UNIWERSYTECKI SZPITAL KLINICZNY NR 1

im. prof. Tadeusza Sokołowskiego PUM w Szczecinie

71-252 Szczecin ul. Unii Lubelskiej 1

CERTYFIKAT 2019/80

e-mail: szpital@usk1.szczecin.pl www.usk1.szczecin.pl

Dyrektor Naczelny	(091) 425-30-02	Dyrektor d/s Pielęgniarstwa i Położnictwa	(091) 425-30-06
Dyrektor d/s Lecznictwa	(091) 425-30-04	Dyrektor d/s Promocji i Organizacji	(091) 425-38-18
Dyrektor d/s Ekonomiczno-Finansowych	(091) 425-30-05	Centrala	(091) 425-30-00
Dyrektor d/s Administracyjnych	(091) 425-05-03	Sekretariat fax (Szczecin)	(091) 425-30-01
Dyrektor d/s Eksploatacyjno-Technicznych	(091) 425-30-03	Sekretariat /fax (Police)	(091) 425-38-10/12

Szczecin, 27-10-2026 r.

DZ.2419.330.2026.

Uniwersytecki Szpital Kliniczny nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego PUM w Szczecinie
ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin

w związku z treścią art. 2 ust. 1 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2026 r., poz. 793 z późn. zm.)

ZAPRASZA DO SKŁADANIA OFERT

na dostawę:

PREPARATÓW DLA KUCHNI CENTRALNEJ USK-1 w Szczecinie, ul. Unii Lubelskiej 1

PAKIET 1. Preparaty dla Kuchni Centralnej USK-1

L.P.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	ILOŚĆ I JEDNOSTKA MIARY ZAMAWIAJĄCEGO	ILOŚĆ I JEDNOSTKA MIARY WYKONAWCY	CENA JEDNOSTKOWA NETTO	CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO	VAT	WARTOŚĆ NETTO(ILOŚĆ X CENA JEDNOSTKOWA NETTO)	WARTOŚĆ BRUTTO (WARTOŚĆ NETTO PLUS WARTOŚĆ PODATKU VAT)	PRODUCENT/ NR KATALOGOWY/ JEGO BRAK
1.	Preparat do ręcznego mycia naczyń kuchennych. Skutecznie usuwający tłuszcz, przypalenia oraz wysuszone resztki żywności. Bezpieczny dla skóry rąk. Nie pozostawiający smug, zacieków oraz obcych zapachów na umytych naczyniach. Produkt dopuszczony do stosowania w zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii. Pojemność opakowania: butelki 1l, kanistry 10l. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę	50 szt./ 1l.							

	charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego.	150 szt. /10l. **lub 300 szt/ 5l.**							
2.	Preparat do usuwania osadów wapiennych. Bezpieczny dla zmywarek gastronomicznych, pieców konwekcyjno-parowych, bemarów, czajników i innych urządzeń gastronomicznych. Preparat bezwonny lub o niskiej intensywności zapachu. Formuła niskopienna, ułatwiająca spłukiwanie. Skuteczność działania w twardej wodzie. Brak w składzie kwasu solnego. Wymagany aktualny atest PZH. Świadectwo dopuszczenia do kontaktu z powierzchniami mającymi kontakt z żywnością. Pojemność opakowania: butelki z atomizerem 1l, kanistry 5l. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego	50 szt./1l.							
		30 szt./5l.							
3.	Preparat do skutecznego usuwania przypalonego tłuszczu, zadymień, smolistych osadów oraz zwęglonych resztek żywności bez konieczności intensywnego szorowania. Przeznaczony do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych, piekarników, płyt grzewczych, patelni, garnków i innych urządzeń gastronomicznych. Produkt bezpieczny dla powierzchni odpornych na działanie alkaliów (np. stal nierdzewna, szkło hartowane). Produkt nie może powodować korozji. Pojemność opakowania: butelki z atomizerem 1l, kanistry 5l. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego.	10 szt./1l. lub 20 szt./ 500 ml							
		50 szt./ 5l.							
4.	Preparat do mycia i dezynfekcji wszelkich powierzchni zmywalnych w pomieszczeniach kuchennych (obszar produkcji, magazyny)., skutecznie usuwający zanieczyszczenia tłuszczowe, białkowe oraz zaschnięte resztki organiczne bez pozostawiania smug. Preparat bezpieczny dla stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych, laminatów i powierzchni emaliowanych – niepowodujący ich matowienia, niszczenia ani korozji. Preparat dopuszczony do stosowania na powierzchniach i urządzeniach mających bezpośredni i pośredni kontakt z żywnością. Produkt musi posiadać potwierdzone działanie bakteriobójcze, drożdżakobójcze/grzybobójcze oraz ważne pozwolenia na obrót produktem biobójczym wydane przez Urząd Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych (URPL). Preparat w postaci koncentratu o pojemności 10l do rozcieńczenia w wodzie po przyłączeniu do stacji dozujących. Wymagane są do zainstalowania: - dwie stacje dozujące z wężem natryskowym (wąż natryskowy wzmocniony, odporny na ciśnienie i chemię, długość węża 15 metrów, pistolet natryskowy z regulacją strumienia – punktowy/rozproszony, zintegrowany wieszak lub bęben na wąż); - jedna stacja tzw. ścienna do szybkiego i precyzyjnego napełniania wiader mopowych roztworem roboczym. Aktywacja przyciskiem tzw. system push lub dźwignią z automatycznym odcięciem	80 szt./10 l. lub 160 szt./ 5l.							

	dopływu po napełnieniu lub zwolnieniu blokady. Krótka rurka/wąż wylotowy skierowany do doły, zapobiegający rozchlapywaniu chemii podczas napełniania wiadra. Każda stacja musi posiadać certyfikowany zawór zwrotny (antyskażeniowy klasy BA lub CA zgodnie z normą EN 1717), który chroni sieć wody pitnej przed cofnieciem chemii. System regulacji stężenia preparatu powinien odbywać się za pomocą wymiennych dysz zabezpieczonych przed dostępem osób niepowołanych (zamykany na klucz lub schowany wewnątrz obudowy odpornej na wilgoć, korozję i uszkodzenia mechaniczne). Stacje dozowania muszą być urządzeniami bezprądowymi działającymi wyłącznie na zasadzie podciśnienia generowanego przez przepływ wody. Wykonawca zobowiązany jest do montażu stacji , podłączenia do instalacji wodnej oraz pierwszej kalibracji stężeń pod dostarczaną chemię. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego.								
5.	Mleczko do czyszczenia i skutecznego usuwania trudnych zabrudzeń (przypalenia, tłuszcz, naloty z kamienia oraz rdzy) w obszarze kuchennym. Do zastosowania na powierzchniach ze stali nierdzewnej, emalii, ceramiki, tworzyw sztucznych i szkła. Formuła produktu musi być oparta na mikrogranulkach, które skutecznie czyszczą, ale nie rysują i nie matowią powierzchni. Produkt musi łatwo i całkowicie spłukiwać się wodą, nie pozostawiając smug, białych nalotów ani chemicznych osadów. Zapach produktu powinien być delikatny, neutralny, nie może być drażniący ani intensywny. Pojemność opakowania 500ml lub 1000ml. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego.	75 l.							
6.	Preparat do czyszczenia i nabłyszczania powierzchni ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do jednoczesnego czyszczenia, pielęgnacji oraz nabłyszczania powierzchni ze stali nierdzewnej. Dedykowany do stosowania w sektorze spożywczym i gastronomii (kuchni, ciągi produkcyjne, okapy). Środek musi skutecznie usuwać kurz, brud, tłuste plamy oraz ślady po palcach, nie pozostawiając smug i zarysowań, Preparat musi tworzyć na powierzchni trwałą warstwę ochronną opóźniającą ponowne zabrudzenie. Płyn gotowy do użycia w butelce z atomizerem o pojemności 500ml lub 1000ml. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego.	40 l.							
7.	Wysokoalkaliczny preparat myjący do maszynowego mycia termoportów, naczyń ze stali nierdzewnej oraz tworzyw sztucznych w zmywarkach. Skutecznie usuwający zanieczyszczenia organiczne: tłuszcze, białka, skrobię oraz przypalenia. Bezpieczny dla materiałów takich jak: stal nierdzewna, polipropylen, poliwęglan, uszczelki gumowe/silikonowe. Mycie bez smug, zacieków i osadów wapiennych, również w warunkach twardej wody. Pojemność opakowania kanister 20l. Wykonawca zobowiązany jest do	15 szt,/20l. lub 30 szt./10l.							

	podłączenia preparatu do zmywarki oraz pierwszej kalibracji stężeń pod dostarczaną chemię. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego								
8.	Produkt przeznaczony do szybkiej dezynfekcji małych i trudno dostępnych powierzchni w obszarze kuchni. Produkt w postaci roztworu gotowego do użycia (bez konieczności rozcieńczania) w płynie, w butelkach z atomizerem o pojemności 500ml lub 750ml lub 1000ml. Preparat bezpieczny dla powierzchni ze stali nierdzewnej, blatów roboczych, tworzyw sztucznych oraz urządzeń chłodniczych. Niepowodujący korozji i przebarwień. Preparat musi spełniać normy europejskie dla obszaru spożywczego (EN) potwierdzone badaniami na działanie bakteriobójcze, grzybobójcze, drożdżakobójcze. Pełne spektrum (bakterie, grzyby) osiągane w czasie maksymalnie do 1-5 minut. Dopuszcza się preparaty na bazie alkoholi szybkoschnących lub związków bezalkoholowych, o ile spełniają kryteria skuteczności. Produkt wolny od aldehydów, chloru oraz fenoli. Zapach neutralny, bez intensywnych, drażniących substancji zapachowych mogących przenikać do żywności. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego.	42 l.							
9.	Gęsty żel do czyszczenia, dezynfekcji, usuwania kamienia, osadów organicznych w urządzeń sanitarnych, na bazie podchlorynu sodu (aktywnego chloru). O działaniu wybielającym i dezynfekującym. Wykazujący właściwości biobójcze (bakteriobójcze, grzybobójcze, wirusobójcze). Opakowanie – butelka z wyprofilowaną szyjką typu „kaczka”, ułatwiająca aplikację pod obrzeże muszli, wyposażona w bezpieczną nakrętkę chroniącą przed przypadkowych otwarciem. Pojemność jednostkowa butelki 700ml lub 1000ml. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego.	21 l.							

POZOSTAŁE WARUNKI:

1. Oferty będą oceniane według najkorzystniejszej ceny (najkorzystniejszą ceną jest cena najniższa), przy spełnieniu pozostałych opisanych w niniejszym dokumencie parametrów i warunków.
2. Do oferty należy dołączyć na potwierdzenie, że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone przez Zamawiającego: katalog lub broszura informacyjna w języku polskim z zaznaczeniem oferowanego produktu
3. Termin ważności preparatów minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia oraz instalacji dwóch stacji dozujących z wężem natryskowym i jednej stacji ściennej zgodnie z parametrami opisanymi w poz. 4.
5. Wykonawca zobowiązany jest do podłączenia preparatu do zmywarki oraz do pierwszej kalibracji stężeń pod dostarczaną chemię – poz. 7.

Warunki dostawy:

- Koszt transportu pokrywa Wykonawca;

- Zamówienia składane będą w formie dokumentowej, za pośrednictwem poczty elektronicznej.

Zamawiający upoważnia do składania zamówień następujące osoby:

Kierownik/Pracownik Działu Zaopatrzenia;

- Termin dostawy do 3 dni roboczych od daty złożenia zamówienia;

- Miejsce dostawy**:**

- Magazyn materiałowy USK-1, ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin

Okres obowiązywania umowy:

12 miesięcy od dnia podpisania umowy

1. W przypadku, gdy w okresie wymienionym nie dojdzie do całkowitego wykorzystania przedmiotu umowy, umowa na podstawie jednostronnego oświadczenia Zamawiającego może zostać przedłużona, nie dłużej jednak niż o 12 miesięcy licząc od ostatniego dnia obowiązywania umowy.
2. Zamawiający ma możliwość korygowania asortymentu i ilości przedmiotu zamówienia na inny wymieniony w załączniku ofertowym do wysokości zamówienia brutto w ramach danego pakietu.
3. Zapłata wynagrodzenia za dostarczony przedmiot umowy nastąpi przelewem w terminie 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
4. Termin związania ofertą: 30 dni liczonych od dnia upływu terminu do składania ofert.
5. Szczegółowe warunki umowy określa projekt umowy, stanowiący załącznik 1 do niniejszego zaproszenia.

USK-1 będzie oczekiwać zawarcia umowy na warunkach zgodnych z projektem.

USK-1 zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie oraz do niewybierania żadnej z ofert bez podania przyczyn.

Oferty należy przygotować zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zaproszenia.

Oferty należy przesłać w formie elektronicznej na adres e-mail: zaopatrzenie@usk1.szczecin.pl w terminie do dn. **17.11.2026 r.**

Ofertę należy złożyć zgodnie z załączonym formularzem ofertowym

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", informuję, że:

■ administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Uniwersytecki Szpital Kliniczny nr 1 im. prof. Tadeusza Sokołowskiego PUM w Szczecinie**, *z siedzibą: ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin,*

Dane kontaktowe:

- kontakt listowny na adres: ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin,

- kontakt telefoniczny: 91 425 30 00

- kontakt e-mail: szpital@usk1.szczecin.pl

■ inspektorem ochrony danych osobowych w **Uniwersyteckim Szpitalu Klinicznym nr 1** ***im. prof. Tadeusza Sokołowskiego Pomorskiego PUM w Szczecinie*** jest Pan/Pani:

■ Witold Frankiewicz

■ *Dane do kontaktu:*

listownie: USK-1, ul. Unii Lubelskiej 1, 71-252 Szczecin

adres e-mail: iod@usk1.szczecin.pl

telefon: 91 425 33 05

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. C RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na dostawę: **preparatów dla Kuchni Centralnej USK - 1** w Szczecinie, ul. Unii Lubelskiej 1,

odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty upoważnione na podstawie stosownych przepisów prawa.

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez czas wynikający ze stosownych przepisów dotyczących archiwizacji dokumentów.

■obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,

■ w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

■posiada Pani/Pan:

− na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

− na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych[1];

− na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO [2];

− prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

■ nie przysługuje Pani/Panu:

− w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

− prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

− **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO**.

Wszelkie zapytania proszę kierować do:

Dział Zaopatrzenia USK-1

E-mail:zaopatrzenie@usk1.szczecin.pl

---

[1] ***Wyjaśnienie:*** *skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego*

[2] ***Wyjaśnienie:*** *prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia ustalenia, dochodzenia lub ochrony roszczeń lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

tel. 91 425 30 41 i 91 425 30 63

Osoby wyznaczone do kontaktu:

Inspektor ds. zaopatrzenia: mgr Michał Pawłowicz
Kierownik Działu Zaopatrzenia: mgr inż. Marlena Szydłowska

Załączniki:

1. Formularz ofertowy
2. Projekt umowy

Z poważaniem

Dyrektor Naczelny
Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego Nr 1 PUM w Szczecinie
dr hab. n. med. Konrad Jarosz
/dokument podpisany elektronicznie/