SP2.Int.261.1.2024 Załącznik nr 2.5 do SWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Opis cech charakterystycznych** | **J.m.** | **Liczba** | **Nazwa i producent oferowanego artykułu**  **(należy podać)** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Borowik mrożony kostka kl.1** | Borowiki podzielone na prostopadłościenne kostki, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC.  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 24 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Brokuł mrożony** | Części róży brokułowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; kaliber (rozmiar) róż 35-50 mm (identyczna lub zbliżona wielkość wszystkich róż).  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 335 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Brukselka mrożona** | Kapusta brukselska utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oc; główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych, zwarte, z prawidłowo przyciętym głąbikiem, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady; barwa na powierzchni główki: zielona do zielonooliwkowej, praktycznie jednolita w całej partii; dopuszcza się barwę zielonokremową na powierzchni nie większej niż ½ powierzchni główki; barwa na przekroju główki: żółtokremowa; główki zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia, gnicia oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; wielkość główki od 16mm do 32mm; główki czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym twarda; konsystencja po ugotowaniu: miękka, ale jędrna; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla świeżej brukselki, bez zapachów i posmaków obcych.  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 335 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Cukinia mrożona kostka** | Produkt otrzymany z krojonej w kostkę cukinii, utrwalonej przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 20 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Cukinia mrożona plastry** | Produkt otrzymany z krojonej w plastry cukinii, utrwalonej przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 20 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Dynia mrożona kostka** | Produkt otrzymany z krojonej w kostkę dyni, utrwalonej przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 20 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Fasolka szparagowa zielona cięta** | Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC.  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 665 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Fasolka szparagowa żółta cięta** | Fasola szparagowa żółta w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC.  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 445 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet rybny z dorsza czarnego ze skórą kl.1 SHP** | Płat mięsa z dorsza czarnego (*Pollachius virens*) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Glazura maks. 10%  Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | kg | 400 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet rybny miruna ze skórą kl.1 SHP** | Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Glazura maks. 10%  Waga jednego płata do 170 g. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | kg | 400 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet rybny w panierce** | Porcje filetów z mintaja, z połączonych kawałków ryby, w panierce, wstępnie podsmażone. Produkt głęboko mrożony. Pojedyncza porcja o wadze 100-120 g. Składniki: Filet z mintaja (min. 65%), mąka pszenna, olej rzepakowy, woda, skrobia ziemniaczana, sól, drożdże.  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze musi zawierać nie mniej niż 60 porcji (waga netto min. 6 kg).  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | opak. | 50 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet z łososia ze skórą, CHP** | Płat z mięsa łososia dzikiego pacyficznego (Oncorhynchus spp.) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Produkt bez obcych zanieczyszczeń, powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności. Produkt zamrożony, porcjowany, pakowanie porcji: chainpack, masa porcji netto bez glazury 300 g.  Opakowanie zbiorcze musi zawierać nie mniej niż 10 porcji (waga netto min. 3 kg).  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | opak. | 200 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Groszek zielony mrożony Hortex lub równoważny** | Groszek zielony cały otrzymany przez wyodrębnienie ziaren grochu zielonego od strąków, ziarna grochu całe, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; , o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady; barwa skórki i miąższu: typowa dla danej odmiany; ziarna w stanie dojrzałości konsumpcyjnej; ziarna zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona,; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych.  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 60 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Jagoda czarna mrożona** | Owoce borówki czarnej (*Vaccinium myrtillus L.*) utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oc owoce całe, sypkie, odszypułkowane, nie popękane, nie zdeformowane, nie podsuszone, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców; dopuszcza się owoce lekko odkształcone; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady; barwa w stanie zamrożonym ciemnogranatowa z odcieniem fioletowym; owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej; owoce zdrowe, wolne od oznak zapleśnienia, gnicia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; owoce czyste, praktycznie bez zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego; nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja: w stanie zamrożonym – twarda; w stanie rozmrożonym lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekiem soku; smak i zapach w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | opak. | 60 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kalafior mrożony Hortex lub równoważne** | Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najbliższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC.  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 335 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Maliny mrożone** | Maliny całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oc; owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii; owoce całe, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie owoców nie stanowią wady; barwa skórki i miąższu: typowa dla danej odmiany; owoce w stanie dojrzałości konsumpcyjnej; owoce zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; owoce czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona, z nieznacznym wyciekiem soku; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych; minimalna średnica poprzeczna 20 mm.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 40 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Marchew mini mrożona Hortex lub równoważne** | Produkt uzyskany ze świeżej marchwi o średnicy 1 -1,5 cm, długości 3 - 5cm, utrwalonej przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC; o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych; zlepieńce nietrwałe i nieznaczne oszronienie nie stanowią wady; barwa typowa dla danej odmiany; w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki; czyste, praktycznie wolne od zanieczyszczeń mineralnych i zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych; konsystencja w stanie zamrożonym: twarda, konsystencja w stanie rozmrożonym: lekko osłabiona; smak i zapach w stanie rozmrożonym: charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych.  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 555 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mieszanka kompotowa Hortex lub równoważne** | Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC. Mieszanka 4-oskładnikowa, skład: śliwka, wiśnie, truskawka, czarna porzeczka.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 450-500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 450 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Paluszki rybne** | Półprodukt spożywczy w postaci niewielkich (30-35 gramów/sztuka) z bloków mrożonego mięsa rybiego w gotowej panierce, wytworzony z filetów białego mięsa ryb: dorsza, mintaja, miruny lub morszczuka, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC. Zawartość wagowa mięsa ryb w składzie produktu minimum 55%. Niedopuszczalne: zawartość gumy guar oraz syntetycznych barwników i wzmacniaczy smaku.  **Zamawiający będzie określał w zamówieniu liczbę sztuk dla każdej dostawy odrębnie.**  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 500 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Pyzy ziemniaczane** | Pyzy ziemniaczane zamrożone - wyroby uformowane z ciasta ziemniaczanego, bez nadzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oC lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej; wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 40 g do 50 g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne objawy pleśnienia, psucia, rozmrożenie produktu; barwa typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; wygląd (po obróbce kulinarnej): zachowany kształt wyrobów; smak i zapach (po obróbce kulinarnej): typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, bez obcych smaków i zapachów; konsystencja (po obróbce kulinarnej): charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, jednolita, miękka, lekko porowata.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 445 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Pyzy ziemniaczane z mięsem** | Pyzy ziemniaczane z mięsem zamrożone - półprodukty z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem mięsnym, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18oc lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowe do spożycia po obróbce cieplnej; wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości (masa 1szt. od 45 g do 50 g); dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie i uszkodzenia nie wpływające na obniżenie walorów użytkowych wyrobów; niedopuszczalne rozmrożenie produktu; barwa typowa dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego, wyrównana w opakowaniu jednostkowym, dopuszcza się prześwity barwy charakterystyczne dla użytego nadzienia; wygląd (po obróbce kulinarnej): zachowany kształt wyrobów; smak i zapach; (po obróbce kulinarnej): typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczanego i nadzienia mięsnego, bez obcych smaków i zapachów; konsystencja (po obróbce kulinarnej): ciasta – elastyczna, nadzienia – miękka, nierozpadająca się, właściwa dla użytych składników i stopnia rozdrobnienia mięsa i dodatków.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500g..  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 1100 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Steki rybne z ziołami FROSTA lub rówmoważne** | Filety z mintaja w kształcie trapezów, w chrupiącej panierce z ziołami, wstępnie podsmażone. Mięso ryby ze zrównoważonych połowów posiadających certyfikat MSC. Produkt głęboko mrożony. Pojedyncza porcja o wadze 120-130 g. Składniki: Filet z mintaja (min. 70% wagi porcji), mąka pszenna, sól, papryka mielona, drożdże, olej rzepakowy,  woda, skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, sól, zioła (oregano, tymianek).  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie zbiorcze musi zawierać nie mniej niż 25 porcji (waga netto min. 3 kg).  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | opak. | 100 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Szpinak mrożony** | Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC, zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 450-500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 335 |  |  |  | 5 |  |
|  | **Truskawka mrożona** | Truskawki całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18 oC  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 100 |  |  |  | 5 |  |

**Pakowanie**

Opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Dostawa produktów mrożonych powinna nastąpić w sposób zapewniający stałą temperaturę chłodniczą podczas transportu, np. z zastosowaniem opakowań zbiorczych (transportowych) izotermicznych.

**Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

1. nazwę produktu,
2. termin przydatności do spożycia,
3. nazwę dostawcy – producenta, adres,
4. warunki przechowywania,
5. oznaczenie partii produkcyjnej
6. oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

………………..,data…………………………. ......................................................................

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy