

"Zakup i dostawa środków czystości do Szkoły Podstawowej nr 17 z Oddziałami Integracyjnymi w Rzeszowie, ul. Bulwarowa 3"

Załącznik nr 1. 3 do zapytania ofertowego - Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) - Formularz asortymentowo- cenowy dla części: 3
- Chemia profesjonalna do kuchni.

				O F E R T A:					
Lp.	Nazwa artykułu	szacunkowa ilość sztuk	UWAGI zamawiającego	cena jednostkowa netto	stawka podatku VAT %	Cena brutto	Wartość netto	Wartość brutto	Asortyment oferowany (nazwa handlowa lub nazwa producenta i kod produktu; waga opakowania, pojemność lub wymiary i in. parametry) należy uzupełnić w każdej pozycji od 1 do 7
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	UNOX Det & Rinse plus- skoncentrowany, profesjonalny środek myjąco-nabłyszczający do pieców konwekcyjno parowych, przeciwdziałający osadzaniu się kamienia wewnątrz komory pieca gastronomicznego. Podwójnie skoncentrowany-BUTELKA 1 L lub równoważny	10							
2	GSM OC- płyn do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych ze stali nierdzewnej. Przeznaczony do mycia tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców - poj. 10 l. lub równoważny	4							
3	Spulan KS- płyn nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych nny o odczynie kwaśnym, <i>środek</i> nabłyszczający przeznaczony do wszelkiego typu zmywarek gastronomicznych stosowany przy średniej i wysokiej twardości wody. Dozowanie w cyklu płukania 0,3-0,5 ml/1 L wody. poj. 10 l. lub równoważny	3							
4	Ecolab Mikro-Ouat Extra- płyn do mycia i dezynfekcji powierzchni do dezynfekcyjnego mycia powierzchni, sprzętu i urządzeń kuchennych, doskonale myje oraz rozpuszcza tłuszcz i uporczywy brud nie niszczy materiałów, chroni skórę, nie wpływa szkodliwie na żywność, środek nie zawiera NTA i EDTA; - poj. 5 l. lub równoważny	1							
5	Profimax SPD 100- mycie i dezynfekcja w jednym, szerokie spektrum skuteczności biobójczej potwierdzone przez URLiSB. Zastosowanie: Profimax SPD 100 zalecany jest do mycia i dezynfekcji wodoodpornych powierzchni i akcesoriów, posiadających również kontakt z żywnością, jak powierzchnie podłogowe i ponadpodłogowe (lady, stoły krawalnice, barmy, komory chłodnicze itp.) w kuchniach, stołówkach, magazynach żywnościowych, sklepach żywnościowych. Profimax SPD 100 szczególnie przydatny jest do utrzymania czystości mikrobiologicznej w obiektach gdzie stosowany jest system HACCP. Produkt posiada zezwolenie na obrót wydane przez Urząd Rejestracji Leków i Substancji Biobójczych nr 3620/08.- pH- 11, poj 5 l. - lub równoważny.	2							
6	Sirafan Speed- środek do dezynfekcji poj. 750 ml. Płyn dezynfekcyjny do kontaktu z żywnością Sirafan Speed 750 ml skutecznie usuwający bakterie, wirusy i grzyby z powierzchni oraz urządzeń mających kontakt z żywnością (blaty, stoły, chłodnie, krawalnice). Nie wymaga spłukiwania. W poręcznej butelce z atomizerem lub równoważny.	1							

7	Neoblank - środek pielęgnacyjny do powierzchni ze stali nierdzewnej Neoblank. Gotowy do użycia płyn stosowany do usuwania zacieków wodnych, plam, przebarwień i odcisków palców ze stali nierdzewnej. Neoblank skutecznie dba o stal nierdzewną. Nie tylko pozbywa się zabrudzeń, ale nadaje mytym powierzchniom błyszczącą i czystą strukturę, a także pozwala uniknąć powtórnemu osadzaniu się zabrudzeń. Skład zgodnie z rozporządzeniem o detergentach (648/2004/WE); zawiera > 30% węglowodory alifatyczne (bardzo czysty olej mineralny zgodny z wymaganiami przemysłu żywnościowego i farmaceutycznego), <5% niejonowe środki powierzchniowo czynne. Jest ekonomiczny w użyciu, ponieważ występuje w butelce ze spryskiwaczem.- poj. 0,75 l. lub równoważny.	1							
Ogółem wartość zamówienia cz. 3								-	

słownie wartość brutto zamówienia cz.3:

Uwaga: W przypadku zaoferowania produktu o wyższej lub niższej niż wskazana przez Zamawiającego pojemności, gramaturze, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania takiej ilości sztuk zamawianego produktu, która po przemnożeniu będzie wynosić ilość jaką żąda Zamawiający [informację o wyższej lub niższej gramaturze należy podać w kolumnie 10- Asortyment oferowany (nazwa handlowa lub nazwa producenta i kod produktu; waga opakowania, pojemność lub wymiary i in. parametry)]

Zamawiający wymaga, aby zamówione produkty w dniu dostawy posiadały termin ważności do użytku nie krótszy niż 3/4 terminu od dnia wyprodukowania oznaczonego przez producenta na dostarczonym artykule.

Uwaga: w kolumnie 10 należy uzupełnić opisy w każdej pozycji od 1 do 7

.....
data i podpis Zamawiającego lub osoby upoważnionej

.....
data i podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej