

I. Środki myjące do maszyn zmywających

1. **Produkt do maszynowego mycia zastawy stołowej i kuchennej z porcelany, porcelitu, szkła, stali nierdzewnej, poliwęglanów.** Do stosowania w profesjonalnych maszynach do mycia naczyń i garnków. Obniżający napięcie powierzchniowe, emulgujący tłuszcze, usuwający osady po kawie, herbacie i innych zanieczyszczeniach kuchennych. Środek niskopienny, w postaci płynnej. Dozowany poprzez elektroniczny system, w ilości od 1 do 2,5 g/l.
Zawierający aktywny chlor.
Spełniający wymagania norm PN-EN 1276 i PN-EN 1650.
pH koncentratu nie mniej niż 13,5
Zawierający wodorotlenek sodu od 2,5 do 10%.
Bez zawartości fosforanów.
Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.
Użyczenie urządzenia dozującego – 1 szt.
Opakowanie jednostkowe – 25 kg
Wymagana ilość: 3600 kg.
2. **Płynny, skoncentrowany preparat do mycia w wodzie twardej zastawy stołowej, kuchennej z porcelany, porcelitu, szkła, stali nierdzewnej, poliwęglanów.** Preparat z certyfikatem Ecolabel. Do stosowania w profesjonalnych maszynach do mycia naczyń i garnków. Obniżający napięcie powierzchniowe, emulgujący tłuszcze, usuwający osady po kawie, herbacie i innych zanieczyszczeniach kuchennych. Dozowany automatycznie przez oferowany dozownik, w ilości od 1 do 4g/l wody.
Wartość pH preparatu w stanie skoncentrowanym nie mniej niż 13,5.
Preparat nie zawierający chloru ani fosforanów.
Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.
Użyczenie urządzenia dozującego – 2 szt.
Opakowanie jednostkowe – 20 litrów
Wymagana ilość: 240 litrów.

II. Środki myjąco – dezynfekujące.

1. **Płyn do maszynowego i ręcznego mycia i dezynfekcji poziomych i pionowych powierzchni technologicznych w zakładach żywienia zbiorowego oraz ręcznego mycia i dezynfekcji naczyń i wyposażenia w kuchniach.** Bezpieczny w stosunku do mytych powierzchni oraz dla skóry dłoni. Skoncentrowany, płynny środek o właściwościach bakteriobójczych i grzybobójczych, emulgujący tłuszcze, obniżający napięcie powierzchniowe. W postaci koncentratu do rozcieńczenia, pianotwórczy. Dozowany automatycznie, przez co najmniej trzy urządzenia ciśnieniowe z węzłem o długości minimum 10 m. Stężenie robocze 1% (działanie bakteriobójcze i grzybobójcze). Preparat zawierający etoksyłowany alkohol od 2,5 do 10% oraz N-3-aminopropyl-N-dodecylopropano 1,3 diaminę - jako czynną substancję biobójczą. Dopuszczony do obrotu przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych w grupie 4 jako myjąco-dezynfekujący. Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).
Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.
Użyczenie urządzenia dozującego – 3 szt.
Opakowanie jednostkowe – 5 kg.
Wymagana ilość: 480 kg.
2. **Preparat do czyszczenia oraz szybkiej dezynfekcji o szerokim spektrum działania.** Płyn dezynfekujący do szybkiej dezynfekcji i czyszczenia kuchennych stanowisk pracy, aparatury i urządzeń kuchennych, termometrów, punktów dotykowych oraz urządzeń sanitarnych.
Preparat pianowy do skutecznego mycia i dezynfekcji powierzchni pionowych. Brak szkodliwego i zmieniającego wygląd działania na stosowane powierzchnie, bezzapachowy lub mało intensywny zapach, bez zawartości chloru.
Dopuszczony do obrotu przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych w grupie 2 i 4.
Spektrum działania:
Działanie bakteriobójcze zgodnie z normami: EN 1276 - 30 sek., EN 13697 - 5 min, Działanie drożdżakobójcze wobec *Candida albicans*: EN 1650 1 min., EN13697 - 5 min.
Działanie wirusobójcze: EN 14476 Norovirus, Rotavirus, HIV, HCV - 5 min.; HBV - 1 min.
Działanie sporobójcze: *Clostridium difficile* EN 13704 - 15 min
Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).
Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.
Opakowanie jednostkowe - 750 ml ze spryskiwaczem pianotwórczym.

Wymagana ilość: 120 szt.

3. **Preparat do czyszczenia oraz szybkiej dezynfekcji o szerokim spektrum działania.** Płyn dezynfekujący do szybkiej dezynfekcji i czyszczenia kuchennych stanowisk pracy, aparatury i urządzeń kuchennych, termometrów, punktów dotykowych oraz urządzeń sanitarnych Dopuszczony do obrotu przez Prezesa Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych w grupie 2 i 4. Preparat pianowy. Bez szkodliwego i zmieniającego wygląd działania na stosowane powierzchnie, bezzapachowy lub mało intensywny zapach, bez zawartości chloru.

Spektrum działania:

Działanie bakteriobójcze zgodnie z normami: EN 1276 - 30 sek., EN 13697 - 5 min, Działanie drożdżakobójcze wobec *Candida albicans*: EN 1650 1 min., EN13697 - 5 min.

Działanie wirusobójcze: EN 14476 Norovirus, Rotavirus, HIV, HCV - 5 min.; HBV - 1 min.

Działanie sporobójcze: *Clostridium difficile* EN 13704 - 15 min

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe – 5 litrów

Wymagana ilość: 180 litrów.

4. **Preparat biobójczy do higienicznego mycia rąk**

Przebadany dermatologicznie zawierający kompleks multiwitaminowy AEF.

Spełnia wymagania normy PN-EN 1499 Higieniczne mycie rąk.

Preparat dopuszczony do obrotu jako biobójczy Decyzją Ministerstwa Zdrowia.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe - butelka 1 litr z modułem dozującym dostosowanym do dozownika łokciowego Airless

Wymagana ilość: 240 litrów.

III. Środki do usuwania przypalonych tłuszczu

1. **Preparat pianowy do bieżącego czyszczenia i odłuszczenia powierzchni w kuchni oraz usuwania przypalonego tłuszczu.** Preparat z certyfikatem Ecolabel, gotowy do użycia. Przeznaczony do odłuszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością. Preparat rozpuszczający przypalone tłuszcze o mało intensywnym zapachu.

Preparat o pH 13,5

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe: butelka ze spryskiwaczem pianotwórczym - 750 ml

Wymagana ilość: 120 szt.

2. **Preparat pianowy do bieżącego czyszczenia i odłuszczenia powierzchni w kuchni oraz usuwania przypalonego tłuszczu.** Preparat z certyfikatem Ecolabel, gotowy do użycia. Przeznaczony do odłuszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością. Preparat rozpuszczający przypalone tłuszcze o mało intensywnym zapachu.

Preparat o pH 13,5

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe: kanister 5 litrów

Wymagana ilość: 180 litrów

3. **Preparat w proszku do usuwania tłustych zabrudzeń przez zanurzenie** w roztworze preparatu z wodą. Przeznaczony do czyszczenia frytkownic, patelni elektrycznych, elementów okapów, filtrów itp. Preparat rozpuszczający w całości zaskorupały tłuszcz bez szorowania.

Stężenie robocze od 3 do 7%.

Wartość pH preparatu w 1% roztworze wodnym nie mniej niż 13.

Preparat zawierający wodorotlenek sodu od 10 do 25%, metakrzemian sodu od 10 do 25% oraz węglan sodu w ilościach od 50 do 100%.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe: 10 kg /opakowanie z miarką/

Wymagana ilość: 60 kg.

4. **Płyn do mycia automatycznego pieców konwekcyjnych.**

Preparat z zawartością alkaliów i anionowych środków powierzchniowo czynnych przeznaczony do mycia pieców konwekcyjno-parowych. Preparat do stosowania z automatycznym systemem dozowania, w który zaopatrzony jest piec.

Rozpuszczający zwęglony tłuszcz.

Preparat o pH 14.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485

Opakowanie jednostkowe: kanister 5 litrów

Wymagana ilość: 120 litrów.

IV. Środki do usuwania osadów mineralnych

- 1. Płynny środek (o silnym działaniu) do usuwania osadów mineralnych (kamienia) z urządzeń gastronomicznych, maszyn do mycia naczyń, pieców konwekcyjno-parowych, bębenków grzewczych, ze zmywarek, kotłów warzelnych, czajników itp.** Rozpuszczający osady wapnia bez pozostawiania jego drobin w mytych urządzeniach.
Stężenie robocze od 1 do 5%.
Wartość pH preparatu od 0,5 do 1.
Preparat zawierający kwas azotowy od 25 do 50% oraz kwas fosforowy od 2,5 do 10%.
Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.
Opakowanie 6 kg.
Wymagana ilość: 576 kg
- 2. Ekologiczny preparat do usuwania osadów mineralnych z powierzchni stali nierdzewnej.** Bezpieczny preparat do usuwania osadów mineralnych oraz tłuszczowych ze stali nierdzewnej. Preparat czyszczący i nabłyszczający oparty na składnikach naturalnych – kwas cytrynowy. Przeznaczony do czyszczenia powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością.
Preparat o pH 2,3
Preparaty z certyfikatem Ecolabel.
Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.
Opakowanie jednostkowe: 750 ml ze spryskiwaczem.
Wymagana ilość: 144 szt.

V. Środki myjąco-czyszcząco-konserwujące.

- 1. Płynny środek w postaci żelu do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej, w gastronomii oraz przemyśle spożywczym o właściwościach nabłyszczających i odświeżających, bezzapachowy.** Wyprodukowany na bazie naturalnych olejków. Stosowany bezpośrednio z opakowania indywidualnego na powierzchnię.
Zawierający olejki naturalne.
Wartość pH preparatu od 7 do 8.
Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).
Opakowanie jednostkowe - butelka o pojemności 500 ml wyposażona w spryskiwacz.
Wymagana ilość: 46 litrów.

VI. Środki do ręcznego mycia i czyszczenia naczyń oraz powierzchni kuchennych.

- 1. Płynny detergent do ręcznego mycia naczyń, sprzętu i urządzeń kuchennych oraz powierzchni roboczych** typu: stoły robocze, blaty, wydawki itp. Emulgujący tłuszcze, zmniejszający napięcie powierzchniowe, średnio pieniący, łatwo zmywalny, nieniszczący materiałów, niewpływający szkodliwie na żywność.
Zawierający anionowe środki powierzchniowo czynne w ilości od 5 do 15%, amfoteryczne środki powierzchniowo czynne do 5%, niejonowe środki powierzchniowo czynne do 5%.
Wartość pH preparatu od 7 do 8.
Stężenie robocze od 0,15 do 0,25%.
Preparat dozowany przez ścienny dozownik ręczny wytwarzający odpowiednie stężenie roztworu roboczego preparatu i wody. System dozowania wyposażony w miejsce zamykane na zamek, przeznaczone na opakowanie ze skoncentrowanym preparatem.
Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).
Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.
Użyczenie urządzenia dozującego – 3 szt.
Opakowanie jednostkowe 20 kg.
Wymagana ilość: 960 kg.
- 2. Preparat do gruntownego mycia powierzchni kuchennych, podłóg ścian, blatów, stołów.** Alkaliczny preparat w płynie, rozpuszczający i usuwający typowe zabrudzenia kuchenne. Działający w niskich temperaturach wody, łatwy do splukania.

Zawierający w składzie: wodorotlenek sodu, sole sodowe kwasów sulfonowych od 2,5 do 10%, dipropylene glikol monomethyl ether od 2,5 do 10% oraz etoksylogowany alkohol od 2,5 do 10%.

Stężenie robocze 0,25-2%, pH (roztworu 1%) 11,5 (+/-0,5).

Dozowany przez trzy automatyczne systemy rozcieńczania z węzłem o długości minimum 10m.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe: 5 kg.

Wymagana ilość: 300 kg.

3. **Uniwersalny biologiczny preparat do bieżącego mycia powierzchni w gastronomii.**

Biologiczny preparat myjący oparty na enzymach (proteazach, lipazach, amylazach) oraz składniach powierzchniowo czynnych pochodzenia roślinnego.

Preparat rozpuszczający tłuszcze, białka i cukry, przeznaczony do mycia generalnego powierzchni kuchennych, (podłogi, ściany, urządzenia itp.) oraz do mycia powierzchni sanitarnych (umywalki, muszle klozetowe itp.)

Neutralizujący zapachy, udrażniający instalację kanalizacyjną.

Stężenie robocze od 0,5 do 1% w temperaturze 40°C.

pH preparatu – 6,5

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe – 5 kg.

Wymagana ilość: 120 kg.

4. **Proszek do namaczania naczyń stołowych oraz kuchennych przed myciem maszynowym.** Preparat usuwający z naczyń pozostałości oraz przebarwienia po kawie i herbacie. Możliwość stosowania do zastawy stołowej oraz naczyń kuchennych wykonanych ze stali nierdzewnej.

Stężenie robocze od 0,5 do 1%.

Zawierający w składzie węglan sodu od 2,5 do 10%, metakrzemian sodu pięciowodny od 2,5 do 10%.

Wartość pH 1% roztworu preparatu od 9 do 10.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe: 10 kg /opakowanie zaopatrzone w naczynie dozujące/

Wymagana ilość: 120 kg.

5. **Preparat przeznaczony do czyszczenia wszelkich powierzchni zmywalnych w gastronomii.**

Preparat w formie gęstej cieczy (np. mleczko) przeznaczony do czyszczenia naczyń kuchennych w tym garnków, kotłów itp.

Preparat nierysujący mytych powierzchni, łatwy do splukania.

Wartość pH preparatu 10 do 11.

Zawierający etoksylogowany alkohol, węglan sodu, węglan wapnia w ilości 25-50%.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Opakowanie jednostkowe – 1 litr.

Wymagana ilość: 192 litry

6. **Preparat w proszku do renowacji naczyń kuchennych i stołowych.**

Preparat rozpuszcza osady powstałe na naczyniach ze stali nierdzewnej, porcelany, szkła. Zawierający w składzie metakrzemian sodu od 10 do 25%, węglan sodu od 2,5 do 10% oraz sól sodową kwasu dichloroizocyjanurowgo-dihydrat od 2,5 do 10%.

Stężenie robocze od 0,5 do 1%.

Wartość pH w 1% roztworze wodnym 12.0.

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Opakowanie jednostkowe: 10 kg z miarką dozującą.

Wymagana ilość: 120 kg.

VII. **Środki nabłyszczające do maszyn zmywających.**

1. **Płyn wybliszczający przystosowany do twardej oraz miękkiej wody w procesie maszynowego mycia naczyń.**

Przeznaczony do zmywarek przemysłowych. Szybko wysychający. Zapewniający neutralizację pozostałości płynów myjących. Zabezpieczający urządzenie myjące przed gromadzeniem się osadów wapnia.

Dozowany poprzez elektroniczny system dozujący

Wartość pH preparatu 4,5

Zawierający w składzie alkohol izopropylowy od 2,5 do 10% oraz kwas cytrynowy do 2,5%.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Użyczenie urządzenia dozującego – 4 szt.

Opakowanie jednostkowe: 5 kg.

Wymagana ilość: 700 kg.

VIII. Środek do maszynowego mycia podłóg.

1. **Przemysłowy środek czyszczący, koncentrat do silnie zabrudzonych powierzchni**, o dużej zasadowości, zawierający aktywne związki do usuwania brudu. Przeznaczony do czyszczenia podłóg, ścian, blatów roboczych, szafek kuchennych, maszyn i urządzeń kuchennych. Preparat niewymagający spłukiwania, niepozostawiający śliskiej powierzchni podłóg. Możliwość stosowania do mycia maszynowego oraz ręcznego. Wartość pH preparatu 12,5.

Stężenie robocze od 0,5 do 1%.

Zawierający alkohol etoksylogowany od 2,5 do 10% oraz metakrzemian sodu pięciowodny od 2,5 do 10%.

Związki powierzchniowo czynne zawarte w preparacie ulegające biodegradacji zgodnie z wymogami Wspólnoty Europejskiej (WE 648/2004).

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Opakowanie jednostkowe: 5 kg. z ręczną pompą dozującą

Wymagana ilość: 120 kg.

IX. Środki do mycia oraz dezodoryzacji powierzchni

1. **Preparat w płynie przeznaczony do mycia oraz dezynfekcji powierzchni wodoodpornych, zapachowy.** Możliwość stosowania m.in. w salach konsumpcyjnych oraz bufetach. Preparat na bazie alkoholu, szybko wysychający, niepozostawiający smug na mytych powierzchniach, zapachowy. Preparat dopuszczony do obrotu jako biobójczy Decyzją Ministerstwa Zdrowia.

Wartość pH od 7 do 8.

Zawierający etoksylogowany alkohol w ilościach od 2,5 do 10%, etanol oraz chlorek didecyldimetyloamoniowy.

Stężenie robocze 0,5%.

Opakowanie jednostkowe: 1 litr z nakrętką dozującą.

Wymagana ilość: 168 litrów

2. **Koncentrat detergentu w samorozpuszczalnych saszetkach.**

Przeznaczony do mycia oraz dezodoryzacji podłóg i innych powierzchni.

Zawierający etoksylogowany alkohol w ilości od 25 do 50%, etanol od 10 do 25%, chlorek didecyldimetyloamoniowy od 10 do 25% oraz substancje zapachowe.

pH - 7,5.

Opakowanie jednostkowe –100 szt. saszetek o wadze 5 g.

Wymagana ilość: 12 opakowań.

3. **Skoncentrowany preparat do mycia okien, szyb, powierzchni błyszczących.**

Niskie stężenie robocze. Wartość pH preparatu 10,0.

Zawierający w składzie propan-2-ol w ilości od 10 do 25% oraz anionowe związki powierzchniowo czynne.

Opakowanie jednostkowe: 5 litrów.

Wymagana ilość: 60 litrów.

X. Środki do biologicznego udrażniania, odtłuszczenia rur kanalizacyjnych

1. **Enzymatyczny produkt do udrażniania, odtłuszczenia rur kanalizacyjnych w gastronomii.**

Preparat oparty na trzech typach enzymów aktywnie działających na zanieczyszczenia odpływu. Stosowany do kratki ściekowej za pomocą automatycznego systemu dozującego.

Wartość pH preparatu 7.

Wyprodukowany zgodnie z normą ISO 13485.

Użyczenie urządzenia dozującego – 1 szt.

Opakowanie jednostkowe: 5 kg.

Wymagana ilość: 360 kg.

XI. Aksesoria dodatkowe.

1. **Pad ręczny ostry** wykonany materiału ściernego, przeznaczony do czyszczenia garnków, kotłów itp.

Wymiary - szerokość 12 cm, długość 15 cm, grubość 1 cm. - +/- 1 cm

Wymagana ilość: 144 szt.

2. **Gąbka z padem.** Wymiary: długość 14 cm, szerokość 7 cm, wysokość 5 cm. - +/- 1 cm

Wymagana ilość: 288 szt.

3. **Butelka ze spryskiwaczem 750 ml** do produktów z grupy IX pozycja 1, 2, 3.

Butelki z oryginalnymi etykietami lub nadrukiem umożliwiającym identyfikację produktu

Wymagana ilość: 48 szt.

4. **Pad ręczny wykonany z materiału ściernego przeznaczony do czyszczenia ścian, sufitów, podłóg, listew itp.**

3 rodzaje padów:

1. do delikatnego czyszczenia i polerowania
2. do usuwania silnie przywartego brudu i skrobania
3. do zdzierania (gruntownego czyszczenia)

Każdy rodzaj w innym kolorze.

Wymiary – długość 25 cm., szerokość 11,5 cm., grubość 2 cm. - +/- 1 cm

Wymagana ilość: 72 szt.

5. **Uchwyt do padów ręcznych przeznaczony do pracy z kijem aluminiowym oraz w postaci packi.**

Wymagana ilość: 6 szt.

6. Mop typu Vileda, kieszeniowo-taśmowy o formacie 40,

Skład:

- mikrofaza;
- bawełna, wiskoza;
- poliester,

Wymagana ilość: 24 szt.

7. **Mop typu Vileda kieszeniowo-taśmowy, pętlikowo-frędzelkowy o formacie 40,**

- wysoka zawartość bawełny w runie,
- gęsto przetykany.

Wymagana ilość: 24 szt.

8. **Mop typu Vileda kieszeniowo-taśmowy, pętlikowo-frędzelkowy o formacie 40.**

- chłonny, gęsty,
- przetykany z pętelek, na zewnątrz frędzelek,
- bardzo gruby,
- wysoka zawartość bawełny w runie.

Wymagana ilość: 24 szt.

9. **Uchwyt mopa typu Vileda o formacie 40 do mopa kieszeniowo-taśmowego, wyposażony w:**

- system antypoślizgowy mopa na spodzie;
- uchwyt do kija z zatraskami;
- wzmocnione przeguby

Wymagana ilość: 12 szt.

10. **Drażek aluminiowy do uchwytów z pozycji 9 o długości – 145/150 cm., zaokrąglony uchwyt, koniec kija zakończony gumową obręczą antypoślizgową.**

Wymagana ilość: 15 szt.

11. **Zestaw serwisowy typu Vileda dwuwierkowy do sprzątania dużych powierzchni.**

Wykonany z plastiku.

W skład zestawu wchodzi:

- dwa wiaderka o pojemności 25 l. i 10 l. – prostokątne
- podstawa jezdna;
- prowadnica;
- klipsy do oznakowania kolorystycznego w czterech kolorach;
- prasa wertykalna;

Wymagana ilość: 1 szt.

UWAGA!

Zamawiający dopuszcza zaferowanie asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej wielkości niż podana z zachowaniem tolerancji +/- 10 %. Jeżeli Wykonawca proponuje inną wielkość opakowania jednostkowego niż podana, należy ją przeliczyć i zaokrąglić w górę do pełnych opakowań.

Wymagania dodatkowe:

1. Wykonawca zapewni pomoc i doradztwo w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej i planów higieny, doradztwo w zakresie wdrażania HACCP w placówce gastronomicznej.
2. Wykonawca przeprowadzi szkolenia pracowników kuchni i służb Działu Żywności – min. 3 szkolenia w roku – w zakresie: higiena w placówce gastronomicznej, plany higieny zgodne z HACCP, technologie i zasady

używania środków chemicznych, bezpieczeństwo pracy przy używaniu środków chemicznych, zasady obsługi urządzeń myjących.

3. Wykonawca, na czas trwania umowy, odda Zamawiającemu w nieodpłatne użytkowanie, specjalistyczne urządzenia dozujące i pianotwórcze w ilości określonej w OPZ oraz objęcie opieką serwisową dostarczony sprzęt i dozowniki (max czas reakcji – 24 h od zgłoszenia usterki)
4. Wraz z pierwszym zamówieniem Wykonawca dostarczy urządzenia dozujące (w ramach nieodpłatnego użyczenia na czas trwania umowy) dla wszystkich produktów, dla których są wymagane – w ilości przewidzianej w OPZ.
5. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ