

Nazwa i adres Wykonawcy

Formularz asortymentowo - cenowy

Część 1 - Preparaty do dezynfekcji kuchni

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Ilość	Cena jednostkowa netto [PLN]	Wartość netto [PLN]	VAT [%]	Wartość brutto [PLN]	Nazwa producenta*	Nazwa handlowa/ numer katalogowy*
1.	Skoncentrowany preparat myjąco - dezynfekujący do powierzchni kuchennych, urządzeń i sprzętów. Na bazie czwartorzędowych związków amoniowych. Bezpieczny dla skóry, żywności i sprzętów kuchennych. O skuteczności dezynfekcyjnej w stężeniu 0,5% i czasie 5 - 15 min. Dozowanie produktu automatyczne, przez zamknięty system dozujący Topmater J20-2 firmy ECOLAB będący w posiadaniu Zamawiającego. Opakowanie: a 5 l.	l	35						
2.	Środek czyszczący do wszystkich powierzchni kuchennych, usuwający osady olejowe i pochodzenia tłuszczowego. O szerokim spektrum zastosowania i bezpieczny dla delikatnych materiałów, mający zastosowanie do czyszczenia wszystkich wodoodpornych powierzchni: blatów roboczych, szafek kuchennych, maszyn i urządzeń kuchennych, powierzchni zmywalnych sufitów i ścian oraz podłóg. Dozowanie produktu automatyczne, przez zamknięty system dozujący Topmater J20-2 firmy ECOLAB będący w posiadaniu Zamawiającego. Opakowanie: a 10 l.	l	50						

3.	Super skoncentrowany preparat w formie stałego bloku do ręcznego mycia naczyń. O bezpiecznym dla skóry pH w stężeniu 1% roztworu roboczego - pH w granicach 7,5 - 8,5. Dozowanie produktu automatyczne, przez zamknięty system dozujący Solid Dispenser 92231106 firmy ECOLAB będący w posiadaniu Zamawiającego. Opakowanie: blok stały o masie 1,36 kg.	szt.	18						
Razem									

* Wykonawca jest zobowiązany do jednoznacznego określenia zaoferowanych w ofercie produktów, charakteryzując je poprzez wskazanie nazw producentów wyrobów i ich nazw handlowych lub numerów katalogowych.

oświadczenie należy podpisać
kwalifikowanym podpisem elektronicznym
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym