

ZAMAWIAJĄCY  
Świętokrzyskie Centrum Onkologii  
ul. Artwińskiego 3  
25-734 Kielce  
nr tel.: 041/ 36-74-474

Nazwa Wykonawcy:

.....

Adres: .....

Tel **14 66 302 00**

REGON .....

NIP .....



**MIXTUM**

SP. Z O.O.

32-765 Rzeszawa

ul. Przemysłowa 35

NIP 869-17-24-181

REGON 851784617

Wpisany do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Kraków Śródmieście w Krakowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego

pod numerem KRS: 0000963743\*, kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

Wpisany do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej\*

\* niepotrzebne skreślić

W przypadku wyboru naszej oferty jako najkorzystniejszej umowę w imieniu firmy podpiszą:

Ireneusz Raciborski, członek zarządu

(imię, nazwisko, stanowisko)

Osobą odpowiedzialną za realizację zamówienia jest ~~Pani~~ / Pan Ireneusz Raciborski

numer telefonu 607 213 422

E-mail, na który Zamawiający ma przesłać korespondencję [Ireneusz.raciborski@mixtum.pl](mailto:Ireneusz.raciborski@mixtum.pl)

## OFERTA

W związku z zamieszczoną na platformie zakupowej Zamawiającego prośbą o złożenie oferty na zakup środków myjąco - dezynfekujących dla Działu Żywnienia wraz z nieodpłatnym przekazaniem do użytkowania odpowiednich dla zaproponowanych preparatów chemicznych urządzeń dozujących. Środki określone w Pakiecie nr 1, opowiadają wymogom jakościowym polskich norm.

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie objętym zamówieniem za cenę:

Pakiet nr 1

Netto: **30 952,40zł** / słownie: trzydzieści tysięcy dziewięćset pięćdziesiąt dwa złote 40/gr

+ VAT: **7 119,05**

Brutto.: **38 071,45zł** / słownie: trzydzieści osiem tysięcy siedemdziesiąt jeden złotych 45/gr

2. Termin płatność - przelew 30 dni od daty wystawienia faktury

3. Termin realizacji zamówienia: 12 m-cy od daty podpisania umowy.

4. Termin realizacji jednostkowych zamówień: do 3 dni roboczych, w sytuacjach pilnych do 1 dnia roboczego w godz. od 7.00 do 14.00, w piątki do godz. 12.30.

Miejsce dostarczenia zamówienia –Dział Żywnienia Świętokrzyskiego Centrum Onkologii w Kielcach.

5. Oświadczamy ze wszystkie złożone przez nas dokumenty są zgodne z aktualnym stanem prawnym i faktycznym.

6. Oświadczamy, że wszystkie zaproponowane preparaty posiadają dopuszczenie do stosowania w zakładach przetwórstwa spożywczego, do powierzchni kontaktujących się z żywnością.

(przedłożymy na żądanie Zamawiającego w terminie do 7 dni).

7. Zobowiązujemy się do nieodpłatnego dostarczenia w czasie trwania umowy:

- a) Dozowników łokciowych na płyn myjąco – dezynfekcyjny z tworzywa wysoko udurowego MDS z przeziernikiem i możliwością zmiany dozowania w zakresie 1 – 3 ml, o poj. Max. 0,5 l w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

- b) Bezpłatnego serwisu w okresie obowiązywania umowy.
- c) Przeprowadzenia nieodpłatnego szkolenia dla pracowników Działu Żywnienia z zakresu:
  - Bezpieczeństwa stosowania koncentratów chemicznych.
  - Zasad skutecznego mycia i dezynfekcji sprzętu kuchennego.
  - Szkolenie przeprowadzone będzie przez osobę uprawnioną.
  - Każdy przeszkolony pracownik otrzyma pisemne zaświadczenie po zakończeniu szkolenia.
  - Szkolenie przeprowadzone zostanie w terminie do dwóch miesięcy od podpisania umowy.

8. Oświadczamy że spełniamy następujące warunki:

a) co do kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,

b) co do sytuacji ekonomicznej i finansowej,

c) co do zdolności technicznej i zawodowej.

9. Oświadczamy że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

10. Oświadczamy, że projekt umowy został przez nas zaakceptowany. Zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na określonych w niej warunkach,

11. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1</sup>) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>2</sup>.

12. Oferta zawiera ..... stron kolejno ponumerowanych.

*Ireneusz Raciborski*  
  
.....  
CZŁONEK ZARZĄDU

Miejscowość, data : Rzeszawa, 21.09.2023r.

.....  
Podpis ( podpisy) osób  
uprawnionych do  
reprezentowania Wykonawcy

**Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:**

1. Formularz cenowy,
2. Zaświadczenia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia:
  - a) Karty charakterystyki preparatów
  - b) Pozwolenia na obrót produktem biobójczym (dla wymaganych preparatów dezynfekcyjnych)
  - c) Certyfikat ISO9001 oraz ISO13485
  - d).....
  - e).....
  - f).....

<sup>1</sup> 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).

<sup>2</sup> W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).



Pakiet nr 1 - Środki myjąco - dezynfekujące dla Działu Żywnienia

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
LP.	ASORTYMENT	NAZWA HANDLOWA/zaferowana wielkość opakowań	PRODUCENT	ILOŚĆ OP.	CENA JEDN. NETTO ZŁ.	WARTOŚĆ NETTO ZŁ. (kol. 5x6)	PODATEK VAT %	CENA JEDN. BRUTTO ZŁ. (KOL. 6+8)	WARTOŚĆ BRUTTO ZŁ. (KOL. 7+8)
1	Detergent do ręcznego mycia naczyń. Skoncentrowany detergent do ręcznego mycia naczyń, odtuszcza myte powierzchniowo w gastronomii oraz przemysłowo spożywczo. Jest łatwy w spłukaniu oraz delikatny dla skóry dłoni. Steżenie robocze 0,3-0,5%. Wyprodukowany zgodnie z normami ISO9001, ISO13485. Opakowanie 5L.	L-90 (5L)	SODEL	450	8,78	3951,00	23%	10,80	4859,73
2	Maszynowe mycie naczyń, sprzętu, zastawy stołowej i urządzeń kuchennych wykonanych z porcelitu, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej mających kontakt z żywnością w profesjonalnych maszynach myjących. Steżenie 0,1-0,3%. Zawiera: wodorotlenek sodu (2,5-10%), HEDP - kwas 1-hydroksyetylidieno-1,1 difosfonowy (do 2,5%), pH 13,5, bez zawartości chloru oraz fosforanów. Wyprodukowany zgodnie z normami ISO9001, ISO13485. Opakowanie 5 L.	L-10 (5L)	SODEL	400	15,50	6200,00	23%	19,07	7626,00



3	<p>Płyn do maszynowego nabytyszczania naczyń o odczynie lekko kwaśnym. Steżenie robocze 0,015-0,05. Wartość pH 4.5. Zawiera kwas cytrynowy i alkohol izopropylowy (2.5-10%). Wyprodukowany zgodnie z normami ISO9001, ISO13485. Opakowanie 5L</p>	L-30 (5L)	SODEL	350	12,20	4270,00	23%	15,01	5252,10
4	<p>Maszynowe mycie naczyń, sprzętu, zastawy stołowej i urządzeń kuchennych wykonanych z porcelitu, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej mających kontakt z żywnością w profesjonalnych maszynach myjących. Preparat na bazie aktywnego chloru. Steżenie 0,1-0,3%. Zawiera wodorotlenek sodu (2,5-10%), Krzemian sodu max. 2,5%, pH 13,5. Spełnia normę PN EN 1276, PN EN 1650. Wyprodukowany zgodnie z normami ISO9001, ISO13485 .Opakowanie 25L</p>	LC3000 (25kg)	SODEL	700	14,70	10290,00	23%	18,08	12656,70
5	<p>Proszek do czyszczenia naczyń, sprzętu kuchennego, przedmiotów nie rysujących stali. Opakowanie 1 kg</p>	MORS (1kg)	POLIN	40	3,80	152,00	23%	4,67	186,96

6	Środek alkaliczny do usuwania przypalonych zabrudzeń z powierzchni stali nierdzewnej. Do czyszczenia powierzchni oraz urządzeń w gastronomii oraz przemysłe spożywczym. Do stosowania w rozcieńczeniu 10% lub bez rozcieńczania. Zawiera: Wodorotlenek sodu 10-25%, Alkilopolioglikozyd do 2,5%. Wyprodukowany zgodnie z normami ISO9001, ISO13485. Opakowanie 5L	L-60DC (5L)	SODEL	20	13,60	272,00	23%	16,73	334,56
7	Środek do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej w formie olejistej bezbarwnej cieczy w opakowaniu wyposażonym w spryskiwacz, na bazie naturalnych olejków roślinnych. Opakowanie 500ml	Faral Optimum (500ml)	Eurochimic	20	33,01	660,20	23%	40,60	812,05
8	Preparat do usuwania kamienia wapiennego i tlenków żelaza z urządzeń gastronomicznych, maszyn do mycia naczyń, pieców konwekcyjno-parowych, bumarów grzewczych, kotłów warzelnych itp. Wyprodukowany zgodnie z normami ISO9001, ISO13485. Opakowanie do 10 kg	L-50(6kg)	SODEL	20	17,95	359,00	23%	22,08	441,57



9	<p>Preparat przeznaczony do namaczania naczyń, usuwania przebarwień typowych dla naczyń stołowych oraz kuchennych. Steżenie robocze 2-4%. Nadający się również do naczyń posiadających ornamenty, wykonanych z lekkich stopów metali, np. aluminium, miedź.</p> <p>Opakowanie 5 l wyposażone w dozownik.</p>	LM4000	MIXTUM	12	17,60	211,20	23%	21,65	259,78
10	<p>Preparat do higienicznego mycia rąk w obszarach, gdzie jest wymagany podwyższony poziom higieny personelu. Odpowiedni dla każdej, nawet bardzo wrażliwej skóry. Bakteriobójczy zgodnie z normą PN-EN 1499 Higieniczne mycie rąk. Posiada pozwolenie na obrót produktem biobójczym. Wyprodukowany zgodnie z normami ISO9001, ISO13485. Opakowanie 1L z pompką</p>	LLVM400 (1L)	SODEL	50	36,00	1800,00	23%	44,28	2214,00
11	<p>Preparat do higienicznego mycia rąk w obszarach gdzie jest wymagany podwyższony poziom higieny personelu. Odpowiedni dla każdej, nawet bardzo wrażliwej skóry. Bakteriobójczy zgodnie z normą PN-EN 1499 Higieniczne mycie rąk. Posiada pozwolenie na obrót produktem biobójczym. Wyprodukowany zgodnie z normami ISO9001, ISO13485. Opakowanie 5L.</p>	LLVM400 (5L)	SODEL	120	15,60	1872,00	23%	19,19	2302,56





12	Gąbka do polerowania stali szlachetnej o wymiarach 15x7. typu Vileda Professional.	1491	Vileda Professional	150	3,50	525,00	23%	4,31	645,75
13	Ścierzeczka do polerowania stali szlachetnej, nie rysująca powierzchni 40x40 typu Vileda	Breazy	Vileda Professional	150	2,60	390,00	23%	3,20	479,70
	<b>RAZEM:</b>					<b>30952,40</b>			<b>38071,45</b>

**UWAGA:**

Wykonawca zobowiązuje się do bezpłatnego przekazania i zainstalowania urządzeń odpowiednich do zaproponowanych preparatów chemicznych:

1. Przeprowadzenia udokumentowanych przeglądów serwisowych urządzeń dozujących minimum raz na kwartał zgodnie z przyjętym harmonogramem.
2. Przeprowadzenia udokumentowanych przeglądów serwisowych urządzeń (z węzłem) do mycia i dezynfekcji wózków AQUA 1 raz na kwartał ( w zakresie sprawności oraz kontroli dozowania środka myjąco-dezynfekującego wraz z wykalibrowaniem do żądanego stężenia)  
Przeprowadzenia szkolenia personelu w zakresie bezpieczeństwa i metod pracy w zakresie stosowania produktów.
3. Przeprowadzenia szkolenia personelu w zakresie bezpieczeństwa i metod pracy w zakresie stosowania produktów.

*Ireneusz Raciborski*  
  
Pieczęć i podpis uprawnionego Wykonawcy .....CZŁONEK ZARZĄDU.....

Data: 21.09.2023r.

  
**MIXTUM**  
SP. Z O.O.  
32-765 Rzeszawa  
ul. Przemysłowa 35  
NIP 869-17-24-181  
REGON 851784617

**mixtum**