
- **Dla Poz. Nr: od 1 do 16, należy złożyć aktualne certyfikaty:**
 - system zarządzania jakością ISO 9001;
 - system zarządzania środowiskowego ISO 14001:

Certyfikaty dotyczą producenta przedmiotu zamówienia. Podstawa prawna żądania m/w dokumentów: Ustawa z dnia 25 lutego 2011r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (Dz.U. z 2011 nr 63 poz. 322).
- **Dla Poz. Nr 1 certyfikat Ecolabel**

Opakowania jednostkowe środków czystości:

- winno posiadać zamknięcie, które gwarantuje pełną jego szczelność przed i po jego wielokrotnym otwarciu oraz plombę 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.

Wykonawca w ramach realizowanej umowy zobowiązany jest przeprowadzić nieodpłatne szkolenie z zakresu dobrej praktyki higienicznej (GHP) dla osób zatrudnionych w obiektach stołówkowo-kuchennych zlokalizowanych: w Siedlcach i w Warszawie Wesolej, w zakresie stosowania dostarczonych środków chemicznych, oraz wprowadzonych w związku z tym procedur mycia i dezynfekcji powierzchni,

Oferowane produkty nie mogą być środkami medycznymi.

**Ponadto dostawca zapewnia bezpłatnie realizację następujących zadań poza handlowych:
dostarczenia nieodpłatnie:**

- Wykonawca w cenie oferty w ciągu 30-stu dni od podpisania umowy dostarczy i zamontuje 10 SZTUK (6 sztuk na stołówce wojskowej GZ Siedlce, b. nr 189 oraz 4 sztuki na stołówce wojskowej GZ Wesola, b. nr 154) tryfunkcyjnych mieszalników (do precyzyjnego dozowania koncentratów płynów myjących i dezynfekcyjnych) z odpornym na działanie chemii i skręcanie wężem o dł. 20 m.b. wyposażonym w profesjonalny metalowy pistolet ciśnieniowy z zaworem powlekanym plastikiem. Do każdego mieszalnika wymagane są dwa kosze na koncentraty chemiczne w kanistrach w celu ich stabilnego i bezpiecznego używania oraz wygodnej wymiany.
- Wykonawca w cenie oferty ciągu 30-stu dni od podpisania umowy dostarczy i zamontuje trzy zestawy pomp myjących, płuczących wraz z sondami przewodnościami. Zestawy mają być zamontowane w zmywarkach tunelowych HOBART w budynku 189 kompleks - K-0951, Siedlce - 2 szt. oraz w budynku 154 kompleks - K-3789- 1 szt.
- Wykonawca w cenie oferty ciągu 14-stu dni od zamontowania pomp do zmywarek tunelowych dokona kontroli rozkładu temperatur oraz przewodności w tych

- zmywarkach. Wymagany jest zakres próbkowania nie rzadszy niż co 2 sek oraz nie starsze niż 12 m-cy świadectwo kalibracji co potwierdza rzetelność wykonanych badań.**
- **Wykonawca w cenie oferty ciągu 14-stu dni od podpisania umowy dostarczy pompki pasujące do butelek ze środkiem do mycia ręcznego poz. 12 w ilości 100 szt. oraz klucze do otwierania pojemników 25 kg oraz 10 l w ilości 20 szt.**
 - **Wykonawca w cenie oferty zobowiązuje się w czasie trwania umowy do wizyt serwisowych mających na celu przegląd zamontowanej techniki dozującej, kontrole stężeń środków oraz ewentualne naprawy. Wizyty mają się odbywać nie rzadziej niż co 60 dni.**
 - **Opracować i dostarczyć plan higieny zgodny z HACCP w oparciu o oferowane produkty, Plan higienizacji powinien uwzględniać między innymi:**
 - **instrukcje mycia i dezynfekcji: urządzeń chłodniczych, blatów roboczych, półek, drzwi, regałów, ścian. Sprzętu i wyposażenia, podłóg, pieców konwekcyjnych, piekarników, grilli, rąk, ścian, drobnego sprzętu, lad chłodniczych, mycia ręcznego naczyń, pojemników na odpady, koszy na śmieci, zmywarek, bemałów wydawczych, rąk,**
 - **instrukcja sporządzania roztworów roboczych**
 - **- instrukcja mycia i odkamieniania zmywarek**
 - **Produkty zawierające substancje niebezpieczne w rozumieniu ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (tj. Dz.U. z 2022 r., poz. 1816) muszą posiadać kartę charakterystyki substancji niebezpiecznej lub kartę charakterystyki preparatu niebezpiecznego, zawierających wszystkie informacje o tym produkcie.**
 - **Wykonawca udzieli 24 miesięcznej gwarancji jakości liczonej od daty dostawy do magazynu Zamawiającego,**
 - **zamawiany towar musi być dostarczany do Zamawiającego w początkowym terminie jego przydatności do użycia odpowiadać normom przedmiotowym i jakościowym.**
 - **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 (max. 2 dostawy).

- 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 będą 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;