**ZAŁĄCZNIK NR 1**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**ŚRODKI CZYSTOŚCI ORAZ PREPARATY CZYSZCZĄCE**

1. **KONCENTRAT DO MYCIA RĘCZNEGO NACZYŃ**
2. Mocno skoncentrowany płyn o przyjemnym zapachu i właściwościach antybakteryjnych przeznaczony do ręcznego mycia naczyń.
3. Doskonale, szybko i skutecznie usuwający tłuszcz.
4. Nie pozostawiający smug i zacieków.
5. Nie może powodować wysuszenia skóry rąk i musi być łagodny dla dłoń.
6. Przeznaczony do stosowania w lokalach gastronomicznych oraz przemyśle spożywczym,
7. Stężenie robocze 2-3 ml / 5 l wody.
8. Wymagane opakowania – 5 lub 10L.
9. Dozowanie 2-5g / 1 litr wody.
10. Gęstość 1 – 1,03.
11. **KONCENTRAT PŁYNU DO MACHANICZNEGO MYCIA NACZYŃ**
12. Preparat nie wytwarzający piany do urządzeń mechanicznych i systemów CIP.
13. Koncentrat myjąco-dezynfekujący do przemysłowych zmywarek naczyń z automatycznym dozownikiem płynu myjącego o odczynie zasadowym.
14. Myjący optymalnie zabrudzenia pochodzenia organicznego, zaschnięte i bardzo brudne naczynia.
15. Opakowania o pojemności 5 lub 10 L.
16. Dozowanie 2-5g / 1 litr wody.
17. Gęstość 1,2 (1 L=1,2 kg).
18. **KONCENTRAT PŁYNU DO MYCIA POWIERZCHNI ROBOCZYCH**
19. Specjalistyczny środek odtłuszczająco-czyszczący przeznaczony do biologicznego usuwania tłuszczów w obiektach gastronomicznych na powierzchniach myjących bezpośredni kontakt z żywnością oraz maszynach i urządzeniach.
20. Do stosowania na powierzchniach wrażliwych, takich jak aluminium i powierzchnie lakierowane.
21. Dostosowany do mycia zatłuszczonych podłóg.
22. Gęstość ok. 1,01 g / ml.
23. Stężenie robocze 1:10 – 1:100.
24. Opakowania o pojemności 5 lub 10 L.
25. **KONCENTRAT PŁYNU DO DEZYNFEKCJI POWIERZCHNI ROBOCZYCH**
26. Preparat do mycia i dezynfekcji powierzchni myjących bezpośredni kontakt z żywnością.
27. Przeznaczony do zastosowań w przemyśle spożywczym, gastronomii oraz placówkach żywienia zbiorowego.
28. Nie wymaga spłukiwania, ulega całkowitej biodegradacji.
29. Gotowy do użycia preparat do szybkiej dezynfekcji małych powierzchni tj. blaty robocze, krajalnice, noże, deski do krojenia, drobny sprzęt kuchenny.
30. Silne właściwości bakteriobójcze eliminujące tłuszcze, zmiękczające napięcie powierzchniowe.
31. Automatyczne dozowanie przez urządzenie do dezynfekcji 10-20 ml/L wody.
32. Właściwości dezynfekująco – myjące.
33. Postać płynna.
34. Zapach łagodny, naturalny.
35. Opakowania o pojemności 3 lub 5 L.
36. Gęstość ok. 1,05 g / ml.
37. **KONCENTRAT PŁYNU DO USUWANIA KAMIENIA I RDZY**
38. Preparat nie wytwarzający piany do urządzeń mechanicznych i systemów CIP.
39. Płynny środek okamieniający i usuwający naloty z rdzy do wszelkiego typu zmywarek przemysłowych oraz kotłów i urządzeń grzewczych np. bemary, warniki do wody, ekspresy do kawy, perkolatory.
40. Skutecznie usuwający kamień kotłowy.
41. Gęstość ok. 1,2 g / ml.
42. Stężenie robocze 1:5-1:20.
43. Opakowania o pojemności 3 lub 5 L.
44. **KONCENTRAT DO CZYSZCZENIA STALI NIERDZEWNEJ**
45. Preparat wodny, konserwuje, nabłyszcza, nie pozostawia tłustej powłoki.
46. Preparat do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do pielęgnacji szafek, zmywarek, lad chłodniczych i innych urządzeń gastronomicznych. Preparat usuwający brud, tłuste plamy i zacieki bez zarysowań.
47. Pozostawiający ochronną warstwę nabłyszczającą, konserwujący i chroniący powierzchnię przed ponownym zabrudzeniem.
48. Preparat gotowy do użycia.
49. Opakowania o pojemności 1 lub 5 L.
50. **KONCENTRAT PŁYNU DO USUWANIA PRZYPALEŃ**
51. Preparat nie wytwarzający piany do urządzeń mechanicznych i systemów CIP.
52. Profesjonalny preparat przeznaczony do usuwania przypalonych resztek produktów, tłuszczów, olejów z grilli i frytkownic, pieców konwekcyjno-parowych, blatów stołów roboczych i innych wodoodpornych powierzchni odpornych na alkalia.
53. Gęstość ok. 1,2 g / ml.
54. Stężenie robocze: 1:10 – 1:30.
55. Opakowania o pojemności 1 lub 5 lub 10 L.
56. **MYDŁO W PŁYNIE ANTYBAKTERYJNE**
57. Mydło w płynie przeznaczone do stosowania we wszystkich rodzajach dozowników, silnie pieniące.
58. Dostosowane do dozowania automatycznego poprzez ciśnieniowe urządzenie do dezynfekcji.
59. Opakowania o pojemności 3 lub 5 L.