

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

*wykonanie dostawy profesjonalnych środków czystości*

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz parametry techniczne:

### I. Przedmiot zamówienia:

#### • ZADANIE NR 1 - PROFESJONALNE ŚRODKI CZYSTOŚCI

|   |   |
|---|---|
| 1 | <p><b>Środek do usuwania wapnia</b> do zastosowania w czajnikach, beamarach, zlewach, powierzchniach roboczych oraz do czyszczenia powierzchni w obszarze sanitarnym, łagodny dla materiałów, posiadający certyfikat Ecolabel, zawierający kwas cytrynowy 25-50%. Opakowanie 2 l</p>  |
| 2 | <p><b>Środek do odkamieniania</b>, skoncentrowany płyn przeznaczony do usuwania osadów wapiennych ze zmywarek, beमारów, kotłów gastronomicznych itp. Przeznaczony do wykorzystania w zakładach zbiorowego żywienia. Skład chemiczny: 50 % kwas fosforowy, gęstość 1,37 g/cm<sup>3</sup>. Opakowanie 5 l</p>   |
| 3 | <p><b>Sól tabletkowa do zmiękczenia wody</b> - 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.</p>   |
| 4 | <p><b>Środek do maszynowego płukania naczyń</b> 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<sup>3</sup>. Opakowanie 10 l</p>   |
| 5 | <p><b>Środek do maszynowego mycia naczyń</b> 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<sup>3</sup>. PH konc.13,5-14. Opakowanie 25 kg.</p> |

|    |   |
|----|---|
| 6  | <p><b>Środek do szybkiej dezynfekcji powierzchni</b> 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 krawalnice, nie wymaga spłukiwania, przeznaczony do wykorzystania w zakładach zbiorowego żywienia. Skład chemiczny: 10-25% % etanol, 25-50 % propanol, gęstość 0,89 g/cm<sup>3</sup>.<br/>Opakowanie 0,75 l. z atomizerem.</p> |
| 7  | <p><b>Balsam myjący do mycia rąk</b> w zakładach żywienia zbiorowego na bazie naturalnych składników roślinnych, łagodny dla skóry, o neutralnym pH zawierający naturalny miód pszczeleli. Opakowanie 1 l.</p>  |
| 8  | <p><b>Mleczko do czyszczenia powierzchni</b> - 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/cm<sup>3</sup>. Opakowanie 0,75 l</p>   |
| 9  | <p><b>Środek do usuwania przypaleń oraz mycia w piecach konwekcyjnych</b>, 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/cm<sup>3</sup>.<br/>Opakowanie 10 l</p>  |
| 10 | <p><b>Środek do usuwania przypaleń</b> 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/cm<sup>3</sup>. Opakowanie 0,75 l</p>  |
| 11 | <p><b>Środek do pielęgnacji stali</b> 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><b>Płyn do ręcznego mycia naczyń</b> - 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/cm<sup>3</sup>. 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><b>Intensywny środek do gruntownego mycia</b> 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%.<br/>Opakowanie 10 l</p>  |
| 14 | <p><b>Środek do mycia i odtłuszczania w gastronomii.</b> Płynny koncentrat do stosowania poprzez roztwór na powierzchnie 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/cm<sup>3</sup>. Opakowanie 10 l</p> |
| 15 | <p><b>Środek do mycia i dezynfekcji</b> powierzchni kuchennych. Płynny koncentrat myjąco-dezynfekujący do stosowania poprzez roztwór do powierzchni oraz wyposażenia w gastronomii. O działaniu grzybobójczym, bakteriobójczym, drożdżakobójczym oraz wirusobójczym w tym HIV, HBV, HCV, przeznaczony do wykorzystania w zakładach zbiorowego żywienia. Skład chemiczny: chlorek didecylodimetyloamoniowy do 10%, izotridekanol etoksylogowany do 10%, gęstość 0,99 g/cm<sup>3</sup>. Opakowanie 10 l</p>   |
| 16 | <p><b>Podchloryn sodu</b> - 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/dm<sup>3</sup>, Gęstość -1,2-1,3 g /dm<sup>3</sup>. Opakowanie - 5 l</p>  |

- ZADANIE NR 2: ARTYKULY GOSPODARCZE,**

|     |   |
|-----|---|
| 1.  | <b>Filtr wody do ekspresu DELONGI</b> - przeznaczony do filtrowania i zmniejszania ilości szkodliwych zanieczyszczeń i ogranicza proces odkładania kamienia. Skład oparty na żywicy jonowymiennej i węgla aktywnym      |
| 2.  | <b>Filtr wody do ekspresu JURA</b> - odpowiada za redukcję zawartych w wodzie chloru, miedzi oraz innych związków. Ogranicza proces odkładania kamienia. Skład oparty na żywicy jonowymiennej i węgla aktywnym          |
| 3.  | <b>Rękawice nitrylowe - rozmiar S</b> - odporne na przetarcia i substancje chemiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez pudrowe w kolorze niebieski/czarny. Opakowanie po 100 szt.                               |
| 4.  | <b>Rękawice nitrylowe - rozmiar M</b> - odporne na przetarcia i substancje chemiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez pudrowe w kolorze niebieski/czarny. Opakowanie po 100 szt.                               |
| 5.  | <b>Rękawice nitrylowe - rozmiar L</b> - odporne na przetarcia i substancje chemiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez pudrowe w kolorze niebieski/czarny. Opakowanie po 100 szt.                               |
| 6.  | <b>Rękawice nitrylowe - rozmiar XL</b> - odporne na przetarcia i substancje chemiczne, dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez pudrowe w kolorze niebieski/czarny. Opakowanie po 100 szt.                              |
| 7.  | <b>Folia spożywcza cateringowa PE</b> - posiadająca atest do kontaktu z żywnością, odporna na pochłanianie zapachów, chroni przed wysuszaniem, elastyczna; długość min 150 m, szerokość min 40 cm                       |
| 8.  | <b>Folia stercz XL</b> - Służy do zabezpieczenia palet, mocna, rozciągliwa. Dokładnie przylega do pakowanego przedmiotu.<br>- szerokość minimum 500 mm- grubość: min. 23 mikrony  |
| 9.  | <b>Papier do pieczenia 390 X 500MM</b> - Posiada atest do kontaktu z żywnością, długość: min 5000 mm, szerokość papieru: min. 380 mm, dwustronnie silikonowy, grubość papieru: min. 39g/m <sup>2</sup> , kolor: brązowy |
| 10. | <b>Folia aluminiowa 100M X 440MM 1UM</b> - Folia aluminiowa do kontaktu z żywnością, długość: 150 m, szerokość min. 40 cm max. 50 cm  |
| 11. | <b>Ręcznik składany ZZ</b> - Ręcznik celulozowy, 100% celuloza, dwuwarstwowy, kolor: biały, zapach: brak, Rozmiar listka: 25cmx23 cm (+/-5%)<br>Liczba listków w opakowaniu: 3000/5000 szt.                             |
| 12. | <b>Ręczniki kuchenne papierowe XXL</b> - 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. | <b>Ścierka uniwersalna z mikrofibry kuchenna</b> - o wymiarach 590-600 x 500 mm, w kolorach ciemnych  |
| 14. | <b>Serwetki czerwone dwuwarstwowe 40x40 A'50</b> - 100% celulozy, kolor czerwony, opakowanie 50 szt.  |

|     |  |
|-----|--|
| 15. | <b>Serwetki gastronomiczne</b> - bibułkowe w kolorze białym rozmiar min 20x20 cm max 25x25 cm(kwadrat) opakowanie 500 szt.   |
| 16. | <b>Worki na śmieci - 240 L</b> - Worki LDPE czarne, 240 L, gr. 40 mik. – rolka (w rolce 10 szt.)   |
| 17. | <b>Woreczki śniadaniowe 180x40x350 MM 1000 szt.</b> - woreczki śniadaniowe HDPE o wymiarach 180x40x350 mm, opakowanie 1000 szt.  |
| 18. | <b>Reklamówka jednorazowa z uszami 25x44cm A'100</b> - reklamówka jednorazowa HDPE z uszami, o wymiarach 25cmx 44 cm opakowanie 200 szt.   |
| 19. | <b>Druciak metalowy</b> – 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. | <b>Ściągaczka do wody z drążkiem</b> - szerokość listwy roboczej od 60-85 cm długość kija min 140 cm, nakładka gumowa min 3 cm   |
| 21. | <b>Rękawice termiczne do pieca</b> – rękawice ochronne, wytrzymałość termiczna do 300 ° C bezpieczne w kontakcie z żywnością, zapewniają ochronę przed oparzeniami, opakowanie 2 szt.  |
| 22. | <b>Zestaw mop obrotowy z wiadrem</b> - 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. | <b>Zapas do mopa</b> - Materiał wykonania: mikrofibra, tworzywo sztuczne. Wymiary: szer. 510mmx wys. 1320 mmmx głęb. 215 mm (+/- 10 %) Kolor główny: czarny  |
| 24. | <b>Zapas do mopa płaskiego</b> - Wkład kieszeniowy , materiał wykonania- bawełna Wymiary: 430 mm x 140 mm (+/- 10 %) Kolor główny: szary/biały/beżowe lub ich odcienie   |

### 1. Wymagania obligatoryjne:

**Zamawiający wymaga przesłania na etapie składania oferty wykazu oferowanych produktów w zakresie zadania nr 1 :**

- 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 jednorazową ulegającą 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, barmarów 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;