**Część 2.4 – Kosztorys ofertowy – Dostawa preparatów myjąco – dezynfekcyjnych do powierzchni, sprzętu i urządzeń kuchennych**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Jednostka miary**  | **Ilość szt.** | **Cena jedn. brutto\*** | **Stawka podatku VAT %\*** | **Wartość brutto\*****(kol.4 x kol.5)** | **Producent\*/nazwa handlowa/numer katalogowy (jeśli dotyczy)** | **Nazwa asortymentu na fakturze\*** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **1.** | **Płynny środek do maszynowego mycia naczyń,** odpornych na działanie alkaliów naczyń i sztućców . Dozowanie od 1 do 3 g / l wody, automatyczne przez zamknięty system dozujący. Skład chemiczny: wodorotlenek sodu 10-20%, wodorotlenek potasu 5-10%Preparat w postaci bezbarwnej i bezzapachowej cieczy, o pH koncentratu od 13 do 14 i gęstości względnej 1,33 do 1,37g/cm3 (20 °C)Opakowanie 12kgOpakowanie 25kg | **op. po****12 kg** | **40** |  |  |  |  |  |
| **op. po****25 kg** | **65** |  |  |  |  |  |
| **2.** | **Środek nabłyszczający do płukania naczyń w zmywarkach przemysłowych.**Dozowanie: od 0,1 do 0,6 ml środka na 1 litr wody, w zależności od jakości wody i materiału płukanych przedmiotów.Skład chemiczny:≥5 - <15% niejonowe związki powierzchniowo czynne, zawiera konserwanty (Glutaral).Skład: mieszanina alkohole etoksylowane: 2-5%Stan fizyczny: cieczZapach: bez zapachupH: 6 do 7 (100%)Gęstość względna: 1 do 1,04 g/cm3 (20 °C)Opakowanie: 10kg | **op.** | **150** |  |  |  |  |  |
| **3.** | **Środek myjąco - dezynfekcyjny do powierzchni, sprzętu i urządzeń kuchennych**. Spektrum działania dezynfekcyjnego:Bakteriobójcze zgodnie z normą EN 1276 i EN 13697 (warunki brudne) w stężeniu 1% w czasie 5 minut. Drożdżakobójcze zgodnie z normą EN 1650 (warunki brudne) w stężeniu 0,5% w czasie 15 minut. Drożdżakobójcze zgodnie z normą EN 13697 (warunki brudne) w stężeniu 0,5% w czasie 5 minut Skład: czwartorzędowe związki amonowe, chlorek didecylodimetyloamonu. Możliwość zastosowania z urządzeniem natryskowym wytwarzającym pianę. Rejestracja: produkt biobójczy. Opakowanie 5L | **op.** | **80** |  |  |  |  |  |
| **4.** | **Uniwersalny środek myjący do silnie zabrudzonych powierzchni**. Posiada świeży, długo utrzymujący się zapach. Przeznaczony do wszystkich zmywalnych powierzchni takich jak: posadzki, drzwi, framugi, płytki, schody, szafki, itp.Dozowanie: 50-200 ml/10 l wody w zależności do stopnia zabrudzenia powierzchni. Produkt można stosować nierozcieńczony, ale wówczas należy spłukać mytą powierzchnię wodą.Skład:>5-<15 % anionowe związki powierzchniowo czynne<5 % niejonowe związki powierzchniowo czynneZawiera substancje zapachowe: (Limonene)Stan fizyczny: cieczZapach: cytrusowypH: 8,8-10,5 (100%)Gęstość względna: 1,015 do 1,025 g/cm3 (20°C)Opakowanie: 5 l | **op.** | **40** |  |  |  |  |  |
| **5.** | **Superskoncentrowany** środek w formie stałej, do ręcznego mycia naczyń pH 1% roztworu 7,5- 8,5. Dozowanie produktu automatyczne 0,5 – 0,6 g/L, przez zamknięty system dozujący. Opakowanie o masie 1,30- 1,40 kg | **op.** | **40** |  |  |  |  |  |
| **6.** | **Gotowy preparat o działaniu bójczym w stosunku do drobnoustrojów** ze spryskiwaczem, **przeznaczony do wszystkich powierzchni mających kontakt z żywnością,** odpornych na działanie alkoholi, nie wymaga spłukiwania. Aktywny w stosunku do bakterii (EN 1276), grzybów (EN 13697) , drożdży (EN 1650) oraz wirusów.Skład preparatu: alkohol izopropylowy oraz propylowy.Rejestracja: produkt biobójczy. Opakowanie 750 ml z atomizerem. | **op.** | **120** |  |  |  |  |  |
| **7.** | **Płyn do czyszczenia i odtłuszczania** **przypalonych powierzchni garnków, patelni, opiekaczy.** Nie generuje niebezpiecznych oparów, czas działania maksymalnie 15 min. Zastosowanie przy rozgrzanych powierzchniach. Opakowanie: 5L wraz ze spryskiwaczem. | **op.** | **12** |  |  |  |  |  |
| **8.** | **Silnie skoncentrowany płyn do usuwania osadów mineralnych w zmywarkach, bemarach, kotłach etc.**Wymagania;wartość pH: 0.2 do 0,5[Stęż(%w/w):100%]Skład: 10-25% kwas fosforowy, 5-20% kwas azotowy, gęstość względna : 1.15 do 1.184Opakowanie 5 l | **op.** | **12** |  |  |  |  |  |
| **9.** | **Gotowy do użycia preparat w aerozolu do czyszczenia i polerowania wyrobów metalowych**, przywracający połysk powierzchniom ze stali nierdzewnej, nie wymagający spłukiwania. pH: 6 do 7 [Stęż. (%w/w): 100%] Opakowanie: Puszka 500 ml | **op.** | **36** |  |  |  |  |  |
| **10.** | **Środek do czyszczenia lodówek, chłodni, mroźni** działa do temperatury - 30°C bez konieczności rozmrażania urządzeń. Skład:30-50% glikol propylenowyOpakowanie: 5 lZapach: bez zapachupH: 9,8-10,8 (100 %)Gęstość względna: 1,026 do1,046 g/cm3 (20°C) | **op.** | **10** |  |  |  |  |  |
| **11.** | **Środek do szorowania w płynie**. Szczególna zdolność rozpuszczania brudu i tłuszczu.Produkt gotowy do użycia.Zawiera substancje zapachoweStan fizyczny: ciecz [pasta]pH: 9,9-10,5 (100 %)Gęstość względna: 1,27 do1,37 g/cm3 (20°C)Opakowanie: 750 ml | **op.** | **60** |  |  |  |  |  |
| **Razem\*** |  |  |

**\*Wypełnia Wykonawca**

**Uwaga!**

* Do pozycji nr 3, 4 Zamawiający wymaga dostarczenia i zamontowania 4 szt. systemów dozujących, przepływowych umożliwiających przygotowywanie roztworów roboczych.
* Do pozycji nr 3 Zamawiający wymaga dostarczenia 12 szt. butelek z sitodrukiem oraz spryskiwaczem pianowym.
* Do każdego dozownika Zamawiający wymaga dostarczenia zalaminowanych planów higieny do produktów, które zostaną podłączone pod dozownik.
* Do pozycji 5 zamawiający wymaga dostarczenia i zamontowania 4 szt. dozowników automatycznych, przepływowych umożliwiających przygotowanie roztworów roboczych z produktów w postaci stałej.

Ciśnienie przepływu wody: Dynamiczne > 1,8 bar, statyczne max. 6,5 bar

Temperatura wody: Max. 60 °C

Zabezpieczenie źródła wody: według wymogów normy EN1717

Waga: 3,0 kg

* Do pozycji 1, 2 Zamawiający wymaga dostarczenia i zamontowania 1 szt. mikroprocesorowego systemu dozującego z wyświetlaczem LCD i sondą przewodności. Wydajnością pompy detergentu: 1,3 - 12,50 litra/h, wydajnością pompy nabłyszczającej: 0,3 - 2,50 litra/h.
* Do pozycji 3, 4 Zamawiający wymaga dostarczenia i zamontowania 4 szt. urządzeń do mycia i dezynfekcji powierzchni w kuchniach. Wysokość zasysania: max 1,5 m. Zakres dozowania: 0,2 – 21,5% w zależności od dyszy, rozdzielacz systemowy w celu ochrony przed wtórnym zanieczyszczeniem wody według normy EN 1717, woda zimna lub ciepła max. do 40°C, ciśnienie wody bieżącej: max. 2,5 - 6,0 bar. Urządzenie dozujące 2 produkty, przygotowujące gotowy roztwór roboczy, z funkcją płukania czystą wodą, wyposażony w wąż o długości 20 m i pistolet z regulacją strumienia.
* Przeprowadzenie nieodpłatnie min. 3 szkoleń z zakresu obsługi urządzeń, użytkowania środków chemicznych, higieny osobistej, BHP, w postępowaniu z koncentratami chemicznymi, mikrobiologii i HACCP.
* Opracowanie i dostarczenie planu higieny zgodnego z HACCP w oparciu o oferowane produkty, dostarczenie nieodpłatnie odpowiedniej ilości niezbędnych plansz stanowiskowych, instrukcji i plansz parametrycznych.
* Wykonawca zapewni do wszystkich zamontowanych systemów dozujących opiekę serwisową w tym przeglądy co 3 miesiące oraz na każde wezwanie Zamawiającego.
* Wykonawca zobowiąże się do naprawy systemów dozowania nie później niż do 24 godz. od zgłoszenia awarii, oraz ich wymiany w razie konieczności na własny koszt.

…………………………….

podpis Wykonawcy