

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
ŚRODKI MYJĄCO – DEZYNFEKUJĄCE ZGODNIE Z SYSTEMEM HACCP**

1. Środek do mycia i dezynfekcji powierzchni oraz wyposażenia w gastronomi neoform K plus

Płynny środek myjąco – dezynfekujący do ręcznego stosowania z systemu dozującego działający na bakterie, drożdże, wirusy osłonkowe (w tym HIV, HBV, HCV), czas reakcji 5 minut (1% roztworu na bakterie) .Środek odpowiedni do wszystkich materiałów, skutecznie usuwa zanieczyszczenia z powierzchni , wyposażenia czy podłóg działając jednocześnie dezynfekcyjnie. Zużycie środka 5 - 10 ml / litr wody . Opakowanie –kanister 10 litrów .

2. Intensywny środek czyszczący i odtłuszczający do powierzchni i wyposażenia - caraform Active

Do usuwania zabrudzeń z bardzo brudnych powierzchni i wyposażenia, usuwa uporczywe zabrudzenia tłuszczowe np. z urządzeń typu wyciągi, pochłaniacze, urządzenia, blaty. Bezpieczny dla wszystkich powierzchni, związki powierzchniowo czynne niejonowe <5%, anionowe 5-15%. Związki zapachowe (limonene) Dozowanie 5ml-20ml/l. Opakowanie - kanister 10 litrów .

3. Preparat do czyszczenia przypalonych powierzchni neodisher combi clean

Wysokoskoncentrowany środek myjący do maszynowego i ręcznego mycia pieców konwekcyjno - parowych, grillów, opiekaczy usuwający przypieczone tłuszcze na bazie między innymi wodorotlenku potasu 5- <15% , niejonowe środki powierzchniowo czynne 1-<5 % . Opakowanie- kanister 10 litrów

4.Płyn do maszynowego mycia naczyń, zastawy szklanej, sztuców, tac i sprzętu kuchennego w zmywarkach gastronomicznych - neodisher Alka 400W

Uniwersalny, płynny alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych odpowiedni do zastawy stołowej, sztuców, szkła, porcelany, tworzyw sztucznych oraz stali nierdzewnej

na bazie między innymi chloran(I) sodu 1-<2,5 % , wodorotlenku potasu 10-<25 %
Opakowanie kanister 25 kg

5. Płyn do maszynowego mycia naczyń, zastawy szklanej, sztućców, tac i sprzętu kuchennego - neodisher Alka 440

Płynny alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych odpowiedni do zastawy stołowej, sztućców, szkła, porcelany, tworzyw sztucznych oraz stali nierdzewnej na bazie między innymi chloran(III) sodu 1-<5 % , wodorotlenku sodu 10-<25 %

Posiada działanie wybielające, odpowiedni do mycia naczyń z osadami po kawie i herbacie,
Opakowanie kanister 25 kg

6. Środek płuczący (nabłyszczający) do stosowania w zmywarkach gastronomicznych - neodisher GL

Płynny środek do maszynowego płukania naczyń w zmywarkach o dobrych właściwościach nawilżających na bazie między innymi: alkohole 5-<15 % ; kwasu kumenosulfonowego <5% , kwasu cytrynowego <5%. Zapobiega zaciekom, odpowiedni do płukania szkła, fajansu, porcelany, stali nierdzewnej, aluminium, i tworzyw sztucznych. .
Opakowanie kanister 10 litrów

7. Sól do regeneracji stacji zmiękczenia wody przy zmywarce kapturowej i piecu konwekcyjnym

Środek do zmiękczenia i regeneracji złoż jonitowych w urządzeniach przeznaczonych do uzdatniania wody poprzez usunięcie związków wapnia, magnezu i żelaza wpływających na twardość wody pH 5,5 – 8,5
Rozpuszczalność w wodzie całkowita
Pojemność opakowania jednostkowego 25 kg

8. Środek do czyszczenia i pielęgnacji stali nierdzewnej - neoblank

Środek na bazie czystego oleju parafinowego usuwający kurz, zabezpieczający przed zaciekami wodnymi, odciskami palców, pielęgnacja stali nierdzewnej, zawierający czysty olej mineralny zgodny z wymogami przemysłu żywnościowego, gotowy do użycia koncentrat w butelce ze spryskiwaczem - zastosowanie ręczne . Opakowanie 750 ml

9. Mydło w płynie do mycia rąk we wszystkich obszarach przetwórstwa żywności – triformin HR

Środek do łagodnego mycia rąk we wszystkich obszarach przetwórstwa i przygotowania żywności. Skutecznie usuwa zabrudzenia, szczególnie pochodzące z żywności.

10. Środek do dezynfekcji rąk - triformin safe DIS

Środek do higienicznej dezynfekcji rąk we wszystkich obszarach przetwórstwa i przygotowania żywności. Działa bakteriobójczo, drożdżakobójczo i wirusobójczo.

11. Czyściwo celulozowe

Czysta biała celuloza o podwyższonej gramaturze 2x18 gram, o niskiej pylności. Wysokość rolki 26cm, dł. listka 30 cm , długość rolki 240- 300 mb.

12. Płyn do ręcznego mycia naczyń o zapachu cytrynowym - caraform Citro

Środek do ręcznego mycia zastawy stołowej i kuchennej typu garnki, patelnie, sztućce, szkło w zakładach zbiorowego żywienia. Bardzo wydajny, pieniący. Stężenie robocze 0,04% (0,4 ml/l)

Wymagania dodatkowe:

1. Wykonawca zobowiązuje się bezpłatnie dostarczyć i zamontować na swój koszt Zamawiającemu dla pozycji 1;2 Hydrosystemu w ilości 1 szt., dozowników z sondą do zmywarki tunelowej w ilości 2 szt.
2. Wykonawca zobowiązuje się, że będzie bezpłatnie naprawiać, konserwować i regulować dozowniki na wezwanie Zamawiającego.
3. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu karty charakterystyk, karty produktowe oraz karty stanowiskowe substancji niebezpiecznych.
4. Serwis urządzeń dozujących odbywać się będzie nieodpłatnie w okresach dwumiesięcznych potwierdzanych w karcie serwisowej .
5. Wykonawca zobowiązuje się przeprowadzić szkolenie personelu w zakresie stosowania oferowanych produktów.