**Załącznik nr 10 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA –zadanie 1**

**DOSTAWA PROFESJONALNEJ CHEMII KUCHENNEJ**

 **Służba Żywnościowa**

1. **MYDŁO ANTYBAKTERYJNE DO RĄK -300l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - związki powierzchniowo czynne- w całości biodegradowalne zgodnie z regulacją 648/2004/EC. - spełnia normy: EN 1040, EN 1499, bakteriobójczość wg. EN 1276 oraz EN 13727 , drożdżobójczość, wg EN 1650 oraz Pr EN 13624 - wartość pH: 5 – 7,6 ,- produkt musi posiadać pozwolenie na obrót produktem biobójczym, wydanym przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.- atest biobójczości wymaganyOpakowanie handlowe: 0,5lMydło przeznaczone do aplikacji przez dozownik systemu łokciowego. Wykonawca przekaże do bezpłatnego używania 30 szt. dozowników wykonanych z trwałego tworzywa ABS, posiadających możliwość regulacji ilości dozowanego produktu.Do każdej stacji należy dołączyć instrukcję stanowiskową mycia rąk.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -300l. |

1. **ŚRODEK DEZYNFEKUJĄCY DO RĄK -400l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - płyn biobójczy do dezynfekcji rąk po umyciu- produkt powinien zawierać w swoim składzie alkohol etylowy, - wartość pH: 6,0 – 7,2- produkt musi posiadać pozwolenie na obrót produktem biobójczym, wydanym przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych , Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.-atest biobójczości wymagany .Opakowanie handlowe: 0,5lŚrodek dozowany przez system łokciowy. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania bezpłatnie 30 szt. dozowników wykonanych z tworzywa ABS z regulacja dozowania produktu.Do każdej stacji należy dołączyć instrukcję mycia rąk .**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -400l. |

1. **ŚRODEK DEZYNFEKUJĄCY DO RĄK -200szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - żel do dezynfekcji rąk zawierający aloes , pantenol - spełnia normy EN 1500 , EN 13624 ,EN 14476 . - produkt powinien zawierać w swoim składzie: alkohol etylowy - produkt musi posiadać pozwolenie na obrót produktem biobójczym, wydanym przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych , Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.- atest biobójczości wymagany Opakowanie handlowe: 0,75lProdukt przeznaczony do mobilnej dozującej stacji wyposażonej w elektroniczny dyspenser środka dezynfekującego **Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -200szt. |

1. **PRODUKT DO MYCIA POWIERZCHNI ROBOCZYCH -300l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - skoncentrowany środek, skuteczne usuwanie tłuszczu i oleju, - produkt powinien zawierać w swoim składzie: propan-2- ol 1 - 3%, heksan 1-0l 3-5,2%- wartość pH: 10 – 11,5 Opakowanie handlowe: 2lProdukt dozowany przez zintegrowany system dozujący, zaopatrzony w zawór zwrotny. Wykonawca przekaże do bezpłatnego używania 30 szt. butelek zaopatrzonych w spryskiwacz pianowy, oraz instrukcją użycia preparatu.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -300l. |

1. **ŚRODEK DO DEZYNFEKCJI POWIERZCHNI ROBOCZYCH -300l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - skoncentrowany środek - spełnia normy EN 1276 , EN 1650 , EN - produkt powinien zawierać w swoim składzie: chlorek benzalkoniowy - produkt musi posiadać pozwolenie na obrót produktem biobójczym wydanym przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych , Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych- atest biobójczości wymagany.- wartość pH: 9,8 – 11 Opakowanie handlowe: 5lProdukt dozowany przez zintegrowany system zaopatrzony w zawór zwrotny. Wykonawca zobowiązany jest do bezpłatnego przekazania 30 szt. butelek oznakowanych piktogramem wraz ze sposobem użycia i nazwą produktu wraz ze spryskiwaczem pianowym.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -300l. |

1. **ŚRODEK DO MASZYNOWEGO MYCIA NACZYŃ -150SZT**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - środek w postaci wytłaczanego i skompresowanego bloku, - produkt powinien posiadać w swoim składzie: węglan sodu, fosfoniany niejonowe środki powierzchniowo czynne - przeznaczony do maszynowego mycia naczyń w średniej i twardej wodzie z dodatkiem wybielacza- wartość pH: 10 – 12 Opakowanie handlowe: 3,1 kgWykonawca zobowiązany jest do dostarczenia 6 systemów dozujących z sondą pomiarową, wyposażonych w system kontroli pracy maszyny: temperatury mycia oraz płukania, alarm braku produktu oraz sygnalizację konieczności wymiany roztworu roboczego w komorze zmywarki.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -150szt. |

1. **PŁYN DO MASZYNOWEGO MYCIA NACZYŃ -500kg.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - skoncentrowany płynny środek myjący, - produkt powinien posiadać w swoim składzie: wodorotlenek sodu - wartość pH: 13-14, Opakowanie handlowe: 25kgDozowany przez system dozowania zintegrowany ze zmywarką przemysłową.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -500kg. |

1. **ŚRODEK NABŁYSZCZAJĄCY - 50szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - koncentrowany środek w postaci wytłaczanego i skompresowanego bloku- środek w postaci wytłaczanego i skompresowanego bloku, - produkt powinien posiadać w swoim składzie: węglan sodu, fosfoniany niejonowe środki powierzchniowo czynne - przeznaczony do maszynowego mycia naczyń w średniej i twardej wodzie z dodatkiem wybielacza- wartość pH: 4,8-6,1 Opakowanie handlowe: 1,1 kgWykonawca zobowiązany jest do dostarczenia 6 kompletów systemów dozujących z sondą pomiarową, wyposażonych w system kontroli pracy maszyny: temperatury mycia oraz płukania, alarm braku produktu oraz sygnalizację konieczności wymiany roztworu roboczego w komorze zmywarki.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -50szt. |

1. **ŚRODEK NABŁYSZCZAJĄCY DO ZMYWAREK – 50l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - skoncentrowany neutralny środek nabłyszczający do zmywarek przemysłowych - produkt powinien zawierać w swoim składzie: kumenosulfonian, alkohole etoksylowane  - wartość pH: 4-6, Opakowanie handlowe: 5l.Dozowanie poprzez automatyczny – elektroniczny system dozowania zintegrowany ze zmywarką przemysłową. **Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -50l. |

1. **ŚRODEK DO MYCIA PODŁÓG I FUG -250l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - preparat w postaci płynnej do czyszczenia, usuwający tłuszcz i olej. - wartość pH środka: 6 – 11 Opakowanie handlowe: 5lDozownik wykonany z tworzywa EBS odporny na środki chemiczne oraz uszkodzenia mechaniczne – posiadający zakres dozowania od 0,1-7 % z możliwością kalibrowania wg produktu. roztworu roboczego oraz dozowania punktowego jednorazowego. Wykonawca przekaże do bezpłatnego używania 30 szt. butelek zaopatrzonych w spryskiwacz pianowy, zawierających nazwę produktu, oznakowanych piktogramem oraz instrukcją użycia preparatu**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -250l. |

1. **PRODUKT DO OKRESOWEGO CZYSZCZENIA SILNIE ZANIECZYSZCZONYCH POWIERZCHNI – 200l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - produkt przeznaczony do czyszczenia silnie zatłuszczonych i przypalonych garnków, patelni, opiekaczy, piecy konwekcyjno-parowych i innych urządzeń kuchennych- produkt powinien zawierać w swoim składzie: 2-5 % wodorotlenek sodu- wartość pH: 12-14, Opakowanie handlowe: 5 l**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -200l. |

1. **PRODUKT DO OKRESOWEGO CZYSZCZENIA SILNIE ZATŁUSZCZONYCH POWIERZCHNI – 100 szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - skoncentrowany środek w postaci proszku- przeznaczony do gruntownego odtłuszczania frytkownic ,blach ,okapów i filtrów kuchennych - produkt powinien zawierać: węglan sodu, fosforany - wartość pH: 11,5-12,5 Opakowanie handlowe: min 2,2kg**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -100szt. |

1. **PRODUKT DO USUWANIA OSADÓW MINERALNYCH (KAMIENIA) -500l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - koncentrat- płyn przeznaczony do usuwania osadów mineralnych ze zmywarek, bemarów, kotłów i ekspresów do kawy; - powinien zawierać substancje chroniące czyszczone powierzchnie przed korozją. -produkt powinien zwierać składzie: kwas fosforowy, kwas azotowy- wartość pH w koncentracie: 0.2 do 0.5 Opakowanie handlowe: 5 l**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -500l. |

1. **PRODUKT DO MYCIA POMIESZCZEŃ SANITARNYCH -100l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - środek do codziennego mycia sanitariatów, - usuwający zabrudzenia wapienne wynikające z twardości wody oraz urynowe zabrudzenia sanitarne- produkt powinien zwierać w swoim składzie: kwas amidosiarkowy,- wartość pH w koncentracie: 0,5 do 1,5. Opakowanie handlowe: 5lProdukt dozowany przez zintegrowany system dozujący, zaopatrzony w zawór zwrotny, współpracujący ze zintegrowanym pojemnikiem na koncentrat. Wykonawca przekaże do bezpłatnego używania 30 szt. butelek zaopatrzonych w spryskiwacz pianowy, zawierających nazwę produktu, oznakowanych piktogramem oraz instrukcją użycia preparatu.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -100l. |

1. **CHLOROWY ŚRODEK DO OKRESOWEGO, GRUNTOWNEGO CZYSZCZENIA POWIERZCHNI – 300l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - chlorowy środek myjąco dezynfekujący, - środek bakteriobójczy wg normy 1276 , oraz grzybobójczy wg normy 1650. - produkt powinien zawierać w swoim składzie: wodorotlenek sodu - wartość pH: 12,9 – 14 , Opakowanie handlowe 5l.Dozownik wykonany z tworzywa EBS odporny na środki chemiczne oraz uszkodzenia mechaniczne – posiadający zakres dozowania od 0,1-7 % z możliwością kalibrowania wg produktu. roztworu roboczego oraz dozowania punktowego jednorazowego. . Wykonawca przekaże do bezpłatnego używania 30 szt. butelek zaopatrzonych w spryskiwacz pianowy, zawierających nazwę produktu, oznakowanych piktogramem oraz instrukcją użycia preparatu**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -300l. |

1. **ŚRODEK DO PŁUKANIA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO -50l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - środek specjalistyczny usuwający osady wapienne,- neutralizuje alkaliczność pieca, stosowany w urządzeniach wyposażonych w zintegrowany automatyczny systemem mycia. - produkt musi posiadać rekomendację producenta urządzeń marki Electrolux.- wartość pH w koncentracie: 1-2Opakowanie handlowe: 5 l**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -50l. |

1. **ŚRODEK DO MYCIA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO-50l.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| -środek alkaliczny do codziennego mycia pieca wyposażonego w automatyczny system mycia, - produkt powinien zawierać w swoim składzie: wodorotlenek potasu - wartość pH: 12,9 – 14,0, Opakowanie handlowe: 5 l**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -50l. |

1. **ŚRODEK DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ -150szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| -skoncentrowany środek w postaci wytłaczanego i skompresowanego bloku, - przeznaczony do ręcznego mycia naczyń i sprzętu kuchennego. - wartość pH: 7-8,5 Opakowanie handlowe: 1,36kgDozowany za pomocą urządzenia dozującego podłączanego do wody wyposażonego w zbiornik wyrównawczy i przewód dozujący, posiadającego możliwość manualnego ustalenia stężenia środka. Dozownik podłączany do instalacji wodnej, wykonany z tworzywa EBS posiadający możliwość płynnej regulacji stężenia środka, ustawienie czasowe automatycznie wyłączające przygotowanie roztworu. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia 10 ww. dozowników.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -150szt. |

1. **PRODUKT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ -500szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - środek do ręcznego mycia naczyń, - wartość Ph 9,5-10,5. Opakowanie handlowe: 1 l.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -500szt |

1. **ŚRODEK DO NAMACZANIA SZTUĆCÓW-50szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - skoncentrowany środek w postaci wytłaczanego i skompresowanego bloku, - przeznaczony do namaczania sztućców przed myciem zasadniczym w zmywarce, czyszczący skrobię i białko z powierzchni.- produkt powinien zawierać w swoim składzie: węglan sodu, alkohol tłuszczowy - wartość pH 10-11,4 Opakowanie handlowe: 2kgDozowany za pomocą urządzenia dozującego podłączanego do wody wyposażonego w zbiornik wyrównawczy i przewód dozujący, posiadającego możliwość manualnego ustalenia stężenia środka. Dozownik podłączany do instalacji wodnej, wykonany z tworzywa EBS posiadający możliwość płynnej regulacji stężenia środka, ustawienie czasowe automatycznie wyłączające przygotowanie roztworu. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia 10 ww. dozowników.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -50szt. |

1. **KONCENTRAT DO CZYSZCZENIA POWIERZCHNI SZKLANYCH -30szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - środek do mycia powierzchni zmywalnych, okien, luster, stolików.- produkt powinien zwierać w swoim składzie: alkohol etylowy - wartość pH w koncentracie: 6,0 do 7,4Opakowanie handlowe: 2 l.Produkt dozowany przez zintegrowany system dozujący, zaopatrzony w zawór zwrotny, współpracujący ze zintegrowanym pojemnikiem na koncentrat, posiadający zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich. Wykonawca przekaże do bezpłatnego używania 10 szt. butelek**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -30szt. |

1. **ŚRODEK DO CZYSZCZENIA STALI NIERDZEWNEJ -50szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| -płynny preparat do gruntownego czyszczenia stali szlachetnej ,mosiądzu ,brązu ,stali nierdzewnej oraz miedzi ,pozostawia filtr ochronny na czyszczonych powierzchniach..-produkt powinien zawierać w swoim składzie: Tlenek Glinu, alkohol etylowy - wartość pH: 2,5 – 3,8 Opakowanie handlowe: 0,5 l**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -50szt. |

1. **ŚRODEK DO KONSERWACJI STALI NIERDZEWNEJ -50szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - preparat do konserwacji powierzchni ze stali, - nabłyszczający powierzchnię ,usuwający pozostałości utleniania ,rdzę- produkt w postaci areozolu , Pf– 6-7 - produkt w opakowaniu metalowym z atomizerem. Opakowanie handlowe 0,5 l.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -50szt. |

1. **ŚRODEK DO USUWANIA OSADÓW PO KAWIE I HERBACIE -70szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - skoncentrowany wybielacz tlenowy do osadów po kawie i herbacie- produkt powinien zawierać: węglan sodu, nadwęglan sodu - postać proszek - wartość Ph 11,6-12Opakowanie handlowe: 2-2,4 kg**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -70szt. |

1. **ŚRODEK DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I MROŹNI-50szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - środek do czyszczenia lodówek i mroźni bez konieczności rozmrażania- można używać w czyszczeniu maszynowego - działanie w temp. do -35oCOpakowanie handlowe: 5l**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -50szt. |

1. **MLECZKO DO CZYSZCZENIA 750ml – 200szt,**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - przeznaczony do usuwania tłuszczu, kamienia i rdzy- nie rysuje powierzchni- przeznaczony do mycia każdej powierzchniOpakowanie handlowe: 750ml.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -200szt. |

1. **TESTY PASKOWE- 5szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| Zestaw paskowy zawierający enzymy do oceny czystości powierzchni, umożliwiający pomiar przez wskazanie kolorem organicznego zabrudzenia powierzchni w szybkim czasie nieprzekraczającym 10 min. Zestaw musi zawierać min. 50 wskaźników do użycia jednorazowego. **Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -5szt. |

1. **TABLETKI DO MYCIA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO RATIONAL -10 opak**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry- do codziennego mycia pieca- neutralizują alkaliczność pieca- mają zastosowanie w urządzeniach z automatycznym systemem myciaOpakowanie handlowe :opak .50szt.**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -10 opak. |

1. **TABLETKI DO PŁUKANIA PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO RATIONAL -10 opak**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - usuwa osady z wapnia ,zabrudzenia- nabłyszczają wewnętrzną powierzchnie pieca- postać tabletki płucząceOpakowanie handlowe :opak.50szt**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**- 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -10 opak. |

1. **ŚRODEK DO MYCIA I DEZYNFEKCJI CYSTERN -10szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - płyn do mycia i dezynfekcji na bazie kwasu nadoctowego przeznaczony do usuwania tłustych osadów ,oleistych pozostałości i innych trudnych do usunięcia zanieczyszczeńOpakowanie handlowe : opak.min5l**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem**-24 WOG magazyn żywnościowyGiżycko – 10szt. |

1. **SÓL TABLETKOWA DO UZDATNIACZA WODY – 60 szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - sól tabletkowa do uzdatniaczy gastronomicznych, domowych i przemysłowych.- środek uzdatniający wodę i chroniący przed osadzaniem kamienia, zawierający antyzbrylacz.Opakowanie handlowe: 25 kg**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem** - 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko -1500kg - 60 szt.- Sekcja Obsługi Infrastruktury Bemowo Piskie – \_kg – \_ szt. |

**SÓL TABLETKOWA – 150 SZT. INFRASTRUKTURA**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| Opakowanie jednostkowe: 25 kg***Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem:***- Sekcji Obsługi Infrastruktury Bemowo Piskie – 120 szt. - Sekcji Obsługi Infrastruktury Węgorzewo – 30 szt.*/dokumenty wymagane przy dostawie: KChPCH, DZ/CZ/KT/* |

1. **Środek do czyszczenia i dezynfekcji blatów bez spłukiwania 500szt.**

|  |
| --- |
| Wymagane parametry |
| - do czyszczenia i dezynfekcji każdej powierzchni- usuwa wirusy, bakterie, grzyby i przetrwalniki- nie wymaga spłukiwaniaOpakowanie handlowe: 750 ml**Dostawa do magazynu wraz z rozładunkiem** - 24 WOG magazyn żywnościowy Giżycko – 500szt. |

**Uwagi dotyczące dostawy:**

1. Wymagania obligatoryjne – standardy jakościowe:
2. Środki chemiczne (poz.1-29) posiadają stosowne dokumenty,
tj. ulotki producenta, karty charakterystyki oraz w przypadku produktów do dezynfekcji powierzchni (poz. 1, 2, 3, 5) dostarczono zaświadczenie wydane przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych odnośnie pozwolenia na obrót substancją biobójczą.
3. Produkty muszą być ujęte w planie higieny w kompleksowym stosowaniu
w obiektach bloku żywnościowego. Muszą się nawzajem uzupełniać
w planie higieny w stosowaniu codziennym i okresowym.
4. Wymagania obligatoryjne – standardy logistyki dystrybucji:
5. produkty winny być pakowane i dystrybuowane w indywidualnych
i zbiorczych opakowaniach;
6. opakowania indywidualne, winny być odporne na działanie środków w nich przechowywanych oraz na silne uszkodzenia mechaniczne (min. upadek na twardą powierzchnię z wysokości 1 m);
7. opakowania jednostkowe winno posiadać zamknięcie, które gwarantuje pełną jego szczelność przed i po jego wielokrotnym otwarciu oraz plomby jednorazowe ulegające samozniszczeniu w trakcie pierwszego otwarcia;
8. opakowania jednostkowe powinny być znakowane standardowymi etykietami, informującymi użytkownika m.in. o warunkach magazynowania
i przechowywania, środkach bezpieczeństwa i zagrożeniach;
9. opakowania jednostkowe o wadze powyżej pięciu kilogramów, winny posiadać indywidualny, wygodny uchwyt do przenoszenia i przelewania produktu;
10. etykieta na opakowaniu jednostkowym powinna co najmniej zawierać:
* nazwę, logo, adres producenta ;
* opis przygotowania produktu do użycia i sposób jego stosowania ;
* opis składu chemicznego;
* czas skutecznego działania w przypadku środków dezynfekcyjnych;
* sposób dozowania ;
* informacja ośrodkach ostrożności, w postaci znaków graficznych;
* ilość i pojemność opakowania indywidualnego i zbiorczego;
* numer serii i datę produkcji;
* okres przydatności do użycia.
1. oznakowanie powinno zawierać:

• Informacje o warunkach użytkowania materiałów i wyrobów, jeżeli jest to niezbędne dla zdrowia lub życia człowieka.

Ponadto:

1. Wykonawca udzieli 24 miesięcznej gwarancji jakości liczonej od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego, dla produktów biobójczych nie mniej niż 12 - miesięczny termin przydatności do użycia od daty dostawy.
2. Zamawiany towar musi być dostarczany do zamawiającego w początkowym terminie jego przydatności do użycia i odpowiadać normom przedmiotowym i jakościowym.
3. Wykonawca dowozi towar do magazynu zamawiającego na swój koszt
od poniedziałku do czwartku zgodnie z zamówieniem, w godz.: 7.00 – 15.30; w piątek od 7.00 – 13:00.
4. Obrót opakowaniami następuje w drodze wymiany z zamawiającym, bez prawa wystawiania rachunków obciążających zamawiającego.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do:
6. Przeprowadzenia w obiektach – stołówki służby żywnościowej w rejonie zaopatrywania 24 Wojskowego Oddziału Gospodarczego, (określone w kryterium) **szkoleń pracowników** zamawiającego (dotyczy stołówek wojskowych w garnizonie Giżycko, Węgorzewo, Bemowo – Piskie, Gołdap, Orzysz), w zakresie korzystania ze środków chemicznych oraz urządzeń dozujących środki chemiczne. Wykonawca przeprowadzi szkolenie, w terminie uprzednio uzgodnionym z szefem służby żywnościowej 24 WOG w Giżycku. Szkolenie musi być potwierdzone pozostawieniem dokumentacji ze szkolenia u kierownika stołówki (lista szkolonych, wykaz osób prowadzących szkolenie, zakres i tematy szkolenia). W stołówce wojskowej w Bemowie Piskim wykonawca przeprowadzi szkolenie w języku polskim i angielskim.
7. W dniu dostawy dostarczenia instrukcji stosowania środków chemicznych
i środków biobójczych potwierdzającego dopuszczenie środków czystości do kontaktu z żywnością w języku polskim i angielskim.
8. W dniu dostawy dostarczenia 8 planów higieny kuchni i 5 planów higieny magazynów żywnościowych według wzoru Zamawiającego, w języku polskim i angielskim.
9. Na pięć dni przed dostawą bezpłatnego zainstalowania – użyczenia na czas 12 miesięcy od dnia podpisania umowy - 6 kompletów systemów dozujących do zmywarek, przeznaczonych do dozowania produktów poz. 6 i 8. Urządzenia muszą posiadać system kontroli oraz informacji odnośnie: temperatury mycia oraz płukania, alarm braku produktu oraz sygnalizację konieczności wymiany wody w komorze zmywarki. Należy dołączyć (ulotkę, broszurę, kartę) produktu informującą o właściwościach i przeznaczeniu urządzenia**.**
10. Na pięć dni przed dostawą bezpłatne zainstalowanie – użyczenie na czas 12 miesięcy od podpisania umowy dozowników umożliwiających dozowanie produktu za pomocą łokcia, przeznaczonych do dozowania produktów – poz. 1 i 2 w ilości po 30 szt. dla każdej pozycji. Urządzenie musi posiadać możliwość regulowania ilości dozowanego preparatu.
11. Na pięć dni przed dostawą bezpłatnego zainstalowania – użyczenia na czas 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, w ilości 30 szt., systemów dozowania do środków poz. 4 i 5. Urządzenie winno posiadać stację sterowania z przełącznikiem na mycie i dezynfekcję oraz wąż min 20 m, dozujący z pistoletem wyposażonym w płynną regulację strumienia wody. Urządzenie musi posiadać wbudowany rozdzielacz systemowy chroniący przed wtórnym zanieczyszczeniem wody pitnej, zgodnie z normą EN 1717. Należy dołączyć (ulotkę, broszurę, kartę techniczną) produktu informującą o właściwościach i przeznaczeniu urządzenia.
12. Na pięć dni przed dostawą bezpłatnego zainstalowania – użyczenia na czas 12 miesięcy od dnia podpisania umowy dozowników w ilości 30 szt. dla produktu poz. 10 i 15 wykonanych z tworzywa EBS odpornego na środki chemiczne oraz mechaniczne – posiadające zakres dozowania 0,1-7% z możliwością kalibrowania roztworu roboczego, posiadający wbudowany filtr celem eliminacji zanieczyszczeń w wodzie, zwłaszcza kamienia. Należy dołączyć (ulotkę, broszurę, kartę techniczną) produktu informującą o właściwościach i przeznaczeniu urządzenia.
13. Na pięć dni przed dostawą bezpłatne zainstalowanie – użyczenie na czas 12 miesięcy od podpisania umowy dozowników w ilości 10 szt. umożliwiających dozowanie produktu do mycia naczyń i środka do namaczania sztućców – poz. 18 i 20. Urządzenie musi posiadać możliwość regulowania ilości dozowanych preparatów. Należy dołączyć (ulotkę, broszurę, kartę techniczną) produktu informującą o właściwościach i przeznaczeniu urządzenia.
14. Dostarczenia nieodpłatnie w dniu dostawy:
15. do produktu poz. 4 - bezpłatnie przekazanie 30 szt. butelek oznakowanych etykietą wraz ze sposobem użycia i nazwą produktu wraz ze spryskiwaczem.
16. do produktu poz. 5 - bezpłatnie przekazanie 30 szt. butelek oznakowanych etykietą wraz ze sposobem użycia i nazwą produktu wraz ze spryskiwaczem.
17. do produktu poz. 14 – bezpłatnie przekazanie 30 szt. butelek oznakowanych etykietą wraz ze sposobem użycia i nazwą produktu ze spryskiwaczem pianowym.
18. Wykonawca zapewni bezpłatną opiekę serwisową sprzętu do dozowania
 i dozowników w ciągu 6 godzin od zgłoszenia usterki.
19. W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo wykonania
na koszt Wykonawcy badań kontrolnych potwierdzających zgodność produktów
z opisem przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek i zakres badań kontrolnych określa Zamawiający. Zamawiający zleci osobom uprawnionym (próbobiorca – rzeczoznawca) pobranie prób i wykonanie badań w laboratorium akredytowanym w zlecanym kierunku i zakresie badań, a w przypadku braku takiej możliwości w laboratorium spełniającym wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025. W przypadku braku możliwości wykonywania badań według metod przywoływanych w opisie przedmiotu zamówienia, określenia metod równoważnych dokona Zamawiający. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawą do odstąpienia od umowy.