**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 wymagany  Opakowanie handlowe: 0,5l  Mydło 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: 0,5l  Środek 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: 0,75l  Produkt 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: 2l  Produkt 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: 5l  Produkt 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 kg  Wykonawca 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: 25kg  Dozowany 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 kg  Wykonawca 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: 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 -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: 5l  Produkt 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: 1-2  Opakowanie 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: 1,36kg  Dozowany 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: 2kg  Dozowany 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 7,4  Opakowanie 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 11,6-12  Opakowanie 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 -35oC  Opakowanie 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 powierzchni  Opakowanie 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 mycia  Opakowanie 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 płuczące  Opakowanie 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 zanieczyszczeń  Opakowanie 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 spłukiwania  Opakowanie 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.