

Załącznik nr 5a do SWZ

Cześć 1 – środki czystości i polerujące

1.	Preparat myjący do pieców konwekcyjnych	<p>Dedykowany do manualnego czyszczenia pieców konwekcyjno- parowych i urządzeń wykorzystujących gorące powietrze oraz do pieców konwekcyjno- parowych z automatycznym systemem mycia.</p> <ul style="list-style-type: none">– Środek w postaci koncentratu usuwania zabrudzeń tłuszczowych, białkowych oraz przypalonych resztek żywności.– Przeznaczony do użycia profesjonalnego.– Neodisher CombiClean lub równoważny koncentrat o gęstości $\leq 1.1 \text{ g/cm}^3$ (20 C°) lepkości $\leq 50 \text{ mPas}$ wartość pH 13-14– Opakowanie 10l.
2.	Preparat płuczący do pieców konwekcyjnych	<ul style="list-style-type: none">– Środek płuczący do automatycznych systemów myjących pieców konwekcyjnych.– Środek w postaci koncentratu do szybkiego i bez zaciekowego suszenia urządzenia.– Do środka dostawca zobowiązany jest dostarczyć (wypożyczyć) urządzenie dozujące oraz zapewnić jego serwis.– Bez zapachowy– Neodisher CombiDry lub równoważny koncentrat o gęstości $\leq 1 \text{ g/cm}^3$ (20 C°)– Opakowanie 10l.
3.	Płyn do nabłyszczania do zmywarek	<ul style="list-style-type: none">– Środek płuczący do zastawy szklanej w postaci koncentratu o lekko kwaśnym odczynie nie robiący zacieków i niepozostawiający zapachów.– o zwiększonej skuteczności w twardej wodzie o odczynie kwaśnym– powodujący szybkie wysychanie tworzyw sztucznych– usuwający osady wapienne z dyszy w procesie płukania– zawierający kwas kumenosulfonowy < 5% lub alkohole, C13-C15, alkoksylowane 5- 15%, kwas cytrynowy, bezwodny < 5%– neodisher GL lub równoważny o lepkość <10 mPas (koncentrat, 20°C)– opakowanie 10l
4.	Preparat myjąco-odtłuszczający do systemu z dozownikiem	<ul style="list-style-type: none">– Środek powinien mieć właściwości myjąco-odtłuszczające dopuszczone do obrotu w przetwórstwie żywności .– Środek w postaci koncentratu skuteczny w stężeniu od 0,5%, zawierając alikolobenzenosulfonian 1-10% oraz metakrzemian sodu 1-5 %;

	<ul style="list-style-type: none">– Nadawać się do wszystkich materiałów takich jak szkło, porcelana, tworzywo sztuczne oraz stal nierdzewna– Do środka dostawca zobowiązany jest dostarczyć (wypożyczyć) urządzenie stacjonarne natryskowe do wytwarzania i podawania gotowych do użycia roztworów myjących i dezynfekujących z pistoletem natryskowym oraz wężem min. 15 mb. W ilości szt.8 oraz zapewnić jego serwis.– Caraform Active GL lub równoważny o lepkość <100 mPas (koncentrat, 20°C)– Opakowanie 10l .
5. Mydło w płynie antybakteryjne	<p>Środek powinien:</p> <ul style="list-style-type: none">– Myć i dezynfekować ręce jednocześnie zachowując właściwości pielęgnacyjne i nawilżające dla skóry. dla skóry– Posiadać zbliżone do fizjologicznego pH 5,5– Przebadany dermatologicznie.– Posiadać pozwolenie Ministerstwo Zdrowia na obrót produktem biobójczym– Nie pozostawiać zapachu– Opakowanie 5l
6. Skoncentrowany płyn do mycia naczyń podłączony do dozownika	<ul style="list-style-type: none">– Środek w postaci koncentratu dużej wydajności o doskonałych właściwościach emulgacyjnych do skutecznego usuwania wszelkiego rodzaju pozostałości z naczyń i garnków.– Powinien wspomagać usuwanie przypalonych oraz tłustych osadów– Do środka dostawca zobowiązany jest dostarczyć (wypożyczyć) urządzenie dozujące gotowy roztwór do użytku.– Wyłącznie do zastosowań profesjonalnych– Caraform Citro lub równoważny o lepkość <250 mPas (koncentrat, 20°C)– Opakowanie 10 l
7. Preparat do nabłyszczania stali nierdzewnej	<p>Środek powinien:</p> <ul style="list-style-type: none">– usuwać zacieki z wody, plamy przebarwień smug oraz odciski palców z czyszczonych powierzchni.– przystosowany do użycia na powierzchnie ze stali nierdzewnej.– przeciwdziałać powtórному osadzania się zabrudzeń– zawierający olej parafinowy pow. 30% oraz alkohole etoksylogowane 1-5%.– wydajny i ekonomiczny w użyciu– Neoblank lub równoważny o gęstości $\leq 0,8 \text{ g/cm}^3$ (20 C°)

	<ul style="list-style-type: none">– Opakowanie 0.75 - 1l. z rozpylaczem.
8. Preparat do szybkiej dezynfekcji	<p>Środek powinien:</p> <ul style="list-style-type: none">– Sporządzony na bazie propan-1-ol 25-50% i etanolu 10-25 % lub propan-2-ol 15-30% albo etanolu ponad 70%– Nadawać się do użycia na powierzchniach z stali nierdzewnej, ceramiki i szkła.– Produkt do natychmiastowego użycia posiadający właściwości bakteriobójcze, grzybobójcze, wirusobójcze.– Nie wymagający splukiwania, szybko schnący– Odpowiedni także do dezynfekcji w strefach chłodzenia– Neoform K Spray lub równoważny o lepkość <4 mPas (koncentrat, 20°C)– Opakowanie 0.75l. z rozpylaczem.
9. Odkamieniacz do zmywarek i kotłów elektrycznych	<ul style="list-style-type: none">- Środek do odkamieniania zmywarek i urządzeń wodnych;- Środek w postaci koncentratu do usuwania kamienia wodnego brudu i osadów korozyjnych ze zmywarek i układów grzewczych;- Odpowiedni dla stali nierdzewnej, szkła, porcelany, tworzyw sztucznych;- Zawierający kwas fosforowy pow. 50%;-- Odpowiedni do zastosowania przemysłowego;- Bez zapachu,- Słabo pieniący- Neodisher Special Plus lub równoważny o lepkość <50 mPas (koncentrat, 20°C)- Opakowanie zbiorcze 5 l
10. Płyn do mycia naczyń	<ul style="list-style-type: none">– płyn powinien być odtłuszczający , nie pozostawiać zacieków, smug i innych osadów na naczyniach;– posiada wysoką zdolność do emulgowania tłuszczów;– myć naczynia zarówno w ciepłej, jak i zimnej wodzie;– posiadać recepturę z receptura z kompleksem witamin;– 5-15% anionowe środki powierzchniowo czynne;– <5% niejonowe środki powierzchniowo czynne;– <5% amfoteryczne środki powierzchniowo czynne;– pH neutralne dla skóry– Opakowanie 5 kg– Ludwik, Gold Cytrus lub inny równoważny.

11. Środek do czyszczenia grilla ze spryskiwaczem	<ul style="list-style-type: none">- Środek przeznaczony do manualnego czyszczenia urządzeń do grillowania, piekarników, płyt grzewczych,- Płynny koncentrat, wysoko skoncentrowany, łatwo splukiwalny do zastosowania na powierzchni.- Skutecznie usuwający silnie przypalone osady tłuszczu, pozostałości żywności, zwęglone osady z powierzchni do grillowania i smażenia.- Odpowiedni do żeliwa, czarnej stali i stali nierdzewnej.- <5% fosforany, amfoteryczne środki powierzchniowo czynne,- Wartość pH ok. 13,9 (10 ml/l) (w wodzie zdemineralizowanej, 20 °C),- Lepkość 50 mPas (koncentrat, 20°C),- Gęstość 1,3 g/cm³,- Neodisher grill lub równoważny o podobnych parametrach.- Opakowanie 0.75l. z rozpylaczem.
12. Płyn do mechanicznego mycia	<ul style="list-style-type: none">- Środek myjący do zmywarek mechanicznych w postaci koncentratu nie zawierający fosforanów nie dający zapachu chlorowego i zawierający specjalny składnik utleniający umożliwiający usuwanie osadów kawy i herbaty.- do maszynowego mycia naczyń na bazie wodorotlenku sodu 5 -25% lub oraz chloran sodu 1-5%- dobrze działający w wodzie miękkiej i twardej ,bez zawartości fosforanów i zapachu chloru- nie uszkodzający porcelany, stali nierdzewnej oraz standardowo używanych tworzyw w gastronomii.- Do środka dostawca zobowiązany jest dostarczyć (wypożyczyć) urządzenie dozujące w ilości szt. 8 oraz zapewnić jego serwis.- Opakowanie 25kg.- neodisher Alka 440 lub równoważny o lepkości <50 mPas (koncentrat, 20°C)
13. Gąbka kuchenna ze zmywakiem	<ul style="list-style-type: none">- z gładką i szorstką powierzchnią – do usuwania mniejszych i większych zabrudzeń;- dobrze wchłaniają płyn do naczyń, a w połączeniu z wodą tworzą myjącą pianę- wielokrotnego użytku;- z wyprofilowanym uchwytem ułatwiającym trzymanie;- Wymiary jednej gąbki to 7cm X 11cm ± 10%
14. Ścierka wiskozowa	<ul style="list-style-type: none">- Nie pozostawia smug i włókien na powierzchniach czyszczących.- bardzo chłonną oraz szybko schnącą strukturą;

	<ul style="list-style-type: none">– nie rysują powierzchni i nie barwią;– nadają się do użycia na sucho i na mokro– rozmiar pojedynczej ścierki 32-38 cm x 30-32 cm– pakowana po 3szt
15. Fartuch flizelinowy	<ul style="list-style-type: none">– zapięciem z przodu;– gumka w rękawach;– kolor: biały;– wykonany polipropylen (flizelina);– rozmiar XL – 50 % / XXL – 50 %;– posiadać dobrą przepuszczalność powietrza;
16. Proszek do czyszczenia	<ul style="list-style-type: none">– Przeznaczony do czyszczenia zlewów, kuchenek, naczyń ze stali nierdzewnej oraz naczyń tradycyjnych;– skutecznie usuwający zaschnięty i przypalony tłuszcz, kamień z wody, osad i inne zabrudzenia nagromadzone na sprzęcie kuchennym– nie rysujący czyszczonych powierzchni– opakowania 450-500 g.
17. Mleczko do szorowania	<ul style="list-style-type: none">– przeznaczone do intensywnego czyszczenia kuchni i łazienki;– nie rysujące powierzchni i pozostawiające świeży, przyjemny zapach;– odpowiednie do powierzchni niklowanych, glazurowanych, emaliowanych i ceramicznych– posiadające czynne składniki myjące;– opakowania 700-750 g.
18. Druciak do szorowania naczyń	<ul style="list-style-type: none">– Wykonany ze stali nierdzewnej– Średnica: 10 cm ± 10% .
19. Odkamieniacz ekspresu do kawy	<ul style="list-style-type: none">– 100% ekologiczny odkamieniacz wykorzystujący surowce pochodzenia roślinnego;– bezpiecznym dla środowiska i ulegający biodegradacji;– nadający się do użycia zarówno w automatycznych, jak i manualnych (np. kolbowych) ekspresach do kawy;– Szybko i skutecznie usuwający resztki nieorganiczne i twarde osady;– Dedykowany do ekspresów De'Longhi lub równoważny;– Opakowanie 0,5 L

Wykonawca zobowiązany jest do:

- dostarczenia produktów które powinny być dedykowane i dopuszczonych do użytku w kuchniach i obiektach żywienia zbiorowego oraz do zastosowań profesjonalnych;
- dołączyć karty charakterystyki substancji niebezpiecznej lub preparatu niebezpiecznego, pozwolenie ministra właściwego os spraw zdrowia na wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego - zgodnie z przepisami ustawy z dnia 9 października 2015 r o produktach biobójczych (Dz. U. z 2021, poz. 24).
 - *dotyczy produktów chemicznych*
- dostarczenie produktów muszą posiadać minimum 90 % okres przydatności do użycia jeżeli produkt posiada termin przydatności;
- producenci asortymentu wymienionego w pkt. 1-10, 14,15,17 powinni posiadać certyfikat zarządzania środowiskowego ISO 14001 lub inny równoważny dokument potwierdzający, że przedmiot zamówienia jest wytwarzany z poszanowaniem środowiska naturalnego. Certyfikacja zostanie zweryfikowana podczas pierwszej dostawy;
- posiadać opakowania transportowe zabezpieczające przed ich zabrudzeniem w czasie transportu oraz przechowywania.
- użyczyć i zamontować we wskazanych przez zamawiającego miejscach na okres 1 roku od dostarczenia zamawianych przedmiotów 7 szt. urządzeń stacjonarno-natryskowych wraz z pistoletem natryskowym (typu microspray) do dozowania preparatu myjąco-dezynfekującego (poz. 4 OPZ) oraz serwisowanie ich na zgłoszenie zamawiającego na warunkach określonych w umowie.
- przeprowadzenia szkoleń dla personelu dotyczących prawidłowego stosowania dostarczonych środków chemicznych każdorazowo na życzenie zamawiającego nie częściej niż raz na kwartał w okresie 1 roku od podpisania umowy.
- wprowadzenia procedur higienicznych ze stosowanych środków
- dostarczenia wraz z pierwszą dostawą kart stanowiskowych
- dołączyć karty charakterystyki substancji niebezpiecznej lub preparatu niebezpiecznego, pozwolenie ministra właściwego os spraw zdrowia na wprowadzenie do obrotu produktu biobójczego - zgodnie z przepisami ustawy z dnia 9 października 2015 r o produktach biobójczych (Dz. U. z 2021, poz. 24).
- Przy dostawie Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ilości w opakowaniu pojedynczym przy zachowaniu w ostatecznym rozliczeniu przeliczenia na ilości dla danej pozycji zamówienia. (np. opakowanie 750 ml x 2 szt. = opakowanie 500 ml. szt. x 3 szt.). Oferty takie będą porównywane po przeliczeniu ich na wielkości opakowania określone w formularzu cenowym. Ilość opakowaniu musi być podzielna przez ilość określoną w formularzu.