

## **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 / liter 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, sztućców, tac i sprzętu kuchennego w zmywarkach gastronomicznych - neodisher Alka 400W**

Uniwersalny, płynny alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych odpowiedni do zastawy stołowej, sztućców, 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, sztucce, szkło w zakładach zbiorowego żywienia. Bardzo wydajny, pieniący. Stężenie robocze 0,04% ( 0,4 ml/l).

### **13. Odkamieniacz do urządzeń gastronomicznych – neodisher specjal plus**

Środek do odkamieniania zmywarek gastronomicznych oraz kotłów grzewczych odpowiedni dla materiałów typu szkło , stal nierdzewna , porcelana czy tworzywo sztuczne, skutecznie działający w stężeniu 1-5% , posiadający w składzie kwas fosforowy 50%, wartość ph wynosi poniżej 1 , gęstość 1,37 g/cm<sup>3</sup>

### **14. Płyn do gruntownego mycia naczyń z przyschniętymi resztkami skrobi; do czyszczenia układów ściekowych -neodisher GRM .**

Skoncentrowany środek do gruntownego mycia zastawy stołowej skutecznie usuwający przyschnięte osady skrobiowe ,działający w stężeniu 1-3%; produkt nadaje się też do czyszczenia układów ściekowych poprzez wsypanie do kratki ściekowej i delikatne spłukanie wodą. Środek posiadający w składzie wodorotlenek sodu 50% oraz etoksylogowany alkohol tłuszczowy 1-10%, wartość ph roztworu 10% wynosi 14 .

#### **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.