

Spała 07.12.2021r.

SP.DSG.271.32.2021.SS

PWZ...1869...2021

ZAPYTANIE OFERTOWE

Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spała działając jako Zamawiający zaprasza do złożenia oferty w formie pisemnej lub elektronicznej na:

dostawę Środków do mycia i czyszczenia urządzeń gastronomicznych.

I Zamawiającym jest :

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spała
Al. Prez.I. Mościckiego 6, Spała
97-215 Inowłódz

Strona internetowa: www.spala.cos.pl

Biuletyn Informacji Publicznej: www.bip.cos.pl

II.1.1) Rodzaj zamówienia: dostawa środków do mycia i czyszczenia urządzeń gastronomicznych.

II.1.2) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia

Przedmiotem Zamówienia jest dostawa środków do mycia i czyszczenia urządzeń gastronomicznych do siedziby Zamawiającego, zgodnie z opisem przedmiotu Zamówienia (Załącz. nr 1 i 2).

- 1) Ofertę należy sporządzić w sposób zgodny z wzorem w załączniku nr 1.
- 2) Środki chemiczne firmy Diversey.
- 3) Umowa na okres 12 miesięcy.
- 4) Karty charakterystyki zaproponowanych produktów.
- 5) Dostawy do siedziby Zamawiającego średnio co dwa tygodnie w zależności od potrzeb, po wcześniejszym zamówieniu częściowym.
- 6) Brak minimum logistycznego.
- 7) Dostarczenie montaż i serwisowanie dozowników do pomp (wraz z niezbędnymi naczyniami).
- 8) Szkolenie z zakresu użytkowania pomp, dozowników oraz środków myjących potwierdzone protokołem.
- 9) Sprawowanie stałego nadzoru serwisowego – min. Raz w miesiącu przegląd pomp i dozowników, potwierdzone protokołem.
- 10) Opracowanie instrukcji stanowiskowych.
- 11) Opracowanie planu higieny i utrzymania czystości zgodnie z wytycznymi GHP GMP:
 - Plan higieny kuchennej
 - Lista kontrolna



COS
COS-OPO w Giżycku
COS-OPO w Spała
COS-OPO w Szczyrk
COS-OPO w Wałczu
COS-OPO w Zakopanem
COS-OPO we Władystawowie

00-449 Warszawa ul. Łazienkowska 6a, tel.: +48 22 529 87 40
11-500 Giżycko ul. Moniuszki 22, tel.: +48 87 441 71 00
97-215 Inowłódz, Spała Al. Prezydenta Ignacego Mościckiego 6, tel.: +48 44 724 23 46
43-370 Szczyrk ul. Płażowa 8, tel.: +48 33 817 84 41
78-600 Wałcz Al. Zdobyców Wału Pomorskiego 99, tel.: +48 67 258 44 61
34-500 Zakopane ul. Bronisława Czecha 1, tel.: +48 18 201 22 74
84-120 Władystawowo ul. Żeromskiego 52, tel.: +48 58 674 63 00

- Procedury czyszczenia
 - Opis produktów, instrukcje użytkowania
- 12) Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena oferty netto musi być stała na czas trwania Zamówienia i nie może ulec zmianie.
- 13) Płatność za dostawy przelewem w terminie 30 dni

III. Termin wykonania zamówienia : styczeń 2022- styczeń 2023r.

IV. Tryb udzielenia zamówienia :

Powyższe zapytanie prowadzone jest bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest z wyłączeniem przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, oferentom nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w ustawie. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania na każdym etapie bez podania przyczyn

IV. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

- 1) **Cena oferty** **100 %**

V. Informacje administracyjne :

Adres strony internetowej, na której jest dostępna dokumentacja dotyczące przedmiotowego zapytania:
www.bip.cos.pl/36/spala

VI. Termin składania ofert upływa : 15.12.2021r.

VII. Oferty przesłane w postaci elektronicznej w formie plików PDF, proszę kierować na adres: sekretariat.spala@cos.pl.

Oferty składane pisemnie należy opakować w kopertę, opisać: „Dostawa Środków do mycia i czyszczenia urządzeń gastronomicznych” i złożyć w sekretariacie ośrodka.

VIII. Oferta musi zostać podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy.

IX. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków, lub unieważnienia niniejszego postępowania na każdym etapie jego trwania, bez podawania uzasadnienia.

Szczegółowych informacji udziela Kierownik Działu Gastronomii:

P. Sylwester Lasecki tel :601 336 426

Załącznik nr 1 – formularz oferty

Załącznik nr 2, – opis oferty

DYREKTOR
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU –
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale

Waldemar Wendrowski

Załącznik nr 1

Środki czystości do urządzeń gastronomicznych

L.P.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ	CENA JEDN.	WARTOŚĆ NETTO	Stawka VAT(%)	WARTOŚĆ BRUTTO	NAZWA PRODUKTU
1.	Preparat dezynfekcyjny, o właściwościach pleśniobójczych, bakteriobójczych i grzybobójczych, przeznaczony do stosowania w miejscach przygotowywania i spożywania posiłków, w miejscach mających i nie mających bezpośredniego kontaktu z żywnością. pH (koncentrat, w 20°C): 6-7,5, opakowanie od 5l do 20l. Dodatkowo preparat powinien uzyskać pozytywne wyniki badań zgodnie z normą EN 1276:2000; działanie bakteriobójcze - stężeniu 0,4%, w warunkach czystych, w czasie 30 sekund, w temperaturze 20°C, w wodzie twardej; działanie bakteriobójcze, w stężeniu 0,15%, w warunkach czystych, w czasie 5 minut, temperaturze 20°C, w wodzie twardej. Ponadto preparat powinien uzyskać pozytywne wyniki badań zgodnie z normą EN 13697:2002 - działanie bakteriobójcze w stężeniu 0,5% w czasie 5 minut oraz w stężeniu 1,5% w czasie 1 minuty, w warunkach czystych, temperaturze 20°C, w wodzie twardej;	l.	100					Suma Dis D4
2.	Wysokie skoncentrowany, alkaiczny, płynny preparat myjący przeznaczony do maszynowego mycia naczyń. Przeznaczony do wszystkich rodzajów zmywarek przemysłowych, zarówno jednokomorowych. Przeznaczony do wody średniej. Produkt powinien pracować w stężeniu roboczym zawierającym się w zakresie 0,5ml/l do 2 ml/l w zależności od twardości wody. Ph produktu w zakresie 11,5 – 13 posiadający w swoim składzie nitylotriocetan trisodu w zawartości wagowej powyżej 5% oraz wodorotlenek sodu o zawartości 15-25%. Dozowany przez specjalistyczne pompy z sondą. Opakowanie od 10l do 20l.	l.	460					Suma Tera L56
3.	Płynny skoncentrowany środek czyszczący do ręcznego mycia powierzchni z terakoty, ścian z glazury, armatury sanitarnej oraz przedmiotów wykonanych ze stali nierdzewnej, porcelany, plastików, w pomieszczeniach kuchennych, bezpieczny dla powierzchni wykonanych z metali lekkich typu aluminium. Posiadający w swoim składzie niejonowe związki powierzchniowo czynne o zawartości wagowej 7,5% - 15%. Ph koncentratu w zakresie 10 – 11. Dozowanie na wiadro: od 0,3% do 0,7% oraz na butelkę 2,5% - 3 %. Preparat dozowany za pomocą pompy dozującej w opakowaniu od 5l do 20l.	l.	50					Suma multi D2
4.	Kwasowy preparat do okresowego usuwania kamienia ze sprzętu kuchennego takiego jak: bębny, parowniki, zaparzacze do kawy i herbaty oraz zmywarki przemysłowe. Usuający kamień mlekowy. Posiadający w swoim składzie kwas fosforowy o zawartości wagowej nie mniejszej niż 45 %. Ph koncentratu w zakresie 1 – 2. Dozowanie od 3% do 5%. W opakowaniu od 1l do 2l.	l.	100					Suma Calc D5
5.	Skoncentrowany preparat do mycia podłóg. Produkt polecany do mycia powierzchni ceramicznych, wykonanych z tworzyw sztucznych lub pomalowanych farbą olejną, niezabezpieczonych podłóg, ścian, laminatów itp. Produkt pozostawia świeży, przyjemny zapach. Nie wymaga spłukiwania. Posiadający w swoim składzie nadtlęnek wodoru o zawartości wagowej 2% - 5%. Ph koncentratu w zakresie 5 – 6. Dozowanie: od 1% do 2%. Preparat dozowany za pomocą pompy dozującej w opakowaniu od 5l do 10l.	l.	60					Cif Oxygel

6.	Alkoholowy preparat dezynfekcyjny, posiadający właściwości bakterioobójcze, grzybobójcze i prątkobójcze. Czas kontaktu 5 min na działanie bójcze prądków grzylicy, grzyby drożdżopodobne oraz grzyby. Urządzenia i sprzęty po zastosowaniu produktu nie wymagają płukania ani neutralizacji. Posiadający w swoim składzie propan-1-ol o zawartości wagowej powyżej 70% oraz propan-2-ol o zawartości wagowej powyżej 15%. Dodatkowo preparat powinien uzyskać pozytywne wyniki badań zgodnie z normą EN 13697:2002 stosowany w stężeniu 50% oraz w postaci czystej (działanie grzybobójcze - przeciw grzybom drożdżopodobnym) oraz w postaci nierozcieńczonej (działanie grzybobójcze - przeciw pleśniom), w warunkach czystych, w czasie 5 minut, w temperaturze 20°C, w wodzie twardej. Produkt musi mieć Dozowanie: gotowy do użycia. Opakowanie od 10l do 20l.	I.	100					Divodes FG
7.	Łagodny i zarazem skuteczny preparat do higienicznego mycia rąk o udowodnionej skuteczności dezynfekcyjnej. Preparat musi posiadać pozytywne wyniki badań zgodnie z normą EN 1276:2010 (działanie bakterioobójcze wobec <i>S. aureus</i> , <i>P. aeruginosa</i> , <i>E. coli</i> , <i>E. hira</i>) Stosowany w postaci nierozcieńczonej w warunkach brudnych, w czasie 30 sekund, w temperaturze 20°C. Unikalny produkt łączący w sobie delikatność kosmetyków z wysoką efektywnością dezynfektanta. Zawierający chlorheksydynę. Nie zawiera związków zapachowych ani barwników. Ph roztworu na poziomie 6,5 – 8. Opakowanie w systemie zamkniętym współpracującym z dozownikiem. 750 ml do 2l. Dozowanie: jedna doza do mycia rąk - 1 ml	I.	10					Soft Care Sesisept
8.	Skoncentrowany płyn do ręcznego mycia naczyń zawierający wagowo 25-30% związków powierzchniowo - czynnych. Ph koncentratu w zakresie 5 – 6. Dozowanie 0,1% do 0,2% Preparat dozowany za pomocą pompy dozującej w opakowaniu od 10l do 20l.	I.	140					Suma Star D1
9.	Skoncentrowany, kwasowy, niskopieniący preparat do płukania i nabłyszczania naczyń, w procesie maszynowego mycia naczyń, zapobiegający osadzaniu się kamienia. Produkt powinien pracować w stężeniu roboczym zawierającym się w zakresie 0,1 ml/l do 0,3 ml/l w zależności od twardości wody, odpowiedni do stosowanie na powierzchniach z metali lekkich. Ph produktu w zakresie - 1-2 . Dozowany przez specjalistyczne pompy z sondą. Opakowanie od 5l do 20l.	I.	160					Suma Crystal A8
10.	Alkaliczny preparat do czyszczenia piekarników i frytkownicy zawierający wodoretlenku sodu oraz 1-(2metoksypropoksy)propan-2-ol wagowo w przedziale 5-15%. Pozwala na skuteczne usuwanie grubych warstw tłuszczu i zwęglonych resztek żywności. Produkt powinien pracować w stężeniu roboczym zawierającym się w zakresie 5% do 10% w zależności od stopnia zwęglenia resztek żywności. Produkt powinien być dozowany przez specjalną lancę która będzie nakręcana na butelkę produktu. Ph produktu w zakresie - 11,5 - 12,5 . Opakowanie od 2l do 3l.	I.	60					Suma Grill D9 Suma Star D1
11.	Preparatem odtłuszczający przeznaczony do czyszczenia piekarników, grilli i wentylatorów odprowadzających opary zawierające tłuszcze, oleje, sadze czy nikotynę. Zawierający węglan sodu, które pozwalają na skuteczne usuwanie wszelkiego rodzaju zabrudzeń (głównie tłuszczowych). Ph produktu w zakresie - 11 - 13. Opakowanie od 2l do 3l.	I.	80					Suma Extend D3
12.	Wysoce skoncentrowany preparat myjący dezynfekcyjnym, przeznaczonym do mycia i dezynfekcji powierzchni i urządzeń w miejscach przygotowywania i spożywania posiłków. Zawierającym związki neutralizujące twardość wody, niejonowe związki powierzchniowo czynne wagowo 15 - 30%. Czwartorzędowe związki powierzchniowo czynne zapewniają właściwości dezynfekcyjne preparatu w ilości wagowej nie mniejszej niż 20% , a w połączeniu z pozostałymi składnikami, także doskonałe właściwości myjące. Dodatkowo preparat powinien uzyskać pozytywne wyniki badań dezynfekcyjnych zgodnie z normą EN 1276:2000 - działanie bakterioobójcze w stężeniu 0,3%, w warunkach czystych, w czasie 30 sekund, temperaturze 20°C, w wodzie twardej; działanie bakterioobójcze w stężeniu 0,2%, w warunkach brudu, w czasie 2 minut, temperaturze 20°C, Opakownie zintegrowane z systemem dozowania. wielkość opakowania 1l do 2 l. Ph produktu w zakresie - 10,5 - 12,5. Dozowanie 1% do 2%.	I.	40					Suma Bac D10.1

13.	Preparat w postaci żelu do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk w jednorazowych saszetkach, zaopatrzonych w specjalną zastawkę zabezpieczającą substancję znajdującą się w saszetce przed wtórną kontaminacją. Zawiera mieszaninę propanolu oraz glicerynę. Skuteczność higienicznej dezynfekcji rąk w czasie 15 sekund. Przebadane zgodnie z normą EN 1500, EN 12791, EN 12054. Spektrum: bakterie łącznie z MRSA (EN 13727), grzyby, wirusy (HIV HBV, Rotawirus, Norowirus, Avian influenza wirus) oraz prątki. Produkt przebadany pod kątem dermatologicznym w zakresie zgodności ze skórą. Opakowanie saszetka 800 ml.	I.	40					Soft Care Med.
14.	Preparat do okresowego mycia i odtłuszczania twardych wodoodpornych podłóg, średniopieniący, alkaliczny. Usuwa ciężkie zabrudzenia (polecany do parkingów, usuwa ślady po oponach, zabrudzenia mineralne). Posiadający w swym składzie alkohole polietoksyloowane wagowo 3-10% oraz wodorotlenek potasu. PH nierozcieńczonego produktu min 12. Opakowanie 5l.	I.	50					Actival
15.	Preparat przeznaczonym do konserwacji i polerowania powierzchni pionowych wykonanych ze stali nierdzewnej, w szczególności chłodziarek, zamrażarek, drzwi i ścianek piekarników itp. Ph w przedziale od 6 do 8. opakowanie 0,75 - 0,9l	I.	20					Suma Inox D7.1
SUMA						0,00	0,00	

* Preparaty Firmy Diversey

Sporządził:

Zatwierdził:

Załącznik nr2.

„Obowiązki Wykonawcy w zakresie montażu i serwisu urządzeń, szkoleń i wykonania instrukcji”:

- 1) Dostarczenie, montaż i serwisowanie:
 - * dozowników - 5szt.
 - * hydrosystemów z pistoletem spieniającym – 4 szt.
 - * pomp do zmywarek – 7 szt.
 - * pomp dozujących płyn do ręcznego mycia naczyń – 3szt.
(wraz z niezbędnymi naczyniami).
- 2) Opracowanie instrukcji stanowiskowych.
- 3) Opracowanie planu Higieny i utrzymania czystości zgodny z wytycznymi GHP GMP:
 - a) plan higieny kuchennej
 - b) lista kontrolna
 - c) procedury czyszczenia
 - d) opisy produktów, instrukcje użytkowania
 - e) instrukcje użytkowania
- 4) Szkolenie z zakresu użytkowania pomp, dozowników oraz środków myjących potwierdzone protokołem.
- 5) Sprawowanie stałego nadzoru serwisowego – min. raz w miesiącu przegląd pomp i dozowników, potwierdzone protokołem.