

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa środków czystości i higieny oraz akcesoriów gospodarczych w 2020 r.

Miejsce dostawy – zgodnie z planem dostawy

DLA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 1 – Akcesoria gospodarcze i materiały higieniczne

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Minimalna ilość zamówienia	Maksymalna ilość zamówienia	Miejsce dostawy: Magazyny 21WOG
1.	Filtr wody do ekspresów ciśnieniowych	szt.	50	150	Magazyn służby żywnościowej
2.	Serwetki gastronomiczne białe a500	opak	200	600	Magazyn służby żywnościowej
3.	Serwetki gastronomiczne kolorowe a20	opak	50	150	Magazyn służby żywnościowej
4.	Ścierka ostra	szt.	100	300	Magazyn służby żywnościowej
5.	Worki na śmieci 60 l a20	opak	50	150	Magazyn służby żywnościowej
6.	Worki na śmieci 120 l a10	opak	50	150	Magazyn służby żywnościowej
7.	Fartuch ochronny foliowy jednorazowy a100	opak	80	240	Magazyn służby żywnościowej
8.	Rękawice jednorazowe elastyczne a100	opak	100	300	Magazyn służby żywnościowej
9.	Szczotka z tworzywa do mycia HACCP	szt.	8	24	Magazyn służby żywnościowej
10.	Ścierka uniwersalna do naczyń	szt.	200	600	Magazyn służby żywnościowej
11.	Woreczki śniadaniowe	opak	400	1200	Magazyn służby żywnościowej
12.	Mop kompletny	szt.	8	24	Magazyn służby żywnościowej
13.	Szczotka do mycia z tworzywa z rączką	szt.	50	150	Magazyn służby żywnościowej
14.	Folia aluminiowa do pieczenia	rolka	100	300	Magazyn służby żywnościowej
15.	Wkład do mopa	szt.	30	90	Magazyn służby żywnościowej
16.	Woreczki strunowe na próbki żywności 120x180mm z miejscem na opis	szt.	2000	6000	Magazyn służby żywnościowej
17.	Fartuch z polipropylenu długi rękaw	szt.	100	300	Magazyn służby żywnościowej
18.	Szczotka twarda do blatów z tworzywa	szt.	30	90	Magazyn służby żywnościowej
19.	Ścierka z mikro fibry	szt.	50	150	Magazyn służby żywnościowej
20.	Pojemnik do zgrzewu 1-dzielny 227x187x40	szt.	1000	3000	Magazyn służby żywnościowej
21.	Worki na śmieci 180 l a 10	opak	100	300	Magazyn służby żywnościowej
22.	Worki na śmieci 240 l a10	opak	100	300	Magazyn służby żywnościowej
23.	Ubranie kuchenne ochronne jednorazowe	kpl.	100	300	Magazyn służby żywnościowej
24.	Rękawice termiczne	para	8	24	Magazyn służby żywnościowej
25.	Worki do pakowarki próżniowej 25x35cm	szt.	500	1500	Magazyn służby żywnościowej
26.	Dozownik do mydła, płynu dezynfekującego	szt.	4	12	Magazyn służby żywnościowej
27.	Dozowniki do ręczników papierowych	szt.	3	9	Magazyn służby żywnościowej
28.	Szczotka do szorowania "żelazko"	szt.	20	60	Magazyn służby żywnościowej
29.	Worki do mrożenia produktów spożywczych	opak	100	300	Magazyn służby żywnościowej

30.	Folia spożywcza 45cmx300m	rolka	100	300	Magazyn służby żywnościowej
31.	Folia STRETCH	rolka	50	150	Magazyn służby żywnościowej
32.	Gąbka kuchenna zmywak	szt.	200	600	Magazyn służby żywnościowej
33.	Reklamówki jednorazowe	opak	100	300	Magazyn służby żywnościowej
34.	Ręcznik papierowy składany a200	opak	800	2400	Magazyn służby żywnościowej
35.	Papier pakowy do kontaktu z żywnością w arkuszach 70x100	kg	20	60	Magazyn służby żywnościowej
36.	Pojemnik do zgrzewu 2-dzielny 227x187x50	szt.	1000	3000	Magazyn służby żywnościowej
37.	Folia PP do zgrzewu 180mm x 250m	rolka	3	9	Magazyn służby żywnościowej
38.	Folia PP do zgrzewu 185mm x 200m	rolka	3	9	Magazyn służby żywnościowej
39.	Ściągacz do wody	szt.	20	60	Magazyn służby żywnościowej
40.	Taśma poliestrowa do bandowania: model WG-40 13mm	szt.	16	20	Magazyn środków bojowych
41.	Zapinka metalowa blaszana do taśm poliestrowych 13mm	opak	6	12	Magazyn środków bojowych
42.	Szczotka miotła do zamiatania	szt.	200	250	Magazyn obsługi infrastruktury
43.	Wiadro z wyciskarką do mopa	szt.	120	150	Magazyn obsługi infrastruktury
44.	Szczotka zmiotka z szufelką	kpl.	100	150	Magazyn obsługi infrastruktury
45.	Ścierka do podłogi z mikrofibry	szt.	200	300	Magazyn obsługi infrastruktury
46.	Papier toaletowy dwuwarstwowy	szt.	5 000	7 000	Magazyn obsługi infrastruktury
47.	Worki do segregacji odpadów w kolorze żółtym	opak	20	30	Magazyn obsługi infrastruktury
48.	Worki do segregacji odpadów w kolorze zielonym	opak	20	30	Magazyn obsługi infrastruktury
49.	Komplet WC (szczotka klozetowa z podstawką) z tworzywa sztucznego	szt.	70	100	Magazyn obsługi infrastruktury
50.	Końcówka do MOPA sznurkowa	szt.	60	100	Magazyn obsługi infrastruktury
51.	Ścierka do kurzu o wym. 30x40 cm	szt.	350	450	Magazyn obsługi infrastruktury
52.	Ręcznik papierowy składany „Z” biały	opak	200	300	Magazyn obsługi infrastruktury

1. Filtr wody do ekspresów ciśnieniowych:

1. Przeznaczenie: ekspres ciśnieniowy do kawy typu NIVONA 758.

2. Serwetki gastronomiczne białe a500:

1. Celulozowe, sztywne o wymiarach minimum 15x15 cm;
2. Jednowarstwowe, kolor biały.

3. Serwetki gastronomiczne kolorowe a20:

1. Celulozowe, sztywne o wymiarach minimum 30 x 30 cm, 3 warstwowe, składane 1/4;
2. Dostępne w 4 kolorach (żółty, niebieski, zielony, czerwony).

4. Ścierka ostra:

1. Ściereczki wzmocnione do profesjonalnego zastosowania;
2. Dobrze chłonne, odporne na ścieranie;
3. Rozmiar: minimum 11 x 11 cm.

5. Worki na śmieci 60 l a20:

1. Jednorazowe worki na śmieci do koszy o pojemności minimum 60 l;
2. Wykonane z folii LDPE z taśmą ściągającą;
3. Opakowanie 20 szt;
4. Grubość foli minimum 20 mik.

6. Worki na śmieci 120 l a10:

1. Jednorazowe worki na śmieci do koszy o pojemności minimum 120 l;
2. Wykonane z folii LDPE, z taśmą ściągającą;
3. Opakowanie 10 szt;
4. Grubość foli minimum 25 mik.

7. Fartuch ochronny foliowy jednorazowy a100:

1. Fartuch foliowy jednorazowy przedni;
2. Zakładany przez głowę;
3. Chroni ubranie przed zamoczeniem oraz zaplamieniem;
4. Opakowanie 100 szt.

8. Rękawice jednorazowe elastyczne a100:

1. Produkt o rozmiarach S, M, L, XL, 5 palczaste;
2. Produkt nie zawierający talku (bezpudrowe);
3. Produkt posiadający atest PZH lub równoważny,

9. Szczotka do mycia HACCP:

1. Wykonana z poliestru;
2. Możliwość wyparzania w temp. do 120°C;
3. Wysokość włosa 25-35 mm;
4. Wymiary 28/7/9 cm, +/- 10%;
5. W komplecie drążek roboczy wykonany z materiału wodoodpornego.

10. Ścierka uniwersalna do naczyń:

1. Wykonana z bardzo mocnej i trwałej 100 % bawełny;
2. Wielkość: minimum 50 x 50 cm;
3. Gramatura minimum 100 g/m².

11. Woreczki śniadaniowe:

1. Woreczki HPDE atestowane do produktów spożywczych, o wymiarach minimum 14x4x38 cm;
2. Opakowanie jednostkowe minimum 1000szt.

12. Mop kompletny:

1. Do profesjonalnego zastosowania, przeznaczony do zmywania dużych powierzchni podłogowych takich jak panele, parkiet, płytki, posadzki z pcv itp.;
2. Zestaw powinien się składać z: aluminiowego lub wykonanego z tworzywa sztucznego drążka, stelaża, zdejmowanego wkładu do mopa, uchwytu łączącego stelaż i drążek, wkład mopa;
3. Część robocza wkładu chłonna i odporna na wycieranie – paski minimum 45X13 cm;
4. Długość drążka min. 140 cm.

13. Szczotka do mycia z tworzywa z rączką:

1. Materiał – poliester;
2. Długość rączki 24-35 cm;
3. Długość włosa 30-35 mm;
4. Szerokość robocza min.7 cm.

14. Folia aluminiowa do pieczenia:

1. Przeznaczona jest do kontaktu z żywnością;
2. Opakowanie rolka minimum 30cmx20m.

15. Wkład do mopa:

1. Wzmocnione do profesjonalnego zastosowania;
2. Przeznaczony do zmywania dużych powierzchni podłogowych takich jak panele, parkiet, płytki, posadzki z pcv itp.;
3. Kompatybilny z zakupywanym w postępowaniu MOP-em;
4. Część robocza wkładu chłonna i odporna na wycieranie o wymiarach minimum 45cm x 13cm;
5. Sposób mocowania za pomocą kieszonek na końcach wierzchniej strony wkładu.

16. Woreczki strunowe na próbki żywności z miejscem na opis:

1. Wymiar: minimum 12x18cm;
2. Grubość foli minimum 0,040mm;
3. Możliwość wykonania opisu;
4. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a) Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny.

17. Fartuch z polipropylenu dł. ręka:

1. Fartuch wykonany z włókniny polipropylenowej o gramaturze minimum 30 g/m²;
2. zapinany na minimum cztery napy;
3. pakowany pojedynczo;
4. Rozmiar minimum XL - 140 x 110 cm (obw. x dł.)

18. Szczotka twarda do blatów z tworzywa:

1. Materiał – poliester;
2. Długość 18-19 cm;
3. Długość włosa 32-35 mm;
4. Szerokość i wysokość robocza 6-7 cm x 5-6 cm.

19. Ścierka kuchenna z mikro fibry:

1. Wymiary minimum: 30x30cm;
2. Gramatura: minimum 290 g/1m²
3. Skład: polyester 80%, poliamid 20%.

20. Pojemnik do zgrzewu 1-dzielny 227x187x40:

1. Tacka wykonana z materiału odpornego na działanie wysokiej temperatury do 120°C; i nadaje się do podgrzewania dań w kuchenkach mikrofalowych;
2. Nadaje się do podgrzewania dań w kuchenkach mikrofalowych;
3. Wymiar: 227x187x40mm.
4. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny.

21. Worki na śmieci 180 l a 10:

1. Jednorazowe worki na śmieci do koszy o pojemności minimum 180 l;
2. Wykonane z folii LDPE, z taśmą ściągającą;
3. Opakowanie 10 szt;
4. Grubość foli minimum 0,025 mm.

22. Worki na śmieci 240 l a10:

1. Jednorazowe worki na śmieci do koszy o pojemności minimum 240 l;
2. Wykonane z folii LDPE, z taśmą ściągającą;
3. Opakowanie 10 szt;
4. Grubość foli minimum 0,03 mm.

23. Ubranie kuchenne ochronne jednorazowe:

1. Skład kompletu: fartuch rękaw długi, czepek, ochraniacze obuwia 2 szt.;
2. Rozmiar: L,XL;
3. Opakowanie: zbiorcze dla 1 kompletu.

24. Rękawice termiczne:

1. Rękawice 5-palczaste, olejoodporne;
2. Ochrona przed ciepłem kontaktowym do 350°C
3. Ochrona przed ciepłem krótkotrwały kontakt do 450°C;
4. Długość: minimum 37 cm;
5. Rozmiar: minimum 10 (XL);
6. Wymagania: produkt spełnia normy ochronne EN 388, EN407.

25. Worki do pakowarki próżniowej:

1. Przeznaczenie: pakowanie próżniowe żywności;
2. Wymiar: 25x35cm;
3. Grubość folii: minimum 0,080mm.

26. Dozownik do mydła, płyn dezynfekujący:

1. Przeznaczenie: dozowanie płynu lub mydła do dezynfekcji rąk;
2. Pojemność: 0,4 do 1 l ;

3. Wziernik do kontroli poziomu płynu do dezynfekcji.;
4. Wykonany ze stali nierdzewnej , zamykany na kluczyk, łokciowy.

27. Dozownik do ręczników papierowych:

1. Materiał: stal ocynkowana malowana proszkowo lub nierdzewna;
2. Kolor: inox;
3. Pojemność: 400 -600 listków;
4. Okienko do kontroli poziomu papieru w podajniku.

28. Szczotka do szorowania „żelazko”:

1. Wykonana z tworzywa sztucznego typu żelazko;
2. Długość: min. 15,5 cm;
3. Szerokość: min. 6,5 cm;
4. Wysokość: min. 8,5 cm.

29. Worki do mrożenia produktów spożywczych:

1. Wykonane z folii LDPE
2. Wymiary (dł; szer;): minimum 26x40 cm;
3. Opakowanie min. 100szt;
4. Posiada specjalne miejsce do opisu woreczka;
5. Produkt przeznaczony do pakowania żywności, posiadający atest PZH lub równoważny.

30. Folia spożywcza:

1. Produkt przeznaczony do pakowania żywności, posiadający atest PZH lub równoważny, współpracuje z tzw. odcinaczem nożowym na prowadnicach, urządzenie do pakowania żywności;
2. Barwa folii przezroczysta;
3. Szerokość rolki - min.45 cm;
4. Długość folii w rolce - min. 300m.

31. Folia STRETCH:

1. Grubość folii minimum 23um;
2. Szerokość minimum 500mm;

3. Rozciągliwość 120-160%;
4. Folia STRETCH nawinięta na papierową tuleję;
5. Waga rolki minimum 3kg.

32. Gąbka kuchenna zmywak:

1. Wzmocnione do profesjonalnego zastosowania;
2. Posiadające jedną stronę twardą i chropowatą do usuwania spieczonych powierzchni;
3. Chłonne, odporne na ścieranie;
4. Wymiary: prostokąt min.8 x12 cm, grubość min.4 cm.

33. Reklamówki jednorazowe – HDPE:

1. Minimum 200 sztuk w opakowaniu;
2. Minimalne wymiary 25x45cm + zakładki 2x5cm;
3. Wytrzymałość nośność minimum 5 kg.

34. Ręcznik papierowy składany a200:

1. Gofrowane ręczniki papierowe składane typu Z-Z;
2. Wymiary ręcznika 25x23 ±1cm;
3. Opakowanie jednostkowe - minimum 200 szt. listków.

35. Papier pakowy do kontaktu z żywnością w arkuszach:

1. Wymiar: minimum 70x100cm;
2. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny.

36. Pojemnik do zgrzewu 2-dzielny 227x187x50:

1. Tacka wykonana z materiału odpornego na działanie wysokiej temperatury do 120°C; i nadaje się do podgrzewania dań w kuchenkach mikrofalowych;
2. Nadaje się do podgrzewania dań w kuchenkach mikrofalowych;
3. Wymiar: 227x187x50mm;
3. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny.

37. Folia PP do zgrzewu 180mm x 250m:

1. Folia barierowa, transparentna - wykonana z folii PET/PP;
2. Grubość: minimum 65 mikronów;
3. Wymiar: 0,80-0,185x250m.
4. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny.

38. Folia PP do zgrzewu 185mm x 200m:

1. Folia barierowa, transparentna - wykonana z folii PET/PP;
2. Grubość: minimum 65 mikronów;
3. Wymiar: 0,19-0,185x200m.
4. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny.

39. Ściągacz do wody:

1. Szerokość robocza min. 55cm;
2. Szerokość podwójnej gumowej nakładki min. 2,8cm;
3. Wykonany z tworzywa sztucznego z uchwytem do mocowania kija.
4. Produkt w pięciu kolorach HACCP w ilościach proporcjonalnych do dostawy.

40. Taśma poliestrowa do bandowania:

1. Model: WG-40;
2. Szerokość taśmy: 13mm;
3. Długość taśmy na szpuli: 1100 m;
4. Wytrzymałość na zerwanie: min. 350 kg.

41. Zapinka metalowa blaszana 13mm:

1. Przeznaczenie: do taśm poliestrowych 13mm;
2. Ilość w opakowaniu: 3000 szt.

42. Szczotka miotła do zmiatania:

1. Szczotka miotła do zmiatania podłóg;

2. Oprawa drewniana o dł. 40 cm w zestawie z kijem drewnianym o długości min 115 cm.

43. Wiadro z wyciskarką do mopa:

1. Wiadro z tworzywa sztucznego;
2. Wyciskarka do mopa sznurkowego z rączką ułatwiającą przenoszenie;
3. Pojemność min. 10 l max. 15 l.

44. Szczotka zmiotka z szufelką:

1. Wykonana z tworzywa sztucznego,;
2. Szufelka zakończona gumą. Szufelka o szerokości roboczej min. 24 cm.

45. Ścierka do podłogi:

1. Materiał: mikrofibra;
2. Wymiar: minimum 50x60 cm.

46. Papier toaletowy:

1. Kolor: biały;
2. Dwuwarstwowy, listkowy;
2. W rolce min.: 200 listków, śr. 120-150 mm, szer. 90-110 mm.

47. Worki do segregacji odpadów:

1. Wykonane z wytrzymałej folii;
2. Kolor: żółty;
3. Pojemność: 120 L;
4. Opakowanie: min. 10 worków.

48. Worki do segregacji odpadów:

1. Wykonane z wytrzymałej folii;
2. Kolor: zielony;
3. Pojemność: 120 L;
4. Opakowanie: min. 10 worków.

49. Komplet WC (szczotka klozetowa z podstawką):

1. Wykonany z tworzywa sztucznego;

2. Kolor: biały lub beżowy.

50. Końcówka do MOPA:

1. Rodzaj: sznurkowa;
2. Przeznaczenie: do kija wkręcanego;
3. Sznurek: min. 20 cm.

51. Ścierka do kurzu:

1. Przeznaczenie: do mycia wszelkich powierzchni zmywalnych takich jak: lustra, blaty, szyby, meble oraz ogólnego zastosowania do użycia zarówno na mokro jak i na sucho;
2. Wymiary: min. 30 x 40cm.

52. Ręcznik papierowy:

1. Typ: gofrowane ręczniki papierowe składane typu Z;
2. Kolor: biały;
3. Wymiary ręcznika: 25x23 ±1cm;
4. Opakowanie jednostkowe: minimum 200 szt. listków.

Wymagania wspólne dla części zamówienia nr 1

- Gwarancja (termin ważności), co najmniej 12 miesięcy na cały asortyment od daty przyjęcia dostawy do magazynu.
- W przypadku, gdy producent udziela gwarancji dłuższej niż 12 miesięcy gwarancja kończy się w terminie przez niego ustalonym.
- Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia fabrycznie nowy i wolny od wad.

DLA CZĘŚCI ZAMÓWIENIA NR 2 – Preparaty chemiczne i środki czystości.

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Minimalna ilość zamówienia	Maksymalna ilość zamówienia	Miejsce dostawy: 82-300 Elbląg, ul. Kwiatkowskiego 15
1.	Preparat do programowanego mycia pieca konwekcyjno-parowego	litr	80	240	Magazyn służby żywnościowej
2.	Produkt do usuwania osadów mineralnych	litr	200	600	Magazyn służby żywnościowej
3.	Produkt do ręcznego mycia naczyń	litr	1 400	4 200	Magazyn służby żywnościowej

4.	Produkt do dezynfekcji powierzchni	litr	150	450	Magazyn służby żywnościowej
5.	Produkt do dezynfekcji rąk	litr	70	210	Magazyn służby żywnościowej
6.	Produkt do mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych	litr	80	240	Magazyn służby żywnościowej
7.	Mydło w płynie antybakteryjne	litr	80	240	Magazyn służby żywnościowej
8.	Produkt do usuwania tłuszczu i przypaleń	litr	220	660	Magazyn służby żywnościowej
9.	Produkt do maszynowego mycia naczyń	litr	300	900	Magazyn służby żywnościowej
10.	Produkt do nabłyszczania naczyń w zmywarkach	litr	150	450	Magazyn służby żywnościowej
11.	Produkt do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej	litr	60	180	Magazyn służby żywnościowej
12.	Produkt do mycia i dezynfekcji urządzeń	litr	80	240	Magazyn służby żywnościowej
13.	Produkt do czyszczenia naczyń kuchennych	litr	60	180	Magazyn służby żywnościowej
14.	Produkt do odtłuszczania powierzchni	litr	200	600	Magazyn służby żywnościowej
15.	Produkt do czyszczenia aluminium	litr	120	360	Magazyn służby żywnościowej
16.	Produkt do mycia i czyszczenia sanitariatów	litr	50	150	Magazyn służby żywnościowej
17.	Preparat do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych	opak	40	120	Magazyn służby żywnościowej
18.	Preparat do odkamieniania ekspresów ciśnieniowych	litr	10	30	Magazyn służby żywnościowej
19.	Sól do zmiękczaczy wody w tabletkach	kg	1 000	3 000	Magazyn służby żywnościowej
20.	Preparat do dezynfekcji kratki ściekowych	litr	60	180	Magazyn służby żywnościowej
21.	Neutralizator zapachów kuchennych.	szt.	50	150	Magazyn służby żywnościowej
22.	Środek do trudno usuwalnych zabrudzeń do zastosowania w urządzeniach mycia ciśnieniowego	litr	60	180	Magazyn służby żywnościowej
23.	Płyn do mycia szkła	litr	40	120	Magazyn służby żywnościowej
24.	Mydło	kg	3 000	4 000	Magazyn służby mundurowej
25.	Krem nawilżająco-ochronny do rąk	szt.	15 000	24 000	Magazyn służby mundurowej
26.	Pasta do obuwia specjalnego z aplikatorem gąbki	szt.	800	1 200	Magazyn służby mundurowej
27.	Pasta do mycia rąk z dodatkiem trącym typu BHP	kg	3 000	7 000	Magazyn służby mundurowej
28.	Kostka zapachowa	szt.	150	225	Magazyn obsługi infrastruktury
29.	Mleczko o właściwościach antybakteryjnych	szt.	120	180	Magazyn obsługi infrastruktury
30.	Pianka do czyszczenia mebli	szt.	100	100	Magazyn obsługi infrastruktury
31.	Płyn do mycia glazury i terakoty	szt.	50	75	Magazyn obsługi infrastruktury
32.	Płyn uniwersalny do mycia podłóg	szt.	200	250	Magazyn obsługi infrastruktury
33.	Preparat do udrażniania rur	szt.	60	90	Magazyn obsługi infrastruktury
34.	Stojący odświeżacz powietrza do łazienek i pomieszczeń w żelu	szt.	80	120	Magazyn obsługi infrastruktury
35.	Odświeżacz powietrza w aerozolu	szt.	80	120	Magazyn obsługi infrastruktury
36.	Mydło do mycia rąk w płynie z dozownikiem	Szt.	200	200	Magazyn obsługi infrastruktury

1. Preparat do programowanego mycia pieca konwekcyjno-parowego:

1. Alkaliczny środek czyszczący w koncentracji do usuwania zabrudzeń tłuszczowych z pieców konwekcyjno-parowych z systemem automatycznego mycia CIP;

2. Formuła preparatu zawiera specjalną formułę czyszczenia wnętrza pieca zarówno w wysokiej jak i niskiej temperaturze, umożliwia usuwanie nawet najbardziej uporeczywy brud i nagromadzony tłuszcz w ciągu jednego cyklu mycia;
3. Produkt zawiera wodorotlenek potasu 7-25 %, alkiloaminotlenki <1;
4. Opakowanie 1-5L;
5. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
6. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - b. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - c. Karta charakterystyki;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
7. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub równoważny.

2. Produkt do usuwania osadów mineralnych:

1. Przeznaczenie: do usuwania osadów mineralnych z urządzeń gastronomicznych (bemar, maszyny do mycia naczyń, piece konwekcyjno-parowe, kotły warzelne);
2. Zakres działania: usuwa węglany wapnia i inne osady powstałe w wyniku procesów wytrącania w czasie gotowania; szklanych i tworzyw sztucznych;
3. Właściwości: chroni czyszczone powierzchnie przed korozją, nie niszczy powłok z stali nierdzewnej, ceramicznych, szklanych, tworzyw sztucznych;
4. Opakowanie jednostkowe: 2-5 l.;
5. Odczyn pH: poniżej - 2,5 pH w 1% roztworu;
6. Konsystencja: skoncentrowana, płynna;
7. Podstawowy skład chemiczny: związki powierzchniowo czynne, mieszanina kwasów nieorganicznych;
8. Dozowanie i wydajność: 5-15%;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć z pierwszą dostawą produktów:

- a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
- b. Etykieta zaoferowanego produktu;
- c. Karta charakterystyki;
- d. Instrukcja sposobu użycia gwarantującą skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;

11. Wymogi:

- a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub równoważny;
- b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

3. Produkt do ręcznego mycia naczyń:

1. Przeznaczenie: mycie i dezynfekcja naczyń, sprzętu i urządzeń kuchennych oraz powierzchni roboczych wykonanych z porcelany, porcelitu, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium mających kontakt z żywnością;
2. Zakres działania: zawiera aktywne substancje myjące, naczynia po umyciu wysychają bez zacieków, do połysku, rozpuszczają tłuszcz i brud; ma działanie antykorozyjne, nie niszczy materiałów;
3. Właściwości: biobójcze, zapach łagodny, neutralny właściwy do użytego dodatku, nie intensywny;
4. Opakowanie jednostkowe: 4-5 l;
5. Odczyn pH: od 7 do 8pH;
6. Konsystencja: żelowa, gęsty płyn;
7. Podstawowy skład chemiczny: zawartość substancji organicznej min. 18%, tenzydy, substancje konserwujące i pomocnicze;
8. Dozowanie i wydajność: 1-2% w zależności od stopnia zabrudzenia;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym,
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - c. Etykieta zaoferowanego produktu;

d. Karta charakterystyki;

11. Wymogi:

- a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 lub równoważny;
- b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

4. Produkt do dezynfekcji powierzchni:

1. Przeznaczenie: Do szybkiej dezynfekcji powierzchni i sprzętów w produkcji żywności bez splukiwania;
2. Zakres działania: Zabija mikroflorę chorobotwórczą;
3. Właściwości: Ciecz bezbarwna;
4. Opakowanie jednostkowe: butelka jednorazowa o poj. 1 litr. z PE ze spryskiwaczem
5. Odczyn pH: od 6,0 do 8,0 ;
6. Konsystencja: płynna;
7. Podstawowy skład chemiczny: alkohol izopropylowy powyżej 70% będący substancją czynną
8. Dozowanie i wydajność: przez spryskiwacz 100% -nierozcieńczony;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - d. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;

11. Wymogi:

- a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub równoważny;
- b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

5. Produkt do dezynfekcji rąk:

1. Przeznaczenie: Do dezynfekcji czystych rąk w produkcji żywności bez splukiwania;
2. Zakres działania: Zabija mikroflorę chorobotwórczą; ciecz bakterio i grzybobójcza;

3. Właściwości: Ciecz bezbarwna;
4. Opakowanie jednostkowe: butelka jednorazowa o poj. 1 litr. z PE
5. Odczyn pH: od 6,0 do 8,0 ;
6. Konsystencja: zagęszczony płyn;
7. Podstawowy skład chemiczny: czwartorzędowe związki amoniowe, alkohol, substancje ochraniające ręce;
8. Dozowanie i wydajność: przez dozowniki do płynów dezynfekcyjnych alkoholowych, 3-4 ml, 100% -nierozcieńczony;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Karta charakterystyki;
 - b. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - c. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - d. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji.
11. Wymogi:
 - a. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
 - b. 1999/45/WE Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 maja 1999 w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych Państw Członkowskich odnoszących się do klasyfikacji, pakowania i etykietowania preparatów niebezpiecznych;
 - c. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH);
 - d. Zgodność z ustawą z 09.10.2015 r. o produktach biobójczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 1926, tj. Dz.U. z 2018 r. poz.122, 138);
 - e. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub równoważny.

6. Produkt do mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych:

1. Przeznaczenie: do ręcznego mycia i dezynfekcji urządzeń oraz sprzętu gastronomicznego;
2. Zakres działania: dezynfekująco - myjące, biobójcze, usuwanie brudu, emulgujące tłuszcze, zmiękczające napięcie powierzchniowe, nie może powodować korozji oraz oddziaływać na uszczelki itp., neutralizacja zapachów chłodniczych, bez konieczności rozmrażania urządzeń;
3. Właściwości: postać płynna, szybko odparowująca;
4. Opakowanie jednostkowe: 1-10 l.;
5. Odczyn pH: koncentrat na poziomie neutralnym;
6. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
7. Podstawowy skład chemiczny: czwartorzędowe związki amoniowe, alkohol, związki powierzchniowo czynne;
8. Dozowanie i wydajność: ręczne lub za pomocą maszyny dozującej 1-3%;
9. Termin ważności: min. 18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaofiarowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - d. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;

11. Wymogi:

- a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 lub równoważny;
- b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
- c. 1999/45/WE Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 maja 1999 w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych Państw Członkowskich odnoszących się do klasyfikacji, pakowania i etykietowania preparatów niebezpiecznych;
- d. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie

rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH);

- e. Zgodność z ustawą z 09.10.2015 r. o produktach biobójczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 1926, tj. Dz.U. z 2018 r. poz.122, 138);

7. Mydło w płynie – antybakteryjne:

1. Przeznaczenie: Do mycia i dezynfekcji rąk w produkcji żywności;
2. Zakres działania: Dobre właściwości myjące, nie może wysuszać i podrażniać skórę,
3. Właściwości: bakteriobójcza ciecz bezbarwna, bez zapachu;
4. Opakowanie jednostkowe: 2-5 l;
5. Odczyn pH: od 6 do 7;
6. Konsystencja: żelowa, gęsty płyn;
7. Podstawowy skład chemiczny: alkohol, tenzydy, lanolina lub gliceryna, bez riklosanu;
8. Dozowanie i wydajność: przez dozowniki do mydła w płynie, 4-5 ml dawka skuteczna mycia, 100% -nierozcieńczony;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - c. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - d. Karta charakterystyki;

11. Wymogi:

- a. zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
- b. 1999/45/WE Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 maja 1999 w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych Państw Członkowskich odnoszących się do klasyfikacji, pakowania i etykietowania preparatów niebezpiecznych;
- c. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH);
- d. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub równoważny.

8. Produkt do usuwania tłuszczu i przypaleń:

1. Przeznaczenie: do mycia pieców konwekcyjno-parowych, piekarników, patelni, mikrofalówek;
2. Zakres działania: środek myjący, usuwający tłuszcz;
3. Właściwości: czyszczenie silnie zatłuszczonych i przypalonych powierzchni, postać płynna, zapach neutralny, dobrze emulguje i usuwa tłuszcze zwierzęce i oleje roślinne;
4. Opakowanie jednostkowe: 0,5-1 litr z atomizerem;
5. Odczyn pH: ponad 10 pH;
6. Konsystencja: płynna;
7. Podstawowy skład chemiczny: związki powierzchniowo czynne, wodorotlenek potasu lub sodu;
8. Dozowanie i wydajność: ręczne; koncentrat 100% do zastosowania bezpośrednio na powierzchnię przy pomocy atomizera na wężyku;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - b. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - c. Karta charakterystyki;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
11. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub równoważny;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;

9. Produkt do maszynowego mycia naczyń

1. Przeznaczenie: maszynowe mycie i dezynfekcja naczyń, sprzętu, zastawy stołowej i urządzeń kuchennych wykonanych z porcelany, porcelitu, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium mających kontakt z żywnością w profesjonalnych maszynach myjących;
2. Zakres działania: zmiękcza napięcie powierzchniowe, emulguje tłuszcze, usuwa osady po kawie i herbacie, pozostały brud;

3. Właściwości: bakteriobójcze, postać płynna, zapach łagodny, neutralny właściwy do użytego dodatku, nie intensywny, nie pieni się; skuteczny w twardej wodzie;
4. Opakowanie jednostkowe: 5-20 l;
5. Odczyn pH: ponad 8 pH;
6. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
7. Podstawowy skład chemiczny: krzemiany, wodorotlenek potasu lub sodu, środki wybielające, inhibitory korozji zabezpieczające zmywarke;
8. Dozowanie i wydajność: przez dozownik 1-2% na cykl mycia;
9. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - b. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - c. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - d. Karta charakterystyki;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
11. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub równoważny;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

10. Produkt do nabłyszczania naczyń w zmywarkach:

1. Przeznaczenie: do nabłyszczania przy maszynowym myciu naczyń, sprzętu, zastawy stołowej i urządzeń kuchennych wykonanych z porcelany, porcelitu, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium stosowanych w produkcji żywności w profesjonalnych maszynach myjących stosowanych;
2. Zakres działania: nadaje idealny połysk umyтым naczyniom, bez konieczności dodatkowego wycierania, usuwa i zapobiega powstawaniu nowych osadów wapiennych;
3. Właściwości: postać płynna, zapach łagodny, nie pieni się;
4. Opakowanie jednostkowe: 5l -20l.
5. Odczyn pH: od 2 do 3 pH;
6. Konsystencja: skoncentrowany płyn;

7. Podstawowy skład chemiczny: związki powierzchniowo czynne, kwas cytrynowy, substancje konserwujące, środek solubilizujący;
8. Dozowanie i wydajność: przez dozownik, 0,3 -0,8 g/l l wody, w zależności od twardości wody;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - b. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - c. Karta charakterystyki;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
11. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 lub równoważny;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

11. Produkt do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej:

1. Przeznaczenie: do konserwacji powierzchni z stali nierdzewnej w urządzeniach i sprzęcie żywnościowym mającym kontakt z żywnością;
2. Zakres działania: konserwuje, nadaje powierzchniom połysk, usuwa nacieki i naloty wapienne po myciu, nie powoduje zarysowań;
3. Właściwości: bezbarwny płyn, nierozpuszczalny w wodzie w temperaturze pokojowej;
4. Opakowanie jednostkowe: 0,5-1 l., z atomizerem;
5. Konsystencja: płynna;
6. Gęstość: 0,84 - 0,86 g/cm³;
7. Podstawowy skład chemiczny: 5-15% węglowodory alifatyczne. Pozostałe składniki to: oleje, substancje zapachowe, bez zawartości aktywnego chloru;
8. Dozowanie i wydajność: stosowane bezpośrednio miejscowo przy pomocy atomizera;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - b. Etykieta zaoferowanego produktu;

- c. Karta charakterystyki;
- d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;

11. Wymogi:

- a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 lub równoważny;
- b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

12. Produkt do mycia i dezynfekcji urządzeń:

1. Przeznaczenie: do ręcznego mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu gastronomicznego, a także pozostałego drobnego sprzętu wykonanego z stali nierdzewnej, aluminium oraz posiadającego elementy z tworzywa sztucznego, gumy i drewna stosowane podczas produkcji żywności oraz sprzętu do utrzymania czystości;
2. Zakres działania: dezynfekująco -myjące, biobójcze, usuwanie brudu, emulgujące tłuszcze, zmiękczające napięcie powierzchniowe, nie może powodować korozji oraz oddziaływać na farbę pokrywającą drzwi, futryny itp.;
3. Właściwości: postać płynna, nisko pianowe, po odparowaniu nie pozostawia zacieków;
4. Opakowanie jednostkowe: 4-10 l.;
5. Odczyn pH: od 10,0 do 11,0;
6. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
7. Podstawowy skład chemiczny: czwartorzędowe związki amoniowe, związki powierzchniowo czynne, alkohol;
8. Dozowanie i wydajność: ręczne lub za pomocą maszyny dozującej, 1-3%;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - d. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;

11. Wymogi:

- a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 i ISO 14001 lub równoważny;
- b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

13. Produkt do czyszczenia naczyń kuchennych:

1. Przeznaczenie: do mycia silnie zabrudzonych powierzchni i przedmiotów z kamienia, drewna metalu (podłogi, płytki ceramiczne, garnki);
2. Zakres działania: duża zdolność rozpuszczania tłuszczów, środków polerujących, starych zaskorupień i tłustego brudu, usuwa odbarwienia po kawie i herbacie;
3. Opakowanie jednostkowe: 0,5-2,4 kg.;
4. Konsystencja: proszek;
5. Podstawowy skład chemiczny: < 30% wybielacze na bazie aktywnego tlenu, nadwęglan sodu > 20%, metakrzemian sodu > 20%, węglan sodu >25%, fosforany, niejonowe związki powierzchniowo czynne, bez zawartości aktywnego chloru;
6. Dozowanie: do bezpośredniego stosowania na powierzchnie i materiały za pomocą zwilżonej szmatki lub gąbki w połączeniu z wodą;
7. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
8. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaopakerowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
9. Wymogi: Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

14. Produkt do odfłuszczenia powierzchni:

1. Przeznaczenie: skoncentrowany antybakteryjny preparat do biologicznego usuwania tłuszczów w obiektach gastronomicznych, mycia i odfłuszczenia powierzchni poziomych i pionowych oraz sprzętów mających kontakt z żywnością.
2. Zakres działania: myjące, usuwanie brudu, emulgujące tłuszcze,
3. Właściwości: postać płynna, pieniące;
4. Opakowanie jednostkowe: 4-10 l.;

5. Odczyn pH: 1% roztworu wodnego ponad 9,0.
6. Konsystencja: skoncentrowany płyn;
7. Podstawowy skład chemiczny: węglowodory alifatyczne, anionowe i niejonowe związki powierzchniowo czynne, fosfoniany, alkohol;
8. Dozowanie i wydajność: ręcznie lub za pomocą maszyny dozującej, 1-3%;
9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaofierowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
11. Wymogi:
 - a. produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 lub równoważny;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

15. Produkt do czyszczenia aluminium:

1. Przeznaczenie: do ręcznego i mechanicznego (metodą natryskową) mycia i dezynfekcji powierzchni i sprzętów mających kontakt z żywnością;
2. Zakres działania: Usuwa pozostałości kamienia, żelaza i białka. Działa wybielająco, usuwa naloty z herbaty i kawy, nie może powodować korozji;
3. Właściwości: dezynfekująco -myjące, biobójcze, postać płynna, zapach łagodny, naturalny;
4. Opakowanie jednostkowe: 4-10 l.;
5. Odczyn pH: poniżej 4 pH;
6. Konsystencja: skoncentrowany, płynna;
7. Podstawowy skład chemiczny: związki powierzchniowo czynne, na bazie kwasów organicznych lub/i nieorganicznych, nadtlenuk wodoru;
8. Dozowanie i wydajność: 1-5%.;
9. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaofierowanego produktu;

- b. Karta charakterystyki;
 - c. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - d. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
11. Wymogi: Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

16. Produkt do mycia i czyszczenia sanitariatów:

- 1. Przeznaczenie: do mycia i odkażania urządzeń sanitarnych;
- 2. Zakres działania: usuwa naleciałości kamienia i rdzy nadając przyjemny zapach kwiatowy lub morski lub leśny;
- 3. Właściwości: myjące, rozpuszczające węglany wapnia, biobójcze;
- 4. Opakowanie jednostkowe: 0,25-0,6 l (szyjka butelki kształt typu kaczki);
- 5. Odczyn pH: poniżej 2,5 pH;
- 6. Konsystencja: żelowa, wysoce skoncentrowana;
- 7. Podstawowy skład chemiczny: kwas fosforowy > 10% oraz inne kwasy organiczne lub nieorganiczne, związki powierzchniowo czynne, substancje zapachowe;
- 8. Dozowanie i wydajność: 100%, skoncentrowany utrzymujący się długo na mytej powierzchni;
- 9. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
- 10. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - d. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
- 11. Wymogi: Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004.

17. Preparat do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych:

- 1. Preparat w postaci tabletek czyszczących przeznaczony do czyszczenia ekspresów ciśnieniowych typu NIVONA NIRT701;

2. Opakowanie do poj. min. 10 szt. tabletek;
3. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

18. Preparat do odkamieniania ekspresów ciśnieniowych:

1. Preparat odkamieniający przeznaczony do ekspresów ciśnieniowych;
2. Opakowanie zbiorcze do 0,5 litra;
3. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

19. Sól do zmiękczaczy wody w tabletkach:

1. Przeznaczenie: sól do zmiękczenia i uzdatniania wody pitnej oraz regeneracji wymienników jonitowych, regeneracji zmiękczaczy wody i filtrów multifunkcyjnych;
2. Opakowanie jednostkowe: do 20 kg;
3. Termin ważności: min. 24 m-ce od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
4. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny.

20. Preparat do dezynfekcji kratki ściekowych:

1. Przeznaczony do udrożnienia i dezynfekcji otworów odpływowych, syfonów, studzienek, kratki ściekowych w pomieszczeniach w strefie produkcyjnej i magazynującej żywność;
2. Zawiera w składzie związki powierzchniowo czynne, wodorotlenek potasu lub/i sodu, pH alkaliczne;
3. Opakowanie jednostkowe 2-5 litra;
4. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
5. Dozowanie i wydajność: skoncentrowany dla udrażniania i 1-5% dla dezynfekcji;
6. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć przy pierwszej dostawie produktu:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Pozwolenie Ministra Zdrowia na obrót preparatem biobójczym;
 - d. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;

- e. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;

7. Wymogi:

- a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 lub równoważne;
- b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
- c. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH);
- d. Zgodność z ustawą z dnia o produktach biobójczych (Dz.U.2015.242 t.j. z dnia 23.02.2015 r.)

21. Neutralizator zapachów kuchennych:

- 1. Przeznaczenie: eliminowanie zapachów kuchennych;
- 2. Opakowanie: spryskiwacz poj. 0,3-0,4 litra;
- 3. Termin ważności: min.18 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
- 4. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć przy pierwszej dostawie produktu:
 - a. Etykieta zaferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;

22. Środek do trudno usuwalnych zabrudzeń do zastosowania w urządzeniach mycia ciśnieniowego:

- 1. Przeznaczenie: alkaliczny preparat do mycia silnie zanieczyszczonych powierzchni typu : podłogi, stoły, korpusy maszyn. Mycie wszystkich wodoodpornych powierzchni w kuchniach i miejscach przygotowywania żywności. Usuwa wszelkie zanieczyszczenia tłuszczowo-olejowe oraz smary;
- 2. Opakowanie jednostkowe: pojemnik o poj .od 1litr. do 5 litr;
- 3. Konsystencja: płynna;
- 4. Podstawowy skład chemiczny: Zawiera aminy C12-14-alkilodimetylo, N-tlenki 1-10%, wodorotlenek potasu/sodu 1-10%, chloran I sodu 1-10% , niejonowe środki powierzchniowo czynne, bez kwasów;

5. Dozowanie i wydajność: roztwór 2-10% do użycia w niskociśnieniowych oraz pianotwórczych urządzeniach myjących;
6. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
7. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć przy pierwszej dostawie produktu:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki;
 - c. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - d. Instrukcja sposobu użycia gwarantująca skuteczność wykonania zabiegów mycia i (lub) dezynfekcji;
8. Wymogi:
 - a. Produkt musi być wyprodukowany przez producenta posiadającego certyfikat ISO 9001 lub równoważne;
 - b. Zgodność z rozporządzeniem w sprawie detergentów (WE) 648/2004;
 - c. 453/2010/WE Rozporządzenie Komisji z dnia 10 maja 2010r. zmieniające rozporządzenie WE nr 1907/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie rejestracji, oceny, udzielania zezwoleń i stosowanych ograniczeń w zakresie chemikaliów (REACH).

23. Płyn do mycia szkła:

1. Produkt w postaci koncentratu do mycia skutecznie usuwa brud, kurz i zatłuszczenia może być stosowany do powierzchni szklanych nie pozostawia smug i zacieków, do rozcieńczenia z wodą w proporcji od 1:20 do 1:100;
2. Produkt o zawartości metoksypropan-2-ol: 2,5-10%, Propan-2-ol: 2,5-10%;
Butoksyetenol: 2,5-10%;
3. Opakowanie 0,5-1L;
4. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
5. Dokumenty wymagane, które należy dostarczyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Dokument potwierdzający przeznaczenie produktu do kontaktu z żywnością, wydane przez producenta lub PZH albo inny podmiot równoważny;
 - b. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - c. Karta charakterystyki.

24. Mydło:

1. Mydło przeznaczone do mycia rąk. Zawiera minimum 75% tłuszczu, dodatki substancji nawilżających skórę, zapach kwiatowy lub owocowy, Ph od 8 do 11;
2. Mydło musi być łagodne dla skóry, nie powodować jej podrażnień i wysychania. Kolor – wszystkie znane barwy. Zdolność do biologicznej neutralizacji. Postać: stała;
3. Sposób użycia: bezpośrednio na powierzchnię skóry użytkownika;
4. Opakowanie: jednostkowe opakowanie papierowe lub foliowe zawierające 100g produktu;
5. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
6. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki.

25. Krem nawilżająco – ochronny do rąk:

1. Krem przeznaczony do pielęgnacji i ochrony skóry rąk narażonej na działanie szkodliwych substancji;
2. Krem powinien zawierać składniki nawilżające, regenerujące i chroniące skórę rąk, glicerynę. Krem musi tworzyć warstwę ochronną, która pomaga zachować właściwą wilgotność skóry oraz zapobiegać przed nadmiernym jej niszczeniem;
3. Postać: krem;
4. Sposób użycia: bezpośrednio na powierzchnię skóry dłoni;
5. Opakowanie: jednostkowe opakowanie zawierające 50 g produktu;
6. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
7. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki.

26. Pasta do obuwia specjalnego z aplikatorem gąbki:

1. Pasta przeznaczona do czyszczenia i konserwacji obuwia z membraną paroprzepuszczalną typu NIKVAX zapewniająca właściwości oddychające;
2. Pasta musi zawierać środki konserwujące skóry naturalne oraz chronić je przed działaniem czynników atmosferycznych. Kolor pasty – czarny;
3. Postać: pasta o konsystencji stałej o gęstości 0,80-0,94g/cm³;

4. Opakowanie: jednostkowe opakowanie metalowe lub plastikowe zawierające 125 ml produktu z aplikatorem z gąbki;
5. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
6. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki.

27. Pasta do mycia rąk z dodatkiem trącym typu BHP:

1. Pasta przeznaczona do mycia rąk. Zawiera naturalny dodatek ścierający w postaci drobnoziarnistego piasku, mączki drzewnej itp., jako dodatek ochronny dla skóry powinna zawierać olej wazelinowy lub lanolinę. Zapach przyjemny i delikatny, pH od 5,5 do 7,5;
2. Pasta musi koniecznie usuwać silne zabrudzenia typu olej, smar, sadza. Nie może powodować podrażnienia skóry. Zdolność do biologicznej neutralizacji;
3. Postać: stała;
4. Sposób użycia: bezpośrednio na powierzchnię skóry użytkownika;
5. Opakowanie: jednostkowe opakowanie zawierające 0,25 kg produktu;
6. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;
7. Dokumenty: karta charakterystyki preparatu;
8. Dokumenty wymagane, które należy dołączyć razem z pierwszą dostawą produktów:
 - a. Etykieta zaoferowanego produktu;
 - b. Karta charakterystyki.

28. Kostka zapachowa:

1. Kostka zapachowa w plastikowym koszyku do zawieszania w muszli klozetowej, usuwająca zarazki, przykre zapachy, zapobiegająca powstawaniu osadu, kamienia oraz bakterii, pozostawiająca w toalecie długotrwały zapach;
2. Zapach: morski, cytrynowy lub leśny;
3. Opakowanie 40 - 55 g.
4. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

29. Mleczko o właściwościach antybakteryjnych:

1. Mleczko o właściwościach antybakteryjnych do czyszczenia urządzeń sanitarnych usuwające silne zabrudzenia, nierysujące czyszczonej powierzchni o przyjemnym zapachu;
2. Opakowanie: min. 500– 1000ml.
3. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

30. Pianka do czyszczenia mebli:

1. Pianka skutecznie usuwa zabrudzenia jak również zapobiega osadzeniu się kurzu;
2. Odświeża powierzchnie i nadaje jej połysk;
3. Opakowanie min. 300-400 ml.
4. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

31. Płyn do mycia glazury i terakoty:

1. Nierozcieńczony skutecznie usuwający silne zabrudzenia takie jak zaschnięty tłuszcz, ślady obuwia oraz inne zabrudzenia;
2. Płyn rozcieńczalny z wodą przeznaczony do codziennego mycia glazury i terakoty, nadający połysk, niepozostawiający śliskiej powierzchni;
3. Płyn powinien posiadać przyjemny zapach;
4. Opakowanie: min.750 – 1000 ml.
5. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

32. Płyn uniwersalny do mycia podłóg:

1. Nierozcieńczony skutecznie usuwa silne zabrudzenia takie jak resztki past, ślady obuwia oraz inne zabrudzenia;
2. Płyn rozcieńczalny z wodą przeznaczony do codziennego mycia podłóg, nadający podłodze połysk, niepozostawiający śliskiej powierzchni;
3. Zapach kwiatowy, owocowy lub morski;
4. Opakowanie: 750 – 1500 ml.
5. Termin ważności: min.12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

33. Preparat do udrażniania rur:

1. Konsystencja granulatu;
2. Opakowanie: min. 500 g.

34. Stojący odświeżacz powietrza do łazienek i pomieszczeń w żelu:

1. Zapach: kwiatowy, owocowy lub leśny;
2. Waga: min. 150 g.
3. Termin ważności: min. 12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

35. Odświeżacz powietrza w aerozolu:

1. Zwalczający nieprzyjemne zapachy
2. Zapach: cytrusowy, morski lub kwiatowy;
3. Pojemność: min. 300 ml.
4. Termin ważności: min. 12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

36. Mydło w płynie z dozownikiem:

1. Przeznaczony do mycia rąk, nie wysusza skóry i nie podrażnia;
2. Łagodny dla skóry o właściwościach nawilżających;
3. Zapach: kwiatowy lub owocowy;
4. Opakowanie: 500 ml.
5. Termin ważności: min. 12 m-cy od daty dostawy towaru do Zamawiającego;

Wymagania wspólne dla zamówienia nr 2:

1. Data produkcji (lub ważności) na opakowaniu musi być nadrukowana fabrycznie lub oznakowana nalepką producenta. Materiały, których data produkcji lub ważności będzie oznakowana w inny sposób (np. metkownicą), a także materiały z etykietami zastępczymi nie będą przyjmowane do magazynów.
2. **Gwarancja (termin ważności) min. 12 miesięcy na cały asortyment za wyjątkiem poz. 1-8, 10-14, 16-18, gdzie wynosi minimum 18 miesięcy oraz poz. 19 gdzie wynosi minimum 24 miesięcy liczonych od daty dostawy towaru do Zamawiającego.**
3. W przypadku, gdy producent udziela gwarancji dłuższej niż wyżej wymienione gwarancja kończy się w terminie przez niego ustalonym.
4. Dostawca dostarczy towary fabrycznie nowe i wolne od wad.

Wykonawca zobowiązuje się:

1. W stosunku do produktów do dezynfekcji powierzchni oraz dezynfekcji rąk, **na wezwanie Zamawiającego**, Wykonawca dostarczy pozwolenie na obrót produktem biobójczym

wydane przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych.

2. Na wezwanie Zamawiającego należy dostarczyć certyfikaty zarządzania jakością ISO 9001 i ISO 14001 dla oferowanych produktów przedmiotu zamówienia określonych tym wymogiem.

3. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania w cenie oferty następujące zadania w okresie obowiązywania umowy:

1) Wykonawca z chwilą zawiadomienia przez Zamawiającego o rozpoczęciu przez niego stosowania środków Wykonawcy, zobowiązuje się zamontować w ciągu 72h od powiadomienia następujące urządzenia dozujące w wskazanych obiektach kuchennych:

a) Urządzenie ścienne z przyłączem wody ciepłej ¾” do pianowo-ciśnieniowego mycia i dezynfekcji powierzchni roboczych, posadzek i glazury z węzem zbrojnym ok.15-20 mb, odpornym na temp. do 70°C zakończonym pistoletem w obudowie gumowej (lancą) - w ilości 4 szt. we wskazanych obiektach kuchennych:

b) Urządzenie dozujące do sporządzania roztworów roboczych szt. 4 związanych z myciem i dezynfekcją – system dozowania wyposażony w zawór umożliwiający wybór co najmniej 4 produktów czyszczących:

Specyfikacja techniczna

- ciśnienie robocze 1,76 do 5,86 bar;

- temperatura od 4°C do 40 °C;

- przyłącze wody ½”;

- dł. węża min.1,5 metra;

- materiał odporny chemicznie.

c) Dozownik produktu myjącego kompatybilny z zaproponowanym produktem do zmywarek typu:

- zmywarka tunelowa Hobart CS-A-12-15SM– 2 szt.

- zmywarka tunelowa Wnterhalter STR110– 2 szt.

- zmywarka kapturowa typu ZKU.10 – 8 szt.

d) Dozownik produktu nabłyszczającego kompatybilny z zaproponowanym produktem do zmywarek typu:

- zmywarka tunelowa Hobart CS-A-12-15SM– 2 szt.

- zmywarka tunelowa Wnterhalter STR110– 2 szt.
- zmywarka kapturowa typu ZKU.10 – 8 szt.

2) Stały nadzór serwisowy nad sprzętem i dozownikami (zagwarantowanie utrzymania w sprawności technicznej użyczonych i zainstalowanych u Zamawiającego systemów dozujących), czas reakcji na zgłoszenie awarii do 48 h przez cały okres obowiązywania umowy.

3) **Dostarczenie wraz z pierwszą dostawą** Zamawiającemu planów higieny, instrukcji mycia i dezynfekcji urządzeń i poszczególnych pomieszczeń kuchennych Zamawiającego dla oferowanych produktów higieny kuchennej, w formie załaminowanej, przygotowanej do powieszenia na ściany kuchni, oraz do wpięcia do dokumentacji HACCP sporządzone przez osobę posiadającą uprawnienia z zakresu zarządzania jakością.

4) Wykonawca zobowiązuje się bezpłatnie do przeprowadzenia w okresie obowiązywania umowy co najmniej 1 szkolenia z zakresu zastosowania oraz bezpiecznego użycia produktów chemicznych objętych przedmiotem zamówienia (w miejscach montażu elementów systemu dozowania stosowanych produktów higieny kuchennej określonych w umowie) w miejscach wskazanych przez Zamawiającego (tzn. w miejscach, gdzie zainstalowano urządzenia dozujące).

4. Wykonawca zobowiązany jest do **dostarczenia wraz z pierwszą dostawą** kart stanowiskowych i/lub kart charakterystyki tych środków chemicznych będących przedmiotem zamówienia, do których są one wymagane oraz innych dokumentów, z których jednoznacznie wynika dopuszczenie produktów do stosowania w gastronomii tj. do bezpiecznych kontaktów z żywnością.

DLA CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 3 – Czyściwa bawełniane.

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Minimalna ilość zamówienia	Maksymalna ilość zamówienia	Miejsce dostawy
1.	Czyściwo bawełniane	kg	2000	2600	Magazyn mundurowy
2.	Czyściwo bawełniane białe	kg	1230	1480	Magazyn uzbrojenia Magazyn sprzętu inż.-sap.

1. Czyściwo bawełniane:

1. Przeznaczenie: do czyszczenia elementów uzbrojenia oraz sprzętu;
2. Parametry: czyściwo bawełniane, wolne od elementów metalowych, guzików oraz innych przedmiotów utrudniających wykorzystanie czyściwa;
3. Postać: skrawki materiału, kawałki materiału, pocięte ubrania, minimalna wielkość skrawków materiału 30 cm x 30 cm. maksymalna 100 cm x 100 cm;
4. Opakowanie: od 10 do 20 kg foliowe lub papierowe.

2. Czyściwo bawełniane białe:

1. Tkanina bawełniana w kolorze białym, przeznaczona do czyszczenia elementów uzbrojenia oraz zabezpieczenia powierzchni płaskich przed zabrudzeniem produktami olejopochodnymi.
2. Parametry: czyściwo bawełniane, wolne od elementów metalowych, guzików oraz innych przedmiotów utrudniających wykorzystanie czyściwa; cechuje się dobrą chłonnością płynów,
3. Postać: skrawki materiału, kawałki materiału, pocięte ubrania, minimalna wielkość skrawków materiału 25 cm x 25 cm. maksymalna 50 cm x 50 cm;
4. Opakowanie: 5 lub 10 kg foliowe lub papierowe.