

Lp.	Nazwa przedmiotu	Aspekty środowiskowe TAK/NIE	Nazwa handlowa	Producent	Wielkość opakowania	Jm.	Ilość	Cena jednostkowa netto zł	Wartość netto złotych	Stawka VAT
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Preparat enzymatyczny do mycia generalnego powierzchni w kuchni OPIS- uniwersalny detergent enzymatyczny do mycia powierzchni w gastronomii i przemyśle spożywczym. Nie zawiera fosforanów, NTA, EDTA. Eliminuje nieprzyjemne zapachy tłuszczowe, zapobiega zatykaniu się kanalizacji sanitarnej. Zawiera wyłącznie składniki powierzchniowo czynne pochodzenia roślinnego, ulegające biodegradacji. Produkt całkowicie bezpieczny dla środowiska naturalnego, pH koncentratu 6,5 . Stężenie robocze 0,5%. Wymagane jest zainstalowanie systemu dozowania zapewniającego odpowiednie stężenie robocze preparatu wyposażonego w wąż zakończony pistoletem o długości co najmniej 15 m. Opakowanie jednostkowe do 5 kg.					kg	90			
2	Środek do czyszczenia powierzchni kuchennych - OPIS - koncentrat do czyszczenia zabrudzonych powierzchni kuchennych. Aktywnie rozpuszczający brud, usuwający szybko i gruntownie nawet największe zabrudzenia, uporczywe pozostałości tłuszczowe i olejowe oraz wszystkie specyficzne zabrudzenia kuchenne. Nadający się do czyszczenia podłóg, ścian, blatów roboczych, maszyn i urządzeń kuchennych. Przystosowany do maszynowego i ręcznego mycia, pH koncentratu 11,5. Wymagana instalacja przyściennego systemu dozującego zapewniającego odpowiednie stężenie robocze preparatu. Stężenie robocze 1%. Opakowanie jednostkowe do 5 kg.					kg	75			
3	Mleczko do czyszczenia powierzchni -OPIS - Preparat do usuwania trudnych zabrudzeń, nie rysujący czyszczonych powierzchni. Pozostawia przyjemny cytrynowy zapach, przeznaczony do powierzchni mających kontakt z żywnością. Preparat gotowy do użycia zawierający alkohol etoksylogowany do 5% . Preparat o pH 10,5. Opakowanie jednostkowe 0,75 - 1 L z końcówką dozującą.					kg	240			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4	Środek do czyszczenia chłodzi - OPIS - środek do czyszczenia chłodzi działający efektywnie bez potrzeby rozmrażania. Usuający skutecznie zabrudzenia typowe dla chłodzi i charakteryzujący się przyjemnym zapachem. Działający nawet przy temp. -30°C. Przeznaczony do wszystkich powierzchni zmywalnych w chłodziach i lodówkach. Do bezpośredniego użycia, dozowany poprzez atomizer nakręcany na pojemnik opakowania indywidualnego. <b>Opakowanie jednostkowe do 1 L zaopatrzone w spryskiwacz.</b>					kg	5			
5	Środek do czyszczenia chłodzi - OPIS - środek do czyszczenia chłodzi działający efektywnie bez potrzeby rozmrażania. Usuający skutecznie zabrudzenia typowe dla chłodzi i charakteryzujący się przyjemnym zapachem. Działający nawet przy temp. -30°C. Przeznaczony do wszystkich powierzchni zmywalnych w chłodziach i lodówkach. Do bezpośredniego użycia, dozowany poprzez atomizer nakręcany na pojemnik opakowania indywidualnego. <b>Opakowanie jednostkowe do 5 L zaopatrzone w pistolet natryskowy.</b>					l	30			
6	Środek do gruntownego czyszczenia powierzchni kuchennych - OPIS – kwaśny środek do gruntownego czyszczenia powierzchni kuchennych, przeznaczony do usuwania z powierzchni wszelkich zabrudzeń, usuwający uporczywe osady wapienne, o bardzo dobrych właściwościach myjących. Spełniający normy PN-EN 1276, 13697, 1650. Stężenie robocze 0,5%, pH koncentratu 2,25. Preparat zawierający chlorek didecyldimetylo amonowy 15g/kg. Zawierający substancje zapachową oraz rozpuszczającą wapń w 100% pochodzenia roślinnego. Preparat wolny od GMO, oraz substancji rakotwórczych. Opakowanie jednostkowe do 5L					l	20			
7	Enzymatyczny preparat do pianowego mycia kotłów warzelnych – OPIS - detergent enzymatyczny oparty wyłącznie na składnikach pochodzenia roślinnego. Preparat bez zawartości fosforanów, glikolu, eteru, NTA, EDTA. Przeznaczony do generalnego pianowego odłuszczenia powierzchni filtrów, okapów, ciągów wentylacyjnych oraz bieżącego mycia kotłów warzelnych. Stężenie robocze od 2 do 4%. pH preparatu 6,5. Wymagane jest zainstalowanie systemu dozowania zapewniającego odpowiednie stężenie robocze preparatu. System dozowania ma być wyposażony w wąż zakończony pistoletem do pianowania oraz sputkiwania powierzchni o długości co najmniej 15 m. Opakowanie jednostkowe do 5 kg.					l	60			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
8	Preparat do renowacji stali nierdzewnej - OPIS - preparat w płynie do usuwania osadów powstałych w wyniku starzenia się stali nierdzewnej. Doskonale usuwa skutki utleniania się stali i regeneruje jej powierzchnię. Usuwa związki mineralne oraz kamień wodny z mytych powierzchni. Konserwuje i czyści w jednym procesie, pH koncentratu 2,25. Preparat zawiera kwas cytrynowy od 10 do 25%. Nie sklasyfikowany jako żrący. Opakowanie jednostkowe 600-800 ml ze spryskiwaczem.					kg	54			
9	środek do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej - opis - płynny środek w postaci żelu do czyszczenia i konserwacji powierzchni ze stali nierdzewnej w gastronomii oraz przemyśle spożywczym.					szt.	6			
10	Profesjonalny preparat do bieżącego czyszczenia powierzchni w kuchni - OPIS - preparat gotowy do użycia, przeznaczony do powierzchni mających kontakt z żywnością. Przeznaczony do bieżącego utrzymania czystości powierzchni produkcyjnych, pH 11.5 . Opakowanie: butelka ze spryskiwaczem 600-800 ml					l	36			
11	Tabletki myjące do pieca konwekcyjno - parowego - OPIS - tabletki myjące do pieca konwekcyjno-parowego RATIONAL SCC,					l	400			
12	Tabletki nabłyszczające do pieca konwekcyjno-parowego - OPIS - tabletki nabłyszczające do pieca konwekcyjno-parowego RATIONAL SCC,					szt	200			
13	Środek myjąco-konserwujący, antypoślizgowy - OPIS - do bieżącego mycia i pielęgnacji powierzchni podłogowych miękkich z tworzyw sztucznych , wykładzin zmywalnych PCV, zabezpieczonych i niezabezpieczonych. Wysoka skuteczność mycia w niskim stężeniu roztworu i niskiej temperaturze, brak szkodliwego i zmieniającego wygląd działania na stosowane powierzchnie. Pozostawia trwałą, antypoślizgową film pielęgnacyjny oraz długotrwały przyjemny zapach, nie pozostawia smug. Dostosowany do mycia ręcznego i maszynowego. Płynny koncentrat do sporządzania roztworów. Opakowanie jednostkowe: kanistry do 5 L. Wymagana instalacja przyściennego systemu dozującego zapewniającego odpowiednie stężenie robocze preparatu. pH preparatu 7,00 , gęstość 0,995. Stężenie robocze od 0,5 do 1%. Opakowanie jednostkowe do 5 L.					szt.	75			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
14	Środek do pielęgnacji mebli - OPIS - zapachowy preparat w płynie przeznaczony do mycia powierzchni wodoodpornych w salach konsumpcyjnych oraz w bufetach. Preparat na bazie alkoholu, szybko wysychający, pozostawiający mytą powierzchnię bez smug. Spełnia normę PN EN 1276,1650,13697. Wartość pH od 7. Stężenie robocze 0,5%. Opakowanie jednostkowe 0,75 - 1 L z nakrętką dozującą.					I	5			
15	Środek do czyszczenia mebli tapicerowanych - OPIS - profesjonalny preparat od usuwania wszelkiego rodzaju trudnych zabrudzeń z mebli tapicerowanych, bezpieczny w stosunku do czyszczonych powierzchni, o przyjemnym zapachu, gotowy do użycia. Preparat o pH 11,00. Opakowanie butelka ze spryskiwaczem 450 - 500ml.					I	7,5			
16	Preparat do mycia szyb, luster, wszelkich powierzchni ponadpodłogowych w tym mających kontakt z żywnością. Odtłuszcza myte powierzchnie nie pozostawiając smug. Zawiera etanol w ilości 2,5-10%. Opakowanie 0,75 - 1 l					I	20			
17	Ścierka wiskozowa do sprzątnia na sucho oraz na mokro także z zastosowaniem detergentów - OPIS - Ścierka wiskozowa do sprzątnia na sucho oraz na mokro także z zastosowaniem detergentów. Przeznaczone do stosowania w kontakcie z żywnością. Wymiar 34x38cm. Dostępne kolory: czerwony, zielony, niebieski, biały, żółty.np. typu "breazy" Vileda profesjonal lub równoważne. Opakowanie 20 - 25 szt	<i>nie dotyczy</i>				I	6 600			
18	pad ręczny do profesjonalnego czyszczenia powierzchni - OPIS – pad zielony do czyszczenia gruntownego powierzchni mających kontakt z żywnością o wymiarach 15x 20 cm(+/- 1 cm), grubość 6 do 8 mm. Materiał – poliamid i poliester. Czynniki ścierny – kwarc. Ilość w opakowaniu – 10 szt.	<i>nie dotyczy</i>				I	24			
19	Biały pad ręczny w rolce do czyszczenia delikatnych powierzchni - OPIS - 40 wstępnie przyciętych białych padów w rolce, co umożliwia łatwe ich rozdzielanie. Przeznaczone do czyszczenia delikatnych powierzchni nie powodując zarysowań. sposób pakowania sprawia, że są one higieniczne, łatwe w użyciu i ekonomiczne. 200 mm x 4 m	<i>nie dotyczy</i>				I	2			
20	Pad ostry do czyszczenia grilli oraz kotłów warzelnych - OPIS - pad do czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością. materiał – poliamid 100%. warstwa ścierna – karbid krzemowy, wymiar 15x10x1,3 cm (+/- 1 cm).	<i>nie dotyczy</i>				op	18			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
21	Zmywak cateringowy do naczyń - OPIS – zmywak z fibrą oraz poręcznie profilowaną gąbką. materiał : gąbka - pianka poliestrowa, włókno ściernie – poliamid, poliester. wymiary 14 x 7 x 4,5 cm (+/- 1 cm)	<i>nie dotyczy</i>				op	180			
22	Zmywak do naczyń - OPIS - gąbka z powierzchnią czyszczącą wym. 7 x 9 x 3 cm (+/- 1 cm)	<i>nie dotyczy</i>				op	400			
23	Gąbka do mycia wanien - OPIS - syntetyczna, nie rysująca powierzchni akrylowej wym. 14 x 9 x 4,5 cm (+/- 1 cm)	<i>nie dotyczy</i>				op	1 200			
<b>RAZEM:</b>							<b>netto:</b>			
							<b>brutto:</b>			

Uwaga:

Wykonawca którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązany będzie do złożenia dokumentów przedmiotowych, potwierdzających zgodność oferowanego produktu z opisem przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w kol. 2 niniejszego PAKIET-u tj: dokumentów dla poz.1-23

.....  
pieczętka i podpis oferenta