#

#  Załącznik 5

# FORMULARZ CENOWY NA DOSTAWY WĘDLIN I MIĘSA

 Na okres I – III 2024r.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **j.m.** | **ilość** | **Cena netto** | **Wartość netto** | **VAT %** | **Cena brutto** | **Wartość brutto** |
| **Wędliny wieprzowe** |
|  | Baleron tradycyjny | kg | 45 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony parzony | kg | 8 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka grillowa | kg |  22 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa grillowa | kg |  22 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała surowa  | kg | 24 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa cienka zwyczajna wieprz. | kg | 65 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa podwawelska wieprz. |  kg |  85 |  |  |  |  |  |
|  | Łopatka pieczona | kg | 25 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa krakowska parzona wieprz. | kg | 65 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa żywiecka parzona wieprz. | kg | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa parówkowa wieprzowa | kg | 110 |  |  |  |  |  |
|  | Mortadela wieprz. | kg | 55 |  |  |  |  |  |
|  | Pieczeń wieprzowa węgierska | kg | 70 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet wieprzowy pieczony | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztetowa wprz. | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Mielonka wprz. tyrolska | kg | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka wieprz. | kg | 8,50 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson włoski | kg | 43 |  |  |  |  |  |
|  | Rolada schabowa | kg |  25 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa  | kg |  50 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wędzona wieprzowa gotowana | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka Staropolska | kg | 8,50 |  |  |  |  |  |
|  23. | Golonka wieprz. prasowana | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| **Wędliny drobiowe** |
|  24. |  Szynka wędzona z indyka  | kg |  17 |  |  |  |  |  |
| 25. | Parówki cienkie drobiowe | kg |  140 |  |  |  |  |  |
| 26. | Kiełbasa drobiowa | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| **Mięso wieprzowe** |
|  27. | Kości wieprzowe schabowe z mięsem | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 28. | Łopatka wieprz. b/k | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 29. | Schab środkowy wieprzowy b/k | kg | 32 |  |  |  |  |  |
| 30. | Schab karkowy b/k | kg |  80 |  |  |  |  |  |
| 31. | Słonina b/skóry | kg | 16 |  |  |  |  |  |
| 32. | Boczek wprz. sur. b/żeber | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 33. | Podgardle wprz. surowe | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 34. | Nogi wprz. surowe | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 35. | Golonka wprz. surowa mała | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 36. | Mięso gulaszowe wieprz. | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 37. | Smalec wieprzowy | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **Mięso drobiowe** |
| 38. | Udo kurczaka extra (bez kręgosłupa) | kg | 230 |  |  |  |  |  |
| 39. | Całe korpusy z Kurczaka ze skrzydłami  | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 40. | Kurczak świeży cały  | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 41. | Wątróbka z kurczaka | kg |  43 |  |  |  |  |  |
| 42. | Żołądki z kurczaka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| **Razem wartość netto** |  | **Razem wartość brutto** |  |

 **Dowóz na koszt Wykonawcy do magazynu Zamawiającego**.

* + - 1. Dostawy 2 razy w tygodniu w godzinach między 8:00 a 14:00.
			2. Zamówienia składane będą dwa razy w tygodniu telefonicznie.

3. Próbki wędlin pokrojone ok.50g, osobno pakowane, opisane i ponumerowane zgodnie z liczbą porządkową Formularza cenowego należy - pod rygorem odrzucenia oferty - dostarczyć do dietetyka DPS w dniu składania ofert.

……………………….. …………………………

Miejscowość i data Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

Załącznik Nr 6

**FORMULARZ OFERTOWY NA DOSTAWY JAJ**

**Na okres I – III 2024r.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena netto za 1 szt.** | **Wartość netto** | **VAT %** | **Cena brutto za 1 szt.** | **Wartość brutto** |  |
| 1. | Jaja kurze świeże o wadze 70g | szt. | 8500 |  |  |  |  |  |  |
| **Ogółem wartość netto:** |  | **Ogółem wartość brutto:** |  |  |

……………………….. …………………………

Miejscowość i data Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 7

**FORMULARZ OFERTOWY NA DOSTAWY RYB**

**Na okres I – III 2024r.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena netto za 1 kg** | **Wartość netto** | **VAT %** | **Cena brutto za 1 kg** | **Wartość brutto** |
| 1. | Filety rybnez miruny ze skórąmrożone zawartość lodu 0%) | kg | 95 |  |  |  |  |  |
| 2. | Płaty śledziowe solone grube klasa I | kg | 42 |  |  |  |  |  |
| 3. | Makrela wędzona KLASA I | kg | 12 |  |  |  |  |  |
| 4.  | Konserwa rybnaŚledź w oleju 170g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 5. | Paprykarz szczeciński 300g | szt. | 105 |  |  |  |  |  |
|  **Ogółem wartość netto** |  | **Ogółem wartość brutto** |  |

…………………… ………………………

Miejscowość i data Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 8

**FORMULARZ CENOWY NA DOSTAWY ŚWIEŻEGO PIECZYWA**

**Na okres I – III 2024r.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa pieczywa** | **Jednostka****miary** | **Ilość** | **Cena netto za 1 kg** | **Wartość netto** | **VAT %** | **Cena brutto za 1 kg** | **Wartość brutto** | **Gramatura w jakiej dostarczane będzie pieczywo przez dostawcę** |
| 1. | Chleb zwykły krojony | kg | 2250 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Chleb żytni z ziarnami krojony | kg |  290 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Bułka typu paryska krojona | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Bułka maślana | szt. | 830 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Bułka kajzerka kukurydziana | szt. | 190 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Bułka tarta pszenna | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Drożdżówka | szt. | 105 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Drożdże świeże 500g | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Kajzerka pszenna | szt. | 105 |  |  |  |  |  |  |
| **Ogółem wartość netto** |   | **Ogółem wartość brutto** |  |  |

1. Należy podać ceny za 1 kg pieczywa według wzoru:

 **cena netto za 1kg pieczywa= cena netto za 1szt. pieczywa**

 **gramatura 1szt. pieczywa**

2. W ostatniej kolumnie należy podać gramaturę własnego wyrobu ponieważ pieczywo wykazane w formularzu cenowym w kg, będzie przeliczane na sztuki i dopiero wtedy zamawiane.

**3) Dostawy świeżego pieczywa 7 dni w tygodniu o godz. 6:15 z wyjątkiem świąt (tj. 1 i 6 stycznia, 31 marca ).**

 4. Dowóz na koszt Wykonawcy do magazynu Zamawiającego.

 5. Zamówienia tygodniowe składane będą telefonicznie.

6. Próbki pieczywa opisane i ponumerowane zgodnie z liczbą porządkową Formularza cenowego należy - pod rygorem odrzucenia oferty dostarczyć do dietetyka DPS w dniu składania ofert.

……………………………. …………………………………

Miejscowość i data Czytelny podpis oferenta

Załącznik nr 10

## FORMULARZ CENOWY NA DOSTAWY NABIAŁU

 Na okres I – III 2024r.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa asortymentu** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **VAT %** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto** |
|  | Mleko 2% UHT karton 1L | L | 850 |   |   |   |   |  |
|  | Mleko 2% UHT kartonik 0,25L | L | 1550 |  |  |  |  |  |
|  |  Jogurt naturalny 2%gęsty typu greckiego op. 400g  | szt. | 330 |   |   |   |   |  |
|  | Ser biały twarogowy półtłusty op.1kg typu Garwolin ,Klasa I | kg | 280 |  |  |  |  |  |
|  | Ser żółty twardy kl. 1Typu: gouda | kg | 120 |   |   |   |   |  |
|  | Serki topione kostka100g śmietankowe  | szt. |  400 |   |   |   |   |  |
|  | Mix margaryna z masłem op.450gTypu Smakowita | kg |  400 |  |  |  |  |  |
|  | Masło roślinne kubek 500g **typu** **Kruszwica** |  kg | 105 |  |  |  |  |  |
|  | Masło extra kostka 200g zawartość tłuszczu 82% |  kg |  5,60  |  |  |  |  |  |
|  | Śmietana UHT 18% karton 0,5l | L | 130 |  |  |  |  |  |
|  | Śmietana 18% gęsta kubek 400g | L | 9,60 |  |  |  |  |  |
|  12. | Serek wiejski ziarnisty op. 150g 3% tłuszczu light typy Piątnica | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
|  13. | Serek homogenizowany waniliowyop. 150 g typu Rolmlecz  | szt. | 300  |   |   |   |   |   |
|  OGÓŁEM NETTO  |   | OGÓŁEM BRUTTO  |  |

1. Dowóz na koszt Wykonawcy do magazynu Zamawiającego.
2. Dostarczanie mleka i produktów mleczarskich na żądanie Zamawiającego – zamówienia składane raz w tygodniu telefonicznie lub mailowo.

 ……………………………. …………………………………

 Miejscowość i data Czytelny podpis oferenta

 Załącznik Nr 9

**FORMULARZ CENOWY NA DOSTAWĘ ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH NA OKRES I-III/2024R**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedn. netto** | **Wartość netto** | **VAT %** | **Cena jedn. brutto** | **Wartość brutto** | **Nazwa producenta** |
|  | Aromaty do ciast 9 mlTypu Delecta | szt. |  20 |  |  |  |  |  |  |
|  | Barszcz biały typu Winiaryw opak. 0,84 kg  | szt |  9  |  |  |  |  |  |  |
|  | Budyń z cukremśmietan, waniliowy, czekoladowy poj.1kgTypu Winiary | szt. |  2 |  |  |  |  |  |  |
|  | Chrzan konserwowy tarty 290g typu Urbanek  | szt. |  70 |  |  |  |  |  |  |
|  | Cukier kryształ Polski biały kl. I opak 1kg | kg | 700 |  |  |  |  |  |  |
|  | Cukier puder 500g typu Diamant | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |
|  | Słodzik tabletki op.1200sztGut & Gunstig | szt. | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | Cukier waniliowy 30g Typu Delecta | szt. |  160 |  |  |  |  |  |  |
|  | Galaretka owocowa o smaku truskawki, wiśni poj.1,3kg Typu Winiary | szt. | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | Dżem 280g o smaku. wiśniowym, truskawkowym, czarna porzeczka- Łowicz | szt. | 130 |  |  |  |  |  |  |
|  | Powidła śliwkowe 290gTypu Łowicz  | szt. | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | Marmolada różana 500g typu Bona  | kg  | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | Fasola biała śred.Jaś sucha 500 g typu Kros | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
|  | Groch łusk. suchy połówki500g typu Kros | kg | 16 |  |  |  |  |  |  |
|  | Groszek konserwowy 400g, zielony typu Dawtona  | szt. | 140 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kukurydza konserwowa 400g typu Dawtona | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | Herbata granulowana, indyjska, czarna, 100g typu Hiltop lub POSTI | szt. | 600 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kakao Decomorena 150g  | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza gryczana- palona gruba typu Szczytno 1kg | kg |  40 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza pęczak 1kg typ KROS | kg | 28 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza manna typu Szczytno 1kg | kg | 22 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza bulgur 1kgTypu SANTE | kg | 28 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kasza perłowa jęczmienna opak 1kg – średnia typu KROS | kg | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g INKA  | szt. | 24 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kisiel 1,3 kg, z cukrem o smaku truskawki, wiśni,pomarańczy Winiary | szt. | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | Koncentrat pomidorowy 30%,opakowanie szklane 1 kg, Klasa I typu Dawtona  | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
|  | Ketchup łagodny opakow.500g typu Dawtona  | szt  | 80 |  |  |  |  |  |  |
|  | Majonez typu WiniaryOpak 700g | szt. | 140 |  |  |  |  |  |  |
|  | Musztarda łagodna 850g typu Frutico  | szt. | 16 |  |  |  |  |  |  |
|  | Przyprawa warzywna typu KUCHAREK opakow. 1 kg | szt | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz ziołowy typu PRYMAT 600g | szt | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron ryżowy nitka, wstążka typu TAO-TAO | kg | 3 |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron świderki, kolanka , wstążka karbow. rurki muszelki Typu Lubella | kg |  200 |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron nitki  typu Lubella | kg | 54 |  |  |  |  |  |  |
|  | Makaron- zacierka Rędzińska 250g | kg | 52 |  |  |  |  |  |  |
|  | Mąka pszenna 1000g Szymanowska typ 480 | kg | 180 |  |  |  |  |  |  |
|  | Mąka ziemniaczana 1000g | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 1.
 | Mąka kukurydziana 0,5 kg | kg | 3 |  |  |  |  |  |  |
|  | Ocet spirytusowy 10%0,5 l | szt  | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | Ogórki konserwowe Luksusowe poj. 4,1 kg . typu Dawtona  |  szt. | 26 |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka konserwowa 860g FRUTICO |  szt | 32 |  |  |  |  |  |  |
|  | Ocet jabłkowy 6% 0,5 l | szt | 40 |  |  |  |  |  |  |
|  | Olej Kujawski w 100% rzepakowy rafinowany z pierwszego tłoczenia 1 L **Kruszwica**  | szt. | 130 |  |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy typuPodlaski 195 g | szt. | 600 |  |  |  |  |  |  |
|  | Płatki kukurydziane opakow. 1 kg LUBELLA  | kg | 21 |  |  |  |  |  |  |
|  | Płatki owsiane górskie extra | kg | 16 |  |  |  |  |  |  |
|  | Proszek do pieczenia 30g typu Delecta | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
|  | Rodzynki 200g typu Kresto | kg | 6 |  |  |  |  |  |  |
|  | Ryż biały długoziarnisty 1000g typu Kros | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
|  | Płatki ryżowe błyskawiczneOpako. 400g | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |
|  | Woda gazowana 1,5l typu Cisowianka | szt | 6 |  |  |  |  |  |  |
|  | Syrop wiśniowy ,malinowy CYMES 500ml  | szt. | 100 |  |  |  |  |  |  |
|  | Sól spożywcza miałka warzona jodowana 1000g | kg | 130 |  |  |  |  |  |  |
|  | Szczaw konserwowy siekany poj.280g typu Urbanek  | szt. | 12 |  |  |  |  |  |  |
|  | Wiórki kokosowe 200g typu Kresto | szt | 6 |  |  |  |  |  |  |
|  | Żelatyna spożywcza wieprzowa 50g typu Winiary | szt. | 15 |  |  |  |  |  |  |
|  | Liście laurowe 80 g typu PRYMAT | szt. | 8 |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz naturalny mielony opakow. 500 g typu PRYMAT | szt. | 5 |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz naturalny ziarnisty opak 500 g typu PRYMAT | szt. | 3 |  |  |  |  |  |  |
|  | Pieprz cytrynowy 20g | szt | 25 |  |  |  |  |  |  |
|  | Ziele angielskie opakow. 500g typu PRYMAT | szt. |  3  |  |  |  |  |  |  |
|  | Majeranek opakow.150g.Typu PRYMAT | szt. | 8 |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka mielona słodka 500g typu PRYMAT | szt. | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | Zioła prowansalskie typu Prymat opak 300 g | szt | 1 |  |  |  |  |  |  |
|  | Gałka muszkatołowacała 13g typu Prymat | szt | 4 |  |  |  |  |  |  |
|  | Imbir typu Kamis 210 g  | szt | 1 |  |  |  |  |  |  |
|  | Przyprawa curry typu Camis 500g | szt | 2 |  |  |  |  |  |  |
|  | Papryka czerwona ostraTypu Prymat 500 g | szt  | 1 |  |  |  |  |  |  |
|  | Przyprawa do ryb 500g typu Knorr | szt | 1 |  |  |  |  |  |  |
|  | Przyprawa do kurczaka opakow. 500g typu PRYMAT | szt. | 6 |  |  |  |  |  |  |
|  | Przyprawa do wieprzowiny opakow. 500g typu PRYMAT | szt. | 6 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kostki rosołowe drobiowe Typu Winiary 6x10g w jednym opakowaniu  | szt  | 15 |  |  |  |  |  |  |
|  | Kostki rosołowe warzywne Typu Winiary op. 6x10g | szt | 15 |  |  |  |  |  |  |
|  | Skórka pomarańczowa100g | op. | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | Cynamon mielony 20g  | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | Rosół z kury WINIARY instant 170g | szt | 15 |  |  |  |  |  |  |
| **Razem wartość netto** |  | **Razem wartość brutto** |  |  |

1. **W przypadku nie posiadania towaru w opakowaniach o sugerowanej wadze, należy przeliczyć cenę dowolnego opakowania na wymienioną gramaturę.**
2. **Dowóz na koszt Wykonawcy do magazynu Zamawiającego.**
3. **Dostawy sukcesywne, uruchamiane poprzez złożenie zamówienia telefonicznie lub e- mailowo**
4. **W przypadku złożenia oferty na produkty równoważne, Wykonawca musi dołączyć do oferty szczegółowy opis (np.: skład itp.).**

……………………………. …………………………………

Miejscowość i data Czytelny podpis oferenta

Załącznik nr 11

# FORMULARZ CENOWY NA DOSTAWY ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW

 Na okres I – III 2024r.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa** | **j.m.** | **ilość** | **Cena netto** | **Wartość netto** | **VAT %** | **Cena brutto** | **Wartość brutto** |
|  | Banany | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| 1. 1.
 | Buraki czerwone | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 1. 3.
 | Cebula zwykła | kg | 95 |  |  |  |  |  |
| 1. 4.
 | Cytryny | kg | 17 |  |  |  |  |  |
| 1. 5.
 | Czosnek główka | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 1. 6.
 | Jabłka deserowe słodkie | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 1. 7.
 | Jabłka kwaśne kompotowe | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 1. 8.
 | Kapusta biała . | kg | 260 |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta czerwona | kg | 75 |  |  |  |  |  |
|  | Marchew | kg | 500 |  |  |  |  |  |
|  | Pieczarki  | kg | 80 |  |  |  |  |  |
|  | Pietruszka korzeń | kg | 95 |  |  |  |  |  |
|  | Papryka czerwona świeża | kg | 4 |  |  |  |  |  |
|  | Por | kg | 45 |  |  |  |  |  |
|  | Seler | kg | 85 |  |  |  |  |  |
|  | Szczypior  | pęczek | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Ziemniaki Irga  | kg | 4000 |  |  |  |  |  |
|  | Ogórek kiszony | kg | 170 |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta kwaszona | kg | 140 |  |  |  |  |  |
|  | Brokuły świeże | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Kapusta pekińska  | kg |  100 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Koper młody | pęczek | 15 |  |  |  |  |  |
|  | Natka pietruszki | pęczek | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Sałata lodowa  | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| **Razem wartość netto** |  | **Razem wartość brutto** |  |

* + - 1. 1. Dowóz na koszt Wykonawcy do magazynu Zamawiającego.
			2. 2. Dostawy 2 razy w tygodniu, na telefoniczne zlecenie Zamawiającego.
			3. dostarczony towar musi być – pod rygorem natychmiastowego rozwiązania umowy – bez wad jakościowych (tzn. w 100% świeży, w żaden sposób nieuszkodzony przez pleśń, otłuczenia), I gatunek towaru.

…………………….. …………………………

Miejscowość i data Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy