Załącznik Nr 1.1 do SIWZ

……………………………………………….

(Pieczęć Wykonawcy)

**Formularz cenowy** – Część 1 Mięso, wędliny i pasztety (świeże z bieżącej produkcji)

Kod CPV 15110000-9 Mięso

Kod CPV 15131100-6 Produkty mięsno-wędliniarskie

Kod CPV 15131310-1 Pasztety

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Zespół Szkół Nr 1 w Sierpcu** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Wymagania jakościowe** | | | **Nazwa proponowanego równoważnego produktu** | **Ilość**  **roczna** | | **Cena jednostkowa netto** | | **Cena łączna netto** | **VAT** | | | | **Cena łączna brutto** |
| **stawka** | | **wartość** | |
| 1 | Mięso mielone | Mięso wieprzowo wołowe, rozdrobnione, skład mięso wieprzowe 72%, wołowe 19% | | |  | 170 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 2 | Mięso szynka kulka | Szynka kulka obrobiona bez tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, konsystencja zwrotna, powierzchnia sucha | | |  | 160 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 3 | Łopatka b/k | część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gatunek I | | |  | 284 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 4 | Karkówka B/K | część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gat. I | | |  | 250 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 5 | Schab b/k | część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, gatunek I | | |  | 280 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 6 | Żeberka paski | Świeże, jednolita konsystencja, zapach swoisty, powierzchnia sucha i matowa, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, gat. I | | |  | 255 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 7 | Słonina | świeża, oczyszczona ze skóry, o zapachu charakterystycznym dla słoniny, bez skóry | | |  | 60 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 8 | Boczek wędzony paski | bez żeberek i bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, wyczuwalny smak wędzenia, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety oraz wyciek soku | | |  | 23 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 9 | Pieczeń z szynki zaw mięsa 80% | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa nie mniej niż 80% | | |  | 60 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 10 | Kiełbasa biała surowa | średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego, w naturalnym, cienkim jelicie wieprzowym. Zawartość mięsa nie mniej niż 95 % (w tym 85% mięsa wieprzowego i 10% mięsa wołowego), w skład produktu także wchodzą: woda, sól, przyprawy naturalne, cukier. | | |  | 60 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 11 | Krakowska parzona zaw. mięsa 77 % | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa nie mniej niż 77% | | |  | 60 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 12 | Kiełbasa typu krotoszyńska z beczki | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa wieprzowego 77 % | | |  | 55 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 13 | Kiełbasa szynkowa zaw. Mięsa 77 % | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 77 % | | |  | 50 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 14 | Kiełbasa śląska zaw. mięsa 70 % | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 70% | | |  | 90 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 15 | Parówki z szynki zaw. mięsa 90 % | Kiełbasa wieprzowo wędzona parzona w osłonce nie jadalnej mięso wieprzowe 90% | | |  | 50 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 16 | Kiełbasa typu tyrolska zaw mięsa 70% | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa 70% | | |  | 45 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 17 | Serdelki zaw mięsa 80% | Kiełbasa wieprzowo –drobiowa w osłonce nie jadalnej, zawartość mięsa kurczaka 17,5%; mięso wieprzowe 62,5 % | | |  | 60 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 18 | Polędwica sopocka | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 90%, w skład produktu także wchodzą: woda, sól, cukier, przyprawy naturalne | | |  | 55 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 19 | Polędwica drobiowa w majeranku | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. | | |  | 50 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 20 | Szynka typu z bankietowa lub równoważna | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista.  Zawartość mięsa 83 %. | | |  | 60 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 21 | Szynka typu wędzarza lub równoważna | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista.  Zawartość mięsa 90 %. | | |  | 60kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 22 | Ogonówka | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. | | |  | 60 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| 23 | Pasztet typu dziadunia  70% mięsa | produkt z mięsa drobiu grzebiącego i wieprzowego (70%),wątróbki, z dodatkiem bułki tartej, soli, cebuli i przypraw naturalnych; drobno rozdrobniony lub homogenizowany, formowany – tafla, pakowany w atestowaną folię. Nie mogą występować: substancje poprawiające sztucznie strukturę wyrobu (zagęstniki – skrobia modyfikowana), smak i zapach wyrobu, stabilizatory (E 452). | | |  | 45 kg | |  | |  |  | |  | |  |
| **RAZEM dla ZS Nr 1 :** | | | | | | | | | |  |  | |  | |  |
| **Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Sierpcu** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa** | | **Wymagania jakościowe** | **Nazwa proponowanego równoważnego produktu** | | **Ilość roczna** | **Cena jednostkowa netto** | | **Cena łączna netto** | | | **VAT** | | | **Cena łączna brutto** |
| **stawka** | | **wartość** |
| 1 | Mięso wieprzowe II | | mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy; |  | | 220 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 2 | Łopatka B/K Kl I Poduszka | | część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gatunek I |  | | 182 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 3 | Schab b/k  Kl 1 świeży | | część zasadnicza wieprzowiny - odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna, elastyczna, powierzchnia sucha, matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, gatunek I |  | | 40 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 4 | Smalec | | produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeskrobanego, zbieranego, zsedymentowanego, wytłoczonego oraz tkanek mięśniowych i krwi. Smalec dla przemysłu spożywczego może zawierać smalec rafinowany, stearynę smalcową i smalec uwodorniony, może również być przedmiotem procesów modyfikacji. |  | | 110 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 5 | Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóry  Kl I ekstra b/k1 kg | | Boczek świeży łuskany, bez żeber, bez skóry Kl I powierzchnia czysta, lekko wilgotna, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy; konsystencja: wilgotna, niedopuszczalne wyciek soku |  | | 20 szt. |  | |  | | |  | |  |  |
| 6 | Karkówka B/K  Kl I świeża odtłuszczona | | część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubo włóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, gat. I |  | | 25 kg |  | |  | | |  | |  |  |
|  | Wątróbka wieprzowa | | Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu. |  | | 20kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 7 | Mielonka tyrolska | | Średnio rozdrobniona wieprzowa, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% |  | | 15 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 8 | Kiełbasa podwawelska | | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Skład: na 100g wyrobu gotowego należy zużyć 146g mięsa z szynki wieprzowej, przyprawy naturalne, sól. |  | | 40 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 9 | Kiełbasa śląska cienka | | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa minimum 85,5% ( w tym 83% mięsa wieprzowego i 3,5% mięsa wołowego), w skład produktu również wchodzą: białko sojowe, przyprawy naturalne, sól, woda. |  | | 20 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 10 | Kiełbasa żywiecka | | Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona parzona podsuszana w osłonce niejadalnej 100 g gotowego produktu otrzymano ze 125 g mięsa |  | | 15kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 11 | Kiełbasa zwyczajna | | Kiełbasa wieprzowo-wołowa, wędzona i parzona. W smaku lekko wyczuwalny czosnek i pieprz. mięso wieprzowe 61%, woda, mięso wołowe 8% |  | | 30 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 12 | Szynka konserwowa | | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20% |  | | 10 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 13 | Szynkowa | | wyprodukowana z mięsa wieprzowego (91%) |  | | 15 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 14 | Mortadela delikatesowa | | Kiełbasa drobno rozdrobniona homogenizowana; wieprzowo (90%) - wołowa (10%), parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszcz 35% |  | | 40 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 15 | Ogonówka parzona | | Wędzonka wieprzowa wędzona, parzona mięso wieprzowe (62%), |  | | 12 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 16 | Polędwica sopocka | | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 90%, w skład produktu także wchodzą: woda, sól, cukier, przyprawy naturalne |  | | 15 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 17 | Polędwica drobiowa | | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony, otoczony galaretą z żelatyna wieprzową; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). |  | | 15 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 18 | Szynka drobiowa | | Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).  Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 70%. |  | | 20 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 19 | szynka konserwowa wojskowa | | Schab wieprzowy wędzony parzony mięso wieprzowe (82%) |  | | 12 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 20 | parówki cienkie delikatesowe  z szynki wieprzowej | | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, barwa: charakter. dla danego asortymentu. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 93%, produkt homogenizowany, parzony, bez osłonek, przyprawy naturalne, sól. |  | | 20 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 21 | Pierś wędzona z indyka | | mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi,gat.I, zapach i smak wędzenia |  | | 20 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 22 | Szynka wędzona | | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzą również: przyprawy naturalne, sól, cukier. |  | | 20 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 23 | Szynka gotowana | | smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, surowce równomiernie rozłożone, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakter. dla danego asortymentu, złocista. Zawartość mięsa z szynki wieprzowej nie mniej niż 95%, w skład produktu wchodzą również: przyprawy naturalne, sól, cukier. |  | | 20 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 24 | Pasztet zapiekany | | produkt z mięsa drobiu grzebiącego i wieprzowego (80%), wątróbki, z dodatkiem bułki tartej, soli, cebuli i przypraw naturalnych; drobno rozdrobniony lub homogenizowany, formowany – tafla, pakowany w atestowaną folię. Nie mogą występować: substancje poprawiające sztucznie strukturę wyrobu (zagęstniki – skrobia modyfikowana), smak i zapach wyrobu, stabilizatory (E 452). |  | | 13kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 25 | Pasztetowa firmowa | | wyrób wędliniarski (wędlina podrobowa) z mielonych podrobów (głównie wątroba, rzadziej dodatkowo płuca, śledziona czy nerki), skórek wieprzowych lub drobiowych oraz tłuszczu (słonina, smalec, podgardle lub boczek), niekiedy z dodatkiem innych rodzajów mięs. Podstawowe przyprawy to: sól, pieprz, cebula, majeranek, ziele angielskie, gałka muszkatołowa. |  | | 7,5 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 26 | Kaszanka | | Kaszanka wyrób wędliniarski na bazie kaszy gryczanej lub jęczmiennej, krwi wieprzowej, wszelkich dostępnych podrobów, takich jak wątroba, płuca, ozory, tłuszcz czy skórki wieprzowe oraz z dodatkiem cebuli i przypraw  (majeranek,ziele angielski pieprz). Przygotowany farsz pakowany jest do oczyszczonego i osolonego jelita |  | | 30 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| 27 | Kabanos Premium hot dog 70g mrożony | | Parówka cienka z mięsa wieprzowego 90 % . Akceptowane głębokie zamrożenie |  | | 30 kg |  | |  | | |  | |  |  |
| **RAZEM dla SOSW:** | | | | | | | | |  | | |  | |  |  |

Łączna wartość zamówienia dla ZS Nr 1 i SOSW:

**ZS Nr 1 + SOSW =**

……………………..……..…………………………….. zł netto **+**……………..………..…………. zł VAT **=** …………………………………..….……..……zł brutto

**Słownie:**

…………………………………………………..……… zł netto **+** …………………………..………. zł VAT**=** …………………..…………………………….. zł brutto

………………………………………………….

(Miejsce i data)

……………………………………………….

(podpis Wykonawcy

lub osoby upoważnionej)