Załącznik Nr 4 do Zarządzenia Nr 17/2026
Dyrektora USK-1 Nr 1 PUM z dnia 26.02.2026r.

Formularz oferty
na wykonanie zamówienia o wartości od 50 000,00 zł netto do 170 000,00 zł netto

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

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

II. Nazwa przedmiotu zamówienia:
PREPARATY DLA KUCHNI CENTRALNEJ USK-1 W SZCZECINIE, UL. UNII LUBELSKIEJ 1

III. Nazwa i adres Wykonawcy:

.....
.....
NIP .....

PAKIET 1: PREPARATY DLA KUCHNI CENTRALNEJ USK-1

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia na ogólną kwotę .....zł brutto, w tym:
   a) Wartość netto: ..... zł
   b) Podatek VAT: ..... zł

Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia i załączenia wraz z ofertą na wykonanie zamówienia szczegółowego formularza cenowego w formie tabeli według następującego wzoru:

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 charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu. Termin ważności minimum 12 m-cy od daty dostawy do Zamawiającego.	50 szt./ 1l.							
		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 dopływu po napełnieniu lub zwolnieniu blokady. Krótka rurka/wąż wylotowy skierowany do doły, zapobiegający rozchlapywaniu chemii podczas napełniania wiadra.	80 szt./10 l. lub 160 szt./ 5l.							

	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 podłączenia preparatu do zmywarki oraz pierwszej kalibracji stężeń pod dostarczaną chemię. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć kartę charakterystyki i ulotkę informacyjną produktu.	15 szt,/20l. lub 30 szt./10l							

	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.							

Brak szczegółowego formularza cenowego spowoduje automatyczne odrzucenie oferty.

Brak spełnienia któregokolwiek z parametrów wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia znajdującym się w zaproszeniu do składania ofert spowoduje odrzucenie oferty

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.

Deklaruję ponadto:

a) termin wykonania zamówienia:
cyklicznie, do 3 dni roboczych od daty złożenia zamówienia

b) warunki płatności: przelew 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[1] wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.[2]

2. Załącznikami do niniejszego formularza są:
   a. ……
   b. ……

……
(miejscowość i data)

……
(pieczęć, podpis Wykonawcy)

[1] Rozporządzenie 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).

[2] W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 14 lub art. Ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa(należy usunąć treść oświadczenia np. przez jego wykreślenie).