

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

| ŚRODKI CZYSTOŚCI |  |
|------------------|--|
| 1.               | <p><b>Płyn (koncentrat) do mycia ręcznego naczyń 5L</b></p> <p><b>koncentrat</b> - skutecznie usuwa tłuszcz i zabrudzenia pochodzenia białkowego, łatwo rozpuszczalny w wodzie, przebadany dermatologicznie, ulega biodegradacji, nie pozostawia smug i zacieków.</p> <p><b>Przeznaczenie:</b> do ręcznego mycia naczyń, sztućców i urządzeń kuchennych.</p> <p><b>Opakowanie:</b> 5L.</p> <p><b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).</p> <p><b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>   |
| 2.               | <p><b>Płyn (koncentrat) do mycia ręcznego naczyń 1L</b></p> <p><b>koncentrat</b> - skutecznie usuwa tłuszcz i zabrudzenia pochodzenia białkowego, łatwo rozpuszczalny w wodzie, przebadany dermatologicznie, ulega biodegradacji, nie pozostawia smug i zacieków.</p> <p><b>Przeznaczenie:</b> do ręcznego mycia naczyń, sztućców i urządzeń kuchennych.</p> <p><b>Skład:</b> 15 – 30 % anionowe środki powierzchniowo czynne, 5 – 15 % niejonowe środki powierzchniowo czynne, pow. 5 % fosforanów, kompozycja zapachowa, współczynnik pH: 7-8.</p> <p><b>Opakowanie</b> 1L.</p> <p><b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).</p> <p><b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>  |
| 3.               | <p><b>Płyn (koncentrat) do mechanicznego mycia naczyń 5L</b></p> <p><b>koncentrat</b> - środek myjący do mechanicznego mycia wszelkiego rodzaju naczyń ze stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych, porcelany, szkła oraz sztućców w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych, kompatybilny z płynem nabłyszczającym do zmywarki gastronomicznej co powoduje że nie pozostają smugi i zacieki, środek o działaniu bakteriobójczym, skuteczny do usuwania trudnych plam z herbaty lub kawy w jednym cyklu mycia.</p> <p><b>Przeznaczenie:</b> do mechanicznego mycia wszelkiego rodzaju naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców.</p> <p><b>Skład:</b> środek zawierający w swoim składzie wodorotlenek potasu i sodu, łatwo rozpuszczalny, gęstość 1,25-1,47g/cm<sup>3</sup>, pH 12,2 do 14 (100%). Stosowanie: dozowanie przez urządzenie dozujące, 1-4 ml na litr wody przy temperaturze 55-70°C.</p> <p><b>Opakowanie:</b> z tworzyw sztucznych o poj. 5 l.</p> <p><b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).</p> <p><b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p> |
| 4.               | <p><b>Płyn (koncentrat) do mycia i dezynfekcji powierzchni produkcyjnych op. 5L</b></p> <p><b>koncentrat</b> - środek do mycia dezynfekującego powierzchni (stoły robocze, blaty, wydawki itp.), urządzeń kuchennych i sprzętów (również kontaktujących się z żywnością).</p> <p><b>Opakowanie:</b> 5 l.</p> <p><b>Właściwości:</b> środek emulgujący tłuszcze, zapachy, detergenty nie mniej niż 21%, nie niszczy materiałów, chroni skórę, nie wpływający szkodliwie na żywność.</p> <p><b>Stężenie robocze:</b> 1-5%. Gęstość: 0,98 - 1,00 g/cm<sup>3</sup> pH 7-9.</p> <p><b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).</p> <p><b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>   |

|    |   |
|----|---|
| 5. | <p><b>Płyn (koncentrat) do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych</b></p> <p><b>koncentrat</b> - alkaliczny środek czyszczący, przeznaczony do stosowania w piecach wyposażonych w zintegrowany system czyszczący lub do manualnego czyszczenia. Środek o formule pozwalającej czyścić wewnątrz pieca zarówno wysokiej temperaturze jak i niskiej. Dobrze radzący sobie z trwałymi zabrudzeniami tłuszczu i brudu w ciągu jednego cyklu mycia. Produkt na bazie wodorotlenku potasu lub wodorotlenku sodu z substancjami rozpuszczającymi przypalenia, &lt; 5% anionowe i niejonowe środki powierzchniowo czynne, gęstość: 1,00 – 1,1g/ cm<sup>3</sup> , pH 12 – 14.<br/> <b>Opakowanie:</b> 5 l. do każdego opakowania dołączony w komplecie dyspenser na elastycznym wężyku ze spryskiwaczem w celu łatwego nanoszenia gotowego roztworu (atomizer).<br/> <b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).<br/> <b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p> |
| 6. | <p><b>Preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych</b> - do usuwania kamienia wapiennego.</p> <p><b>Stosowanie: koncentrat</b> - środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą (piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warniki itp.). Samoczynnie usuwa kamień osadowy, gęstość 1,2g/cm<sup>3</sup>, duża intensywność działania, zawiera substancje które chronią czyszczone powierzchnie przed korozją.<br/> <b>Opakowanie:</b> 5L.<br/> <b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).<br/> <b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>   |
| 7. | <p><b>Płyn (koncentrat) do mycia urządzeń chłodniczych 5L</b></p> <p><b>koncentrat</b> – preparat przeznaczony dla potrzeb zakładów przemysłu spożywczego, gastronomicznego z zakresie mycia, czyszczenia, odtłuszczenia i dezynfekcji urządzeń mających kontakt z żywnością a w szczególności lodówek, zamrażarek, komór chłodniczych i mroźniczych oraz klimatyzacyjnych (parowniki, skraplacze, bloki lamelowe itp.), nie niszczy a wręcz konserwuje elementy metalowe, miedziane itp. duża intensywność działania, zawiera substancje które chronią czyszczone powierzchnie przed korozją.<br/> <b>Opakowanie:</b> 5L.<br/> <b>Stężenie robocze:</b> 1-5%. Gęstość: 1,00-1,03 g/cm<sup>3</sup> pH 6-7, niejonowe środki powierzchniowo czynne &lt; 5%.<br/> <b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).<br/> <b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>  |
| 8. | <p><b>Płyn (koncentrat) do mechanicznego mycia posadzek w przemyśle spożywczym 10L</b></p> <p><b>koncentrat</b> – preparat czyszczący nisko mydłopieniący o przyjemnym zapachu do mycia posadzek odpornych na działanie wody. Oprócz mycia (czyszczenia) preparat powinien zabezpieczać myte powierzchnie oraz chronić przed ponownym osadzaniem się brudu jak również nadawać mytej powierzchni połysk i nie pozostawiać smug.<br/> <b>Przeznaczenie:</b> do codziennej pielęgnacji i mycia wodoodpornych posadzek z płytek ceramicznych szklawionych, kamiennych, podłóg gresowych, betonowych, wykonanych z żywicy epoksydowych oraz PCV, linoleum i kauczuku.<br/> <b>Opakowanie:</b> 5L.<br/> <b>Stężenie robocze:</b> 50-400 ml/ 10l wody, gęstość 1,0-1,30g/cm<sup>3</sup>, pH 12-15 (100%).<br/> <b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).<br/> <b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>   |
| 9. | <p><b>Mydło w płynie ze środkiem bakteriobójczym</b></p>  |

|     |  |
|-----|--|
|     | <p><b>koncentrat</b> - łagodny i skuteczny preparat do mycia i higienicznej dezynfekcji rąk w postaci żelu , bez związków zapachowych skuteczny wobec mikroorganizmów. Posiadający pozwolenie na obrót produktem biobójczym. Skuteczny w celu zlikwidowania szkodliwych bakterii w tym e-coli, salmonelli, i gronkowca.</p> <p><b>Opakowanie:</b> 5l.</p> <p><b>Stężenie robocze:</b> gęstość względna 1,02-1-065g/ cm<sup>3</sup> pH 5-7, gotowy roztwór do użycia w postaci żelu, użycie jednej porcji mydła (ok. 3ml) do umycia i dezynfekcji dłoni.</p> <p><b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).</p> <p><b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>  |
| 10. | <p><b>Płyn do szybkiej dezynfekcji rąk</b></p> <p>Szybko działający łagodny preparat dezynfekujący do rąk. Produkt skuteczny przeciwko występującym na skórze rąk drobnoustrojom: bakteriom, prątkom gruźlicy, grzybom i wirusom HBV, HIV, rotawirusom i wirusom opryszczki. Środek chroni i natłuszcza skórę rąk o przyjemnym zapachu, przyjazny dla osób o wrażliwej skórze. Butelka wraz ze spryskiwaczem.</p> <p><b>Opakowanie:</b> Buteleczka z pompką lub spryskiwaczem o pojemności 250.</p> <p><b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).</p> <p><b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>  |
| 11. | <p><b>Mleczko do czyszczenia</b></p> <p>Łagodne dla skóry rąk, preparat przyjazny dla środowiska, wodna zawiesina z zawartością chloru dzięki, który ułatwia wybielanie czyszczonych powierzchni. Konsystencja: gęste mleczko. Podstawowy skład chemiczny: środki ściernie, substancje powierzchniowo czynne i substancje pomocnicze z zawartością aktywnego chloru. Dozowanie wydajność: 100% bez rozcieńczania. Zakres działania: doskonale myje i czyści kuchenki, umywalki, zlewozmywaki, wanny, garnki emaliowane i stalowe naczynia, nie rysuje powierzchni. Skuteczne na osady z mydła, rdzy, plam z wody, plam pleśni, ale również na oporny brud występujący w kuchni: przypalone jedzenie, plamy z kawy, herbaty czy wina.</p> <p><b>Przeznaczenia:</b> do czyszczenia emalii, ceramiki, stali szlachetnej w produkcji żywności.</p> <p><b>Opakowanie:</b> 750 ml.</p> <p><b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).</p> <p><b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p> |
| 12. | <p><b>Tabletki do zmywarek</b></p> <p>W składzie zawarty jest detergent, nabłyszczacz, zamiennik soli zmiękczonej wodę, czynnik chroniący szkło – chroniący przed matowieniem, nadający połysk i chroniący przed rdzewieniem. W składzie 5-15% niejonowe środki powierzchniowo czynne, związki wybielające na bazie tlenu, 5% fosfoniany, karboksylany, enzymy, kompozycje zapachowe: citronello, limonen, linalol.</p> <p><b>Opakowanie:</b> 100 szt.</p> <p><b>Wymagania*:</b> oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).</p> <p><b>Okres gwarancji:</b> nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>   |
| 13. | <p><b>Odkamieniacz do piecy konwekcyjno-parowych</b></p> <p>Środek służący do profesjonalnego usuwania kamienia wapiennego w piecach konwekcyjno-parowych wyprodukowanych po 2017 r.. Preparat do stosowania w piecach z automatycznym systemem mycia, opakowany w małe saszetki do jednorazowego użytku. Waga opakowania zbiorczego 2,5 kg. Opakowanie produktu powinno posiadać szczelne zamknięcie nawet po wielokrotnym użyciu.</p> <p><b>Opakowanie:</b> 25 szt.</p>  |

|     |  |
|-----|--|
|     | <p><b>Wymagania*</b>: oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).<br/><b>Okres gwarancji</b>: nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>   |
| 14. | <p><b>Środek czyszczący do piecy konwekcyjno-parowych</b></p> <p>Niskopieniący środek służący do profesjonalnego usuwania osadów mineralnych i białych nalotów z piecy konwekcyjno-parowych wyprodukowanych po 2017 r.. Preparat do stosowania w piecach z automatycznym systemem mycia, opakowany w małe saszetki do jednorazowego użytku. Waga opakowania zbiorczego 3 kg. Opakowanie produktu powinno posiadać szczelne zamknięcie nawet po wielokrotnym użyciu.<br/><b>Opakowanie</b>: 50 szt.<br/><b>Wymagania*</b>: oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).<br/><b>Okres gwarancji</b>: nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p> |
| 15. | <p><b>Sól do zmywarek</b></p> <p>Środek przeznaczony do użycia w zmywarkach i zmiękczacach wody. Zapobiegający osadzaniu się kamienia oraz zwiększający efektywność detergentów poprzez zmiękczenie wody. Środek w postaci granulatu (gruboziarnistość).<br/><b>Skład</b>: chlorek sodu powyżej 95%.<br/><b>Opakowanie</b>: 1-1,2 kg.<br/><b>Wymagania*</b>: oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).<br/><b>Okres gwarancji</b>: nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>  |
| 16. | <p><b>Płyn nabłyszczający do zmywarek 5L</b></p> <p><b>koncentrat</b> – kwaśny środek płuczaco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych, nadający naczyńiom połysk bez zacieków, chroniący przed ponownym osadzaniem się tłuszczu i brudu, zabezpieczający zmywarkę przed zakamienieniem. pH 1,6 – 2,7.</p> <p><b>Przeznaczenie</b>: do nabłyszczania wszystkich mytych przedmiotów w zmywarkach gastronomicznych.<br/><b>Opakowanie</b>: 5L.<br/><b>Wymagania*</b>: oświadczenie o wzajemnym uznawaniu (na wezwanie Zamawiającego), karta charakterystyki producenta lub karta techniczna produktu (wraz z ofertą).<br/><b>Okres gwarancji</b>: nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.</p>   |

\*środki czystości i środki higieniczno-sanitarne muszą posiadać stosowne atesty potrzebne do realizacji umowy, spełniać stosowne normy określone w odpowiednich przepisach. Oferowane środki dezynfekujące muszą posiadać pozwolenie Ministra Zdrowia i przeznaczone do stosowania w przemyśle spożywczym.

**Uwaga!** ZAMAWIAJĄCY oczekuje od WYKONAWCY zaoferowania środków myjąco - dozujących nie wpływających negatywnie na pracę posiadanych przez ZAMAWIAJĄCEGO urządzeń myjących WINTERHALTER, urządzeń do obróbki termicznej - piec konwekcyjno - parowy RETIGO O 2011 oraz z przeznaczeniem do podanych wyżej urządzeń.

WYKONAWCA **zobowiązuje się do dostarczenia i zamontowania** na własny koszt systemów dozowania i mieszania dla asortymentu dostarczonego zgodnie z załącznikiem nr 1.1. oraz na własny koszt do przeszkolenia personelu kuchennego we wskazanych przez ZAMAWIAJĄCEGO obiektach. ZAMAWIAJĄCY przewidział minimalne wymagania co do montażu systemów w 3 obiektach (2 x stołówki, 1 x magazyn żywnościowy). W każdym obiekcie należy przewidzieć system do rozcieńczania koncentratów na roztwór roboczy,

w obiektach stołówkowych dodatkowo system z funkcją naprowadzania roztworu roboczego na powierzchnie myte za pomocą dołączonego gumowego węża z końcówką (pistolet) rozpraszającą środek.