

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa środków czystości dedykowanych do bloków żywienia firmy DR WEIGERT zgodnie z asortymentem i ilościami zawartymi w poniższej tabeli, wraz z zapewnieniem centralnego systemu dozowania środków czystości dla: trzech zmywarek, jednego mieszalnika do przygotowania roztworów roboczych o regulowanym stężeniu oraz trzech urządzeń dozujących roztwór i czystą wodę na powierzchnię, do przygotowywania myjących i dezynfekujących roztworów roboczych.

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Wielkość opakowań	Ilość środka *(kg/l)
1.	Płyn do maszynowego mycia naczyń: DR WEIGERT, NEODISHER ALKA 440 <i>Nazwa i producent</i>	250 kg	1750
2.	Płynny komponent do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych: DR WEIGERT, NEODISHER ALKA 280 <i>Nazwa i producent</i>	280 kg	280
3.	Środek płuczający do stosowania w zmywarkach gastronomicznych: DR WEIGERT, NEODISHER GL <i>Nazwa i producent</i>	200 kg	200
4.	Uniwersalny środek do mycia powierzchni : DR WEIGERT, CARAFORM FLEX <i>Nazwa i producent</i>	10 l	80
5.	Intensywny środek czyszczący i odtłuszczający do powierzchni i wyposażenia: DR WEIGERT, CARAFORM ACTIVE <i>Nazwa i producent</i>	10 l	260
6.	Środek do czyszczenia urządzeń do grillowania: DR WEIGERT, NEODISHER GRILL <i>Nazwa i producent</i>	0,75l	9
7.	Środek myjąco-dezynfekcyjny do powierzchni i urządzeń w przetwórstwie żywności: DR WEIGERT, NEOFORM K PLUS <i>Nazwa i producent</i>	10 l	60
8.	Płynny środek do usuwania kamienia wodnego, brudu i osadów korozyjnych ze zmywarek i układów grzewczych: DR WEIGERT, NEODISHER SPECJAL PLUS <i>Nazwa i producent</i>	5 l	30
9.	Środek myjący do pieców konwekcyjno – parowych DR WEIGERT, NEODISHER Combi Clean <i>Nazwa i producent</i>	10 l	60

*** Ww. ilości środków czystości są ilościami służącymi do ustalenia ceny ofertowej. Faktyczna ilość zakupionych środków zostanie dostosowana do pełnych opakowań producenta.**

Szczegółowy opis środków czystości.

1. NEODISHER ALKA 440 - **Płyn do maszynowego mycia naczyń** - przeznaczony do zmywarek przemysłowych w zakładach zbiorowego żywienia (w centralnych systemach dozowania).

Płyn do maszynowego mycia naczyń - przeznaczony do zmywarek przemysłowych w zakładach zbiorowego żywienia (w centralnych systemach dozowania). Nadający się do mycia szkła, porcelany, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych. Usuający wszelkiego typu pozostałości organiczne w tym zaschnięte osady skrobi, przypalone białka, osady po kawie i herbacie. Nie pozostawiający smug i nie powodujący zarysowań powierzchni naczyń. Skuteczny w twardej wodzie zawierający 1-5% aktywnego chloru (chloran sodu), wodorotlenek sodu 10-20% lub składniki o równoważnym działaniu we wskazanych proporcjach. Wartość pH bliska 12, dozowanie w zależności od stopnia zabrudzenia i jakości wody 1-3 ml/l. Nie zawierający związków fosforowych. Wielkość opakowań 250 kg.

2. NEODISHER ALKA 280 - **Płynny komponent do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych** - przeznaczony do zmywarek przemysłowych w zakładach zbiorowego żywienia (w centralnych systemach dozowania). Płynny komponent do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych przeznaczony do zmywarek przemysłowych w zakładach zbiorowego żywienia (w centralnych systemach dozowania). Koncentrat skutecznie usuwający resztki żywności każdego rodzaju. Nadający się do mycia naczyń z porcelany, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych. Środek o dużej alkaliczności i właściwościach dyspergujących szybko usuwający osady skrobi i białka. Nie pozostawiający smug, nie powodujący zarysowań powierzchni naczyń. Płyn na bazie wodorotlenku sodu 30-50%, wodorotlenku potasu 5-10% lub składniki o równoważnym działaniu we wskazanych proporcjach. Wartość pH 12,5 - 13, dozowanie w zależności od stopnia zabrudzenia i jakości wody 1-5 ml/l. Nie zawierający aktywnego chloru oraz fosforanu. O neutralnym zapachu. Wielkość opakowań 280 kg.

3. NEODISHER GL - **Płynny koncentrat płuczący** - przeznaczony do zmywarek w zakładach zbiorowego żywienia (w centralnych systemach dozowania). Płynny koncentrat płuczący - przeznaczony do zmywarek w zakładach zbiorowego żywienia (w centralnych systemach dozowania). Środek zapobiegający zaciekom i kroplom wody na umytych powierzchniach oraz o bardzo dobrych właściwościach nawilżających przede wszystkim szkło, zastawę z porcelany, stali nierdzewnej oraz tworzyw sztucznych. Nie pozostawiający smug i nie powodujący zarysowań powierzchni naczyń. Kwaśny środek nadający lśniący i bezzaciekowy efekt działania. Wartość pH ok. 4 przy dozowaniu 0,2-0,5 ml/l. Środek na bazie kwasu cytrynowego <5%, pochodna kwasu sulfonowego <5% lub składniki o równoważnym działaniu we wskazanych proporcjach. Niejonowe związki powierzchniowo czynne 5-15 %. Wielkość opakowań 200 kg.

4. CARAFORM FLEX – **Uniwersalny środek do mycia powierzchni.**- Płynny koncentrat do manualnego mycia powierzchni odpornych na wodę oraz skutecznie usuwa zanieczyszczenia z blatów roboczych, stołów gastronomicznych. Środek do powierzchni odpornych na wodę do mycia metodą przecierania podłóg z PVC, laminatu, linoleum.

5. CARAFORM ACTIVE - **Intensywny środek czyszczący i odtłuszczający do powierzchni i wyposażenia** - Środek przeznaczony do silnie zanieczyszczonych okapów, podłóg, glazury, pojemników, innych elementów wyposażenia kuchni oraz powierzchni. Intensywny środek czyszczący i odtłuszczający do powierzchni i wyposażenia - środek

przeznaczony do silnie zanieczyszczonych okapów, podłóg, glazury, pojemników, innych elementów wyposażenia kuchni oraz powierzchni. Bezpieczny dla wszystkich powierzchni (szkło, porcelana, tworzywo sztuczne, stal nierdzewna), zawierający sole sodowe kwasu organicznego 5-15%, sól sodowa kwasu krzemowego 1-5%, wodorotlenek sodu 1-2% lub składniki o równoważnym działaniu we wskazanych proporcjach. Zawierający związki powierzchniowo czynne: niejonowe <5%, anionowe 5-15% oraz związki zapachowe. Wartość pH ok. 12 a dozowanie w zależności od stopnia zabrudzenia powierzchni tłuszczem 5–100 ml /l.

6. NEODISHER GRILL – **Środek do czyszczenia urządzeń do grillowania** . – Środek przeznaczony do manualnego czyszczenia urządzeń do grillowania, piekarników , płyt grzewczych we wszystkich obszarach przetwórstwa żywności. Środek do skutecznego usuwania silnie przypalonych osadów tłuszczu i pozostałości żywności z powierzchni do grillowania i smażenia. Odpowiedni do żeliwa, czarnej stali i stali nierdzewnej. Pojemność 0,75l.

7. NEOFORM K PLUS - **Środek myjąco-dezynfekcyjny do powierzchni i urządzeń w przetwórstwie żywności** - Płynny koncentrat do jednoczesnego mycia i dezynfekcji o dużej sile czyszczenia i bezpiecznej dezynfekcji. Środek myjąco-dezynfekcyjny do powierzchni i urządzeń w przetwórstwie żywności - płynny koncentrat do jednoczesnego mycia i dezynfekcji o dużej sile czyszczenia i bezpiecznej dezynfekcji. Środek o działaniu bakteriobójczym, drożdżakobójczym, działającym na wirusy osłonkowe (w tym: HIV, HBV, HCV) oraz nie zawierający związków zapachowych i koloryzujących. Produkt zawierający substancję czynną: chlorek didecyldimetyloamonium 8-10%, izotridekanol 5-10% lub składniki o równoważnym działaniu we wskazanych proporcjach. Niejonowe związki powierzchniowo-czynne 5-15 %. Wartość pH ok. 9, dozowanie 5-10ml/l.

8. NEODISHER SPECJAL PLUS - **Płynny środek do usuwania kamienia wodnego, brudu i osadów korozyjnych ze zmywarek i układów grzewczych** - Płynny środek bezpieczny dla stali nierdzewnej, szkła, tworzyw sztucznych i porcelany. Płynny środek do usuwania kamienia wodnego, brudu i osadów korozyjnych ze zmywarek i układów grzewczych - płynny środek bezpieczny dla stali nierdzewnej, szkła, tworzyw sztucznych i porcelany. Preparat słabo pieniący i bezzapachowy. Zawierający substancje chroniące czyszczone powierzchnie przed korozją, kwas fosforowy >25% % lub składniki o równoważnym działaniu we wskazanych proporcjach. Niejonowe środki powierzchniowo czynne <5%. Wartość pH ok. 1,5 a dozowanie 10-50 ml/l.

9. NEODISHER COMBICLEAN – **Środek myjący do pieców konwekcyjno-parowych do zastosowania manualnego oraz z automatycznym systemem mycia**. Środek myjący do pieców konwekcyjno-parowych do zastosowania manualnego oraz z automatycznym systemem mycia, skutecznie usuwa osady białkowe, zabrudzenia tłuszczowe oraz przypalone pozostałości żywności, charakteryzujący się bardzo dobrą kompatybilnością materiałową, posiadający w składzie wodorotlenek potasu 5-15% oraz etoksylogowany dekan-1-ol, wartość pH wynosi ok. 14, gęstość 1,11 g/cm³.

Dodatkowe wymagania jakie musi spełnić Sprzedawca:

1. Realizacja dostawy nastąpi w dwóch terminach, tj.:
 - 1.1 (I dostawa) środki czystości – za wyjątkiem płynu do maszynowego mycia naczyń Neodisher Alka 440 w ilości 3 beczek po 250 kg zostaną dostarczone po podpisaniu stosownej umowy do dnia 15.09.2025 r.
 - 1.2 (II dostawa) ze względu na krótki termin przydatności płynu do maszynowego mycia naczyń Neodisher Alka 440, dostawa w ilości 3 beczek po 250 kg nastąpi w terminie od 01.11.2025 do 30.11.2025 r. z terminem przydatności nie krótszym niż 01.10.2026 r.
 - 1.3 Termin płatności 30 dni od każdej dostawy i wystawienia faktury.
2. Termin przechowywania dostarczonych do Kupującego środków czystości – nie może być krótszy niż do 30.12.2026 r. (NEODISHER ALKA 440 nie krótszy niż 01.07.2026 r. w zakresie 4 beczek z (I) pierwszej dostawy oraz nie krótszy niż 01.10.2026 r. w zakresie 3 beczek z (II) drugiej dostawy).
3. Sprzedawca dla poz. 1 – 3 zamontuje w obiekcie kuchni - stołówki Kupującego centralny system dozowania środków chemicznych do trzech zmywarek (jednej w pomieszczeniu kuchni i dwóch w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych) w odrębnym pomieszczeniu oddalonym od obu zmywalni max do 50 metrów. System wyposażony ma być w trzystopniową wizualną instalację alarmową poziomu środków myjących i nablyszczającego oraz zintegrowaną z systemem dozującym optyczną sygnalizacją alarmującą, błyskową LED zainstalowaną w kuchni i zmywalni naczyń stołowych.
4. Sprzedawca dla poz. 5 i 7 zamontuje 3 szt. urządzeń dozujących, z koszami ze stali nierdzewnej do zamontowania kanistrów na ścianie oraz min. 20 m węzłem zakończonym pistoletem dozującym roztwór i czystą wodę na powierzchnie, do przygotowywania myjących i dezynfekujących roztworów roboczych.
5. Istnieje możliwość dokonania wizji lokalnej po uprzednim umówieniu się telefonicznym z przedstawicielem Zamawiającego w celu zamontowania ww. systemu.
6. Czynności, o których mowa w punktach 3-5 zostaną wykonane w wyznaczonym przez Kupującego terminie. Kupujący o wyznaczeniu terminu powiadomi Sprzedawcę z 7 dniowym wyprzedzeniem.
7. Sprzedawca zobowiązuje się do przeprowadzenia 1 szkolenia dla personelu Kupującego potwierdzonego kartą szkolenia.
8. Sprzedawca przynajmniej raz na kwartał przeprowadzi bezpłatny przegląd okresowy urządzeń dozujących potwierdzony kartą serwisową.
9. W przypadku zapotrzebowania na większą ilość środków czystości Kupujący ma prawo do zwiększenia wartości umowy do 25%, po podpisaniu stosownego aneksu do zawartej umowy. W takiej sytuacji Sprzedawca zobowiązuje się do utrzymania cen ofertowych na środki czystości zgodnie ze złożonym przez siebie formularzem ofertowym w przeprowadzonym zapytaniu ofertowym
10. Sprzedawca środków czystości zobowiązuje się do udzielenia na nie gwarancji jakościowych na warunkach określonych w PN oraz dołączyć do dostawy ich karty charakterystyk i ulotki produktowe.

