

ZTT.222.32.PG.2019

Spała 23.07.2019r

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY
w postępowaniu o wartości poniżej 30 tys. EURO**

Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale działając jako Zamawiający zaprasza do złożenia oferty na dostawę **Środków do mycia i czyszczenia urządzeń gastronomicznych.**

1. Przygotowanie oferty:

- 1) Ofertę należy sporządzić w sposób zgodny z wzorem w załączniku nr 1 i 2).
- 2) 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.
- 3) Ofertę na dostawę **Środków czystości do urządzeń gastronomicznych**, należy przestać pocztą, faxem lub pocztą elektroniczną na adres: cosspala@spala.cos.pl w terminie **do 26.07.2019. do godziny 11:00.**

2. Istotne warunki udzielenia zamówienia :

- 1) Wyłącznym kryterium wyboru będzie najkorzystniejsza cena.
- 2) Środki chemiczne firmy Diversey.
- 3) Umowa na okres 12 miesięcy.
- 4) Karty charakterystyki zaproponowanych produktów.
- 5) Płatność za dostawy przelewem w terminie 30 dni.
- 6) Dostawy do siedziby Zamawiającego średnio co dwa tygodnie w zależności od potrzeb, po wcześniejszym zamówieniu częściowym.
- 7) Brak minimum logistycznego.
- 8) Dostarczenie montaż i serwisowanie dozowników do pomp (wraz z niezbędnymi naczyniami).
- 9) Szkolenie z zakresu użytkowania pomp, dozowników oraz środków myjących potwierdzona protokołem.
- 10) Sprawowanie stałego nadzoru serwisowego – min. Raz w miesiącu przegląd pomp i dozowników, potwierdzone protokołem.
- 11) Opracowanie instrukcji stanowiskowych.
- 12) Opracowanie planu higieny i utrzymania czystości zgodnie z wytycznymi GHP GMP:
 - Plan higieny kuchennej
 - Lista kontrolna
 - Procedury czyszczenia
 - Opis produktów, instrukcje użytkowania

3. Osoba do kontaktu w powyższej sprawie: p. Sylwester Lasecki, tel: 601-336-426

Powyższe zapytanie prowadzone jest bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, tj. na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy, który stanowi, iż ustawy nie stosuje się do zamówień i konkursów, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro oraz w trybie art. 47 ustawy dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia, bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy bez podania jakiegokolwiek przyczyny.

ZASTĘPCA DYREKTORA
CENTRALNY OŚRODEK SPORTU –
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale
Dariusz Świderski

Sprzedawca
Dział Gastronomiczny
Centralny Ośrodek Sportu –
Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Spale
Sylwester Lasecki



COS
COS-OPO w Giżycku
COS-OPO w Spale
COS-OPO w Szczyrk
COS-OPO w Wałczu
COS-OPO w Zakopanem
COS-OPO we Władysławowie

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. Piłzowa 8, tel.: +48 33 817 84 41
78-600 Wałcz Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, tel.: +48 67 258 44 61
34-500 Zakopane ul. Bronisława Czecha 1, tel.: +48 18 201 22 74
84-120 Władysławowo ul. Żeromskiego 52, tel.: +48 58 674 63 00

Środki czystości do urządzeń gastronomicznych

L.P.	ASORTYMENT	J.M.	IŁOŚĆ	CENA JEDN.	WARTOŚĆ NETTO	Stawka VAT(%)	WARTOŚĆ BRUTTO	NAZWA PRODUKTU
1.	Preparat dezynfekcyjny, o właściwościach pleśniobójczych, bakterioobójczych 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 bakterioobójcze - stężeniu 0,4%, w warunkach czystych, w czasie 30 sekund, w temperaturze 20°C, w wodzie twardej; działanie bakterioobójcze, 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 bakterioobójcze 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.	300					Suma Dis D4
2.	Wysoce skoncentrowany, alkaliczny, płynny preparat myjący przeznaczony do maszynowego mycia naczyń. Przeznaczony do wszystkich rodzajów zmywarek przemysłowych, zarówno jednokomorowych, jak i wielokomorowych. 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 nitylotriocian 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.	800					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.	150					Suma multi D2
4.	Kwasowy preparat do okresowego usuwania kamienia ze sprzętu kuchennego takiego jak: bębny, parowniki, zaparzacz do kawy i herbaciany 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.	200					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 nadtlenek 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.	100					Cif Oxygel

6.	Alkoholowy preparat dezynfekcyjny, posiadający właściwości bakterioobójcze, grzybobójcze i prątkobójcze. Czas kontaktu 5 min na działanie bójcze prądków grzyźlicy, 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 S. aureus, P. aeruginosa, E. coli, E. hirea) 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 chlorcheksydynę. 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.	120					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.	250					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 stosowania na powierzchniach z metali lekkich. Ph produktu w zakresie – 1-2 . Dozowany przez specjalistyczne pompy z sondą. Opakowanie od 5l do 20l.	I.	250					Suma Crystal A8
10.	Alkaliczny preparat do czyszczenia piekarników i frytkownic zawierający wodorotlenku 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 lancą która będzie nakręcana na butelkę produktu.Ph produktu w zakresie - 11,5 - 12,5 . Opakowanie od 2l do 3l.	I.	100					Suma Grill D9
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.	100					Suma Extend D3
12.	Wysoce skoncentrowany preparat myjąco 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, Opakowanie zintegrowane z systemem dozowania. wielkość opakowania 1l do 2 l. Ph produktu w zakresie - 10,5 - 12,5. Dozowanie 1% do 2%.	I.	70					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.	70					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 polietoksyłowane wagowo 3-10% oraz wodorotlenek potasu. PH nierozcieńczonego produktu min 12. Opakowanie 5l.	I.	300					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.	30					Suma Inox D7.1
SUMA								

Razem brutto /słownie/

/podpis,imienna pieczęć osoby upoważnionej
do występowania w imieniu wykonawcy/

Załącznik nr 2

Do obowiązków oferenta należeć będzie:

1.Przekazanie, montaż, serwis dozowników oraz pomp.

1.	Pompa do zmywarki profesjonalnej o regulowanej szybkości i wydajności w zakresie od 0 do 150 ml na min w sekcji z detergentem oraz 2 do 20ml w sekcji z nablyszczaczem posiadająca sondę która w sposób ciągły ustala i reguluje wartość detergentu w roztworze myjącym. Pompa musi działać w zakresie przewodności, czasu, prędkości. Ustawiane i blokowane za pomocą kodu.	szt	2
2.	Dozownik podłączony do wody a pracujący z dwoma preparatami chemicznymi niezależnie. Posiadający regulację od 0,55% do 10% ustawiana za pomocą odpowiednich dysz. Charakterystyka pracy dozownika: Temperatura wody od 10 do 50 stopni, min ciśnienie robocze wody od 2 bar do 5 bar. Przeznaczony do pracy w pomieszczeniach kuchennych. Długość węża min. 15m	szt	4
3.	Dozownik podłączony do wody i pracujący z jednym preparatami chemicznym. Dozownik wysokim przepływie wody, który zapewni wlanie roztworu roboczego. Posiadający regulację od 6 l/min do 20l/min ustawiana za pomocą odpowiednich dysz. Charakterystyka pracy dozownika: Temperatura wody od 10 do 65 stopni, min ciśnienie robocze wody od 1,5 bar do 5 bar.	szt	4
4.	Pompa do zmywarki profesjonalnej o regulowanej szybkości i wydajności w zakresie od 16 do 110 ml na min w sekcji z detergentem oraz 2 do 20ml w sekcji z nablyszczaczem posiadająca regulację wartość detergentu i nablyszczacz w roztworze myjącym. Pompa musi działać w zakresie napełnienia wstępnego, czasu, prędkości.	szt	4
5.	Dozownik do mydła i dezynfektantu w płynie	szt	10

2. Jeden raz w miesiącu bezpłatny przegląd pomp i dozowników potwierdzony protokołem.

3.Do dozowników które tego wymagają należy bezpłatnie przekazać butelki.

4.Opracowanie instrukcji stanowiskowych.

5.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

6.Szkolenie z zakresu użytkowania pomp, dozowników oraz środków myjących potwierdzone protokołem.