

5. Zamawiający odmówi przyjęcia dostarczonych artykułów w przypadku ich złej jakości.
6. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających, stanowiących nie więcej niż 20% wartości zamówienia podstawowego i polegających na rozszerzeniu dostawy
7. Zapłata za zakup i dostawę art. Chemii profesjonalnej będzie dokonana bezgotówkowo przelewem bankowym na rachunek wykonawcy w terminie 21 dni od dnia doręczenia faktury VAT wystawionej Zamawiającemu.
8. Wykonawca zobowiązuje się do użyczenia trzyfunkcyjnych mieszalników z wężem 15 m. w ilości min. 3 szt., dozowników do płynu myjącego i nabłyszczającego do czterech zmywarek, dozowników do produktów typu Apex w ilości 2 szt., dozowników na 4 produkty w ilości 2 szt., dozowników do mycia i dezynfekcji rąk w ilości 10 szt. (cenę użyczenia należy wliczyć w cenę oferty).
9. Wykonawca zobowiązuje się do regularnego serwisu urządzeń dozujących - minimum jeden raz w miesiącu z pozostawieniem raportu. Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzenia szkoleń dla personelu każdorazowo na życzenie zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązuje się do wprowadzenia procedur higienicznych ze stosowanych środków.
11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z pierwszą dostawą kart stanowiskowych, zezwolenie do obrotu produktu biobójczego - zgodnie z przepisami ustawy z dn. 13 września 2002r. o produktach biobójczych (Dz. U. nr 175, poz. 1433 z późn. zm.). Ponadto należy złożyć certyfikaty: system zarządzania jakością ISO 9001, oraz system zarządzania środowiskowego ISO 14001 (dotyczy producenta środków przedmiotu zamówienia).
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przeprowadzenia badań zgodności oferowanego środka z deklarowanym w laboratorium chemicznym, na koszt wykonawcy.
13. W czasie trwania umowy, wykonawca lub przedstawiciel producenta oferowanych środków zobowiązuje się do wykonania raz na kwartał badań czystości mytych powierzchni i rąk, w ilości min 10 prób , przy użyciu pasków testowych Speed Check.

Ponadto, Wykonawca zobowiązany będzie do:

- 14) Dostarczenia aktualnych kart charakterystyki produktów.
- 15) Użyczenia wraz z montażem na okres obowiązywania umowy nowych urządzeń dozujących w niezbędnych ilościach.
- 16) Serwisu bieżącego urządzeń dozujących w czasie nie dłuższym niż 48 godz. od chwili zgłoszeń usterki.
- 17) Szkolenia załogi (przynajmniej dwa razy w ciągu roku) z zakresu: BHP stosowania środków chemicznych; plany higieniczne zgodne z HACCP, podstawy HACCP; higiena osobista; wstęp do mikrobiologii; procedury mycia i dezynfekcji powierzchni i sprzętów w gastronomii; kontrola temperatur;
- 18) Wyposażenia kuchni w odpowiednie plansze i instrukcje stanowiskowe i parametryczne w niezbędnych ilościach.
- 19) Serwisu okresowego urządzeń dozujących i maszyn myjących minimum dwa razy w miesiącu.