Załącznik nr 2 do umowy

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest dostawa środków czystości do utrzymania stanu sanitarno - higienicznego bloku żywnościowego na potrzeby 17 Wojskowego Oddziału Gospodarczego i jednostek znajdujących się na jego zaopatrzeniu zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz formularzem cenowym.

1. Dostarczany towar będzie fabrycznie nowy, w opakowaniu zabezpieczającym przed zmianami ilościowymi i jakościowymi.
2. Na każdym opakowaniu w sposób trwały musi być naklejona przez producenta etykieta opakowania. Na etykiecie każdego opakowania musi być podana nazwa materiału, nazwa producenta i data ważności w zakresie produktów chemicznych. Opis produktu musi zawierać informacje w języku polskim.
3. Data ważności musi wynosić **minimum 12 miesięcy,**  od dnia dostarczenia wyrobów do Zamawiającego.
4. **Poszczególne produkty muszą posiadać karty charakterystyki produktu (środki chemiczne) zgodnie z formularzem ofertowym. Załączone karty powinny zawierać niezbędne wiadomości oferowanego towaru oraz spełniać normy zgodnie z rozporządzeniem nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**
5. Karty charakterystyki dostarczone będą do magazynu wraz z towarem lub przesłane na adres e-mail : a.rozewska@ron.mil.pl przed planowana dostawą.
6. Dostarczony przedmiot zamówienia winien spełniać wymagania jakościowe określone przez producenta danego wyrobu oraz gwarantować bezpieczeństwo i niezawodność wykorzystania w zakresie swego przeznaczenia.
7. Ceny powinny zawierać łączny koszt związany z realizacją dostawy (wraz   
   z rozładunkiem do magazynu).
8. Dostawa realizowana będzie jednorazowo do magazynu Zamawiającego znajdującego się w Centrum Szkolenia Sił Powietrznych ul. Wojska Polskiego 66 w Koszalinie.

Do kontaktów w sprawie przedmiotu zamówienia upoważniam:

p. Anita RÓŻEWSKA tel. 261-45-6489

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** |
| 1 | **Sól do zmywarek w postaci granulowanej** sól do zmywarek w postaci granulowanej w opakowaniu 25 kg. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 2 | **Mleczko do czyszczenia**  Mleczko do czyszczenia powierzchni w kuchni. Gotowy do użycia preparat do usuwania tłustych i przypalonych zanieczyszczeń, nie powodujący zarysowania powierzchni. Pojemność: 700-800 ml. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 3 | **Proszek do czyszczenia zlewów** usuwający tłuszcze, rdzę, przypalenia. Nie powodujący zarysowań. Opakowaniu od 400 do 500 g. **Wymagane złożenie karty charakterystyki.** |
| 4 | **Tabletki do czyszczenia ekspresów do kawy** Tabletki do czyszczenia grzałek z tłuszczu kawowego i pozostałości tłuszczu, dedykowane do ekspresów m.in. SIEMENS, BOSCH. Opakowanie po 10 tabletek. **Wymagane złożenie karty charakterystyki.** |
| 5 | **Tabletki do odkamieniania ekspresów ciśnieniowych do kawy** Tabletki czyszczące do ekspresów do kawy służące do odkamieniania układów zaparzających kawę. Dedykowany do ekspresów ciśnieniowych m.in. SIEMENS, BOSCH. Opakowanie po **6 szt**. **Wymagane złożenie karty charakterystyki.** |
| 6 | **Środek do mechanicznego mycia naczyń** w formie bloku 4,5 kg, wysoko skoncentrowany, alkaiczny środek w formie bloku przeznaczony do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych w wodzie o miękkiej i średniej twardości. Składniki: wodorotlenek sodu stężenie >=30 - < 50, węglan sodu stężenie > = 10 - < 20. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 7 | **Płyn do mechanicznego mycia naczyń**  skutecznie usuwający wszelkie zanieczyszczenia, zwłaszcza organiczne. Nadający się do wody o dużych wahaniach twardości używanej do mycia, środek bez zawartości NTA. Pojemność jednostkowa **10L. Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 8 | **Nabłyszczacz do zmywarek** skoncentrowany preparat do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych, nabłyszcza oraz zapobiega osadzaniu się kamienia w zmywarkach. Posiada atest PZH. Pojemność jednostkowa 5L. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 9 | **Płyn do ręcznego mycia naczyń** płyn o gęstej konsystencji i przyjemnym zapachu posiadający składniki nie powodujące wysuszania skóry. Łagodny dla dłoni. Produkt biodegradowalny. Pojemność 5L. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 10 | **Preparat do usuwania kamienia** skuteczny środek do usuwania osadów mineralnych z przemysłowych maszyn do mycia naczyń, ekspresów oraz kotłów. Atest PZH, Skuteczny w niskich temperaturach. Opakowanie 10L. **Wymagane złożenie karty charakterystyki.** |
| 11 | **Płyn do dezynfekcji powierzchni** dezynfekcja maszyn, urządzeń, sprzętu i powierzchni w gastronomii bez konieczności spłukiwania, gotowy do użycia, środek do dezynfekcji powierzchni które mają kontakt z żywnością. Pojemność 1L ze spryskiwaczem. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 12 | **Płyn czyszcząco – konserwujący do stali nierdzewnej.** Preparat do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej takich jak: szafki, zmywaki, lady chłodnicze i inne urządzenia ze stali szlachetnej mające kontakt z żywnością. Usuwający brud i zacieki bez zarysowań ,pozostawiający ochronną warstwę nabłyszczająca i chroniący powierzchnie metalu przed ponownym zabrudzeniem. Produkt ulegający biodegradacji. Pojemność 1L ze spryskiwaczem. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 13 | **Płyn do dezynfekcji wody pitnej** przeznaczony do dezynfekcji zbiorników do wody pitnej oraz dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością. Skład: **zawiera podchloryn sodu min. 15%**. Pojemność 1L. **Wymagane złożenie karty charakterystyki.** |
| 14 | **Płyn do usuwania kamienia i rdzy** z urządzeń typu: krany, zlewozmywaki, i umywalki, grzałki elektryczne, czajniki i ekspresy do kawy. Pojemność 1L. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |
| 15 | **Skoncentrowany środek czyszczący do pieców konwekcyjno - parowych z automatycznym myciem,** alkaiczny środek czyszczący, możliwość czyszczenia w niskich i wyższych temperaturach**.** Zgodnie z HCCP.Pojemność 5L. |
| 16 | **Płyn płuczący** **do automatycznych systemów myjących pieców konwekcyjno - parowych** produkt gotowy do użycia, przeznaczenie w piecach posiadających zintegrowany system czyszczący, Pojemność 10L. **Wymagane złożenie karty charakterystyki** |

SZEF SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

…………………………………………………