**RI.271.03.2021r. Załącznik nr 2 do SWZ**

**FORMULARZ CENOWY**

Nazwa i siedziba Wykonawcy…………………………………….……………………………………..

…………………………………………..……………………………………………..…………………

NIP …………………………… REGON ……………………………….

telefon …………………… fax ……….………………. e-mail ……………………@………..………

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | TAK | NIE |
| **Zadanie nr 1** |  |  |
| **Zadanie nr 2** |  |  |
| **Zadanie nr 3** |  |  |
| **Zadanie nr 4** |  |  |
| **Zadanie nr 5** |  |  |
| **Zadanie nr 6** |  |  |

**ZADANIE NR 1: Mięso, wyroby wędliniarskie i podroby**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Opis** | **j.m.** | **Ilość (szacunkowa)** | **Cena jednostkowa brutto (zł)** | **Podatek VAT (%)** | **Wartość netto (zł)** | **Wartość brutto (zł)- poz5xpoz6**  |
|
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Kiełbasa biała  | średnio rozdrobniona, parzona minimum 80% mięsa wieprzowego | kg | **15** |   |   |   |   |
| 2 | Kiełbasa krakowska sucha z fileta kurczaka |  | kg | **34** |   |   |   |   |
| 3 | Kiełbasa szynkowa | zawartość mięsa wieprzowego min. 85% | kg | **63** |  |  |  |  |
| 4 | Kurczak gotowany | min. 90 % mięsa | kg | **44** |  |  |  |  |
| 5 | Parówki z szynki | Min.90% mięsa z szynki  | op. | **190** |   |   |   |   |
| 6 | Szynka naturalna bez fosforanów |  100g produktu powstało ze 103 g szynki wieprzowej | kg | **62** |   |   |   |   |
| 7 | Wątróbka drobiowa |  | kg | **10** |  |  |  |  |
| 8 | Szynka z piersi indyka |  | kg | **55** |  |  |  |  |
| 9 | Kabanosy wieprzowe i drobiowe | op.180g bez glutaminianów, barwników i fosforanów | szt. | **80** |  |  |  |  |
| 10 | Kurczak świeży |  | kg | **20** |  |  |  |  |
| 11 | Pałki z kurczaka |  | kg | **150** |  |  |  |  |
| 12 | Piersi świeże z kurczaka |  | kg | **750** |  |  |  |  |
| 13 | Piersi świeże z indyka |  | kg | **120** |  |  |  |  |
| 14 | Porcje rosołowe ze skrzydełkami |  | kg | **130** |  |  |  |  |
| 15 | Schab b/k |  | kg | **110** |  |  |  |  |
| 16 | Szynka b/k kulka |  | kg | **20** |  |  |  |  |
| 17 | Uda (ćwiartki) z kurczaka |  | kg | **30** |  |  |  |  |
| 18 | Łopatka wieprzowa b/k |  | kg | **520** |  |  |  |  |
| 19 | Karkówka b/k |  | kg | **110** |  |  |  |  |
| 20 | Wołowina b/k |  | kg | **13** |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |

**1. Wartość BRUTTO dla zadania nr 1: …………………..………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………..……..………………)**

**2. Wartość NETTO dla zadania nr 1: ……………………………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………………………………)**

**ZADANIE NR 2: Pieczywo**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa artykułu*** | ***Opis*** | ***j.m.*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Cena jednostkowa brutto (zł)*** | ***Podatek VAT (zł)*** | ***Wartość netto (zł)*** | ***Wartość brutto (zł)- poz5xpoz6*** |
|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** |
| 1 | Bulka maślana | 10% cukru | szt | **165** |   |   |   |   |
| 2 | Bułka rozmaitości (wieloziarnista) | mieszanka ziaren (np. słonecznik, proso, siemie lniane, soja, płatki kukurydziane, sezam,) | szt | **120** |   |   |   |   |
| 3 | Bułka tarta | 1 kg | kg | **72** |   |   |   |   |
| 4 | Bułka wrocławska |  mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, olej, woda, margaryna, cukier | szt | **100** |   |   |   |   |
| 5 | Chałka maślana | drożdże, margaryna, olej, sól, cukier, cukier puder, jajka, mleko | szt | **110** |   |   |   |   |
| 6 | Chleb razowy |  mąka razowa, mąka pszenna, drożdże, olej, sól | szt | **183** |   |   |   |   |
| 7 | Chleb pszenno-żytni 600g |  mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, olej, | szt | **2300** |   |   |   |   |
| 8 | Pieczywo chrupkie pszenne 150g | Zboża 95,1% (mąka pszenna, otręby pszenne), olej rzepakowy, sól morska | szt | **26** |   |   |   |   |
| 9 | Bułka kajzerka |  | szt | **167** |   |   |   |   |
| 10 | Drożdże piekarskie | op. 100g | szt | **33** |   |   |   |   |
| 11 | Rogal wyborowy lub bagietka |  mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, margaryna, olej, cukier, sól, mak | szt | **100** |   |   |   |   |
| **RAZEM** |  |  |

**1. Wartość BRUTTO dla zadania nr 2: …………………..………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………..……..………………)**

**2. Wartość NETTO dla zadania nr 2: ……………………………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………………………………)**

**ZADANIE NR 3: Mrożonki rybne, warzywne i owocowe**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa artykułu*** | ***Opis*** | ***j.m.*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Cena jednostkowa brutto (zł)*** | ***Podatek VAT (zł)*** | ***Wartość netto (zł)***  | ***Wartość brutto (zł)- poz5xpoz6*** |
|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** |
| 1 | Brokuł  | op. 2,5 kg | op | **15** |  |  |  |  |
| 2 | Brukselka | op. 2,5 kg | kg | **10** |  |  |  |  |
| 3 | Truskawka mr.  | op.450g | op | **70** |  |  |  |  |
| 4 | Dorsz czerniak filet b/s | do 5% glazury | kg | **120** |   |   |   |   |
| 5 | Okoń filet b/s | Do 5% glazury | kg | **152** |  |  |  |  |
| 6 | Filet z morszczuka b/s | do 5% glazury | kg | **40** |   |   |   |   |
| 7 | Groszek zielony | op. 2,5 kg | op | **3** |  |  |  |  |
| 8 | Jagoda  | op. 2,5 kg | op | **10** |  |  |  |  |
| 9 | Kalafior | op. 2,5 kg | op | **16** |  |  |  |  |
| 10 | Kukurydza ziarna mrożone | op. 2,5 kg | op | **3** |  |  |  |  |
| 11 | Miruna filet b/s | Do 5% glazury | kg | **100** |  |  |  |  |
| 12 | Malina w całości | op. 2,5 kg | op | **4** |  |  |  |  |
| 13 | Mieszanka kompotowa | op. 2,5 kg | op | **65** |  |  |  |  |
| 14 | Porzeczka czarna | op. 2,5 kg | op | **35** |  |  |  |  |
| 15 | Szpinaki rozdrobniony | op. 2,5 kg | kg | **1** |  |  |  |  |
| 16 | Truskawka  | op. 2,5 kg | kg | **15** |  |  |  |  |
| 17 | Wiśnia  | op. 2,5 kg | kg | **40** |  |  |  |  |
| **RAZEM** |  |  |

**1. Wartość BRUTTO dla zadania nr 3: …………………..………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………..……..………………)**

**2. Wartość NETTO dla zadania nr 3: ……………………………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………………………………)**

**ZADANIE NR 4: Mleko, jajka i produkty mleczne**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa artykułu*** | ***Opis*** | ***j.m.*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Cena jednostkowa brutto (zł)*** | ***Podatek VAT (zł)*** | ***Wartość netto (zł)- poz5xpoz6*** | ***Wartość brutto (zł)- poz5xpoz7*** |
|
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** |
| 1 | Jajka świeże | M klasa A | szt. | **5700** |  |  |  |  |
| 2 | Jogurt naturalny gęsty bez cukru | op. 370 g | szt. | **400** |   |   |   |   |
| 3 | Kefir naturalny bez cukru | op. 400 g | szt. | **50** |   |   |   |   |
| 4 | Masło 82% tłuszczu | op.200g.  | szt. | **2600** |  |  |  |  |
| 5 | Mleko 2% |  Pasteryzowane 1l | l | **4000** |  |  |  |  |
| 6 | Ser twarogowy półtłusty |  | kg | **243** |  |  |  |  |
| 7 | Ser żółty typu Goudalub równoważny | mleko krowie, kultury bakterii, sól, podpuszczka | kg | **83** |   |   |   |   |
| 8 | Śmietana 18% | op. 400 g |  szt. | **405** |   |   |   |   |
| **RAZEM** |  |  |

**1. Wartość BRUTTO dla zadania nr 4: …………………..………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………..……..………………)**

**2. Wartość NETTO dla zadania nr 4: ……………………………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………………………………)**

**PAKIET NR 5: Produkty spożywcze**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Nazwa artykułu*** | ***Opis*** | ***j.m.*** | ***Ilość (szacunkowa)*** | ***Cena jednostkowa brutto (zł)*** | ***Podatek VAT (zł)*** | ***Wartość netto (zł)- poz.5xpoz6*** | ***Wartość brutto (zł)- poz5xpoz7*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | **9** |
| ***MAKARONY*** |
| 1 | Makaron kokardki | op. 400 g Wartość odżywcza w 100g suchego produktu: Tłuszcz-1,4g (w tym kwasy nasycone-0,4g) Węglowodany-70 g(w tym cukry-4,2 g) Sól-0,03 g | szt | **30** |    |   |   |   |
| 2 | Makaron łazanka | op. 500 gWartość odżywcza w 100g suchego produktuTłuszcz-1,4g (w tym kwasy nasycone-0,4g) Węglowodany-70 g(w tym cukry-4,2 g) Sól-0,03 g | szt | **46** |    |   |   |   |
| 3 | Makaron muszelka | op. 500 g. Wartość odżywcza w 100g suchego produktuTłuszcz - 1,4g (w tym kwasy nasycone 0,4g) Węglowodany-70 g (w tym cukry 4,2g) Sól - 0,03 g | szt | **92** |    |   |   |   |
| 4 | Makaron nitka cięta | op. 500 g Wartość odżywcza w 100g suchego produktuTłuszcz-1,4g (w tym kwasy nasycone -0,4g) Węglowodany-70 g( w tym cukry-4,2 g) Sól- 0,03 g | szt | **210** |    |   |   |   |
| 5 | Makaron kolanka | op. 500 g typu Wartość odżywcza w 100g suchego produktu:Tłuszcz-1,4 g -w tym kwasy nasycone 0,4g Węglowodany-70 g(w tym cukry-4,2 g) Sól -0,03 g | szt | **58** |    |   |   |   |
| 6 | Makaron świderki | op. 500 g Wartość odżywczaw 100g suchego produktu:Tłuszcz -1,4g  -w tym kwasy nasycone 0,4 Węglowodany- 70g  (w tym cukry 4,2g ) Sól 0,03 | szt | **200** |    |   |   |   |
| 7 | Makaron w formie ryżu | op. 250g | szt | **20** |    |   |   |   |
| 8 | Zacierka  | op. 250g | szt | **400** |  |  |  |  |
| ***ZIOŁA I PRZYPRAWY*** |
| 9 | Bazylia otarta | op. 10 g | szt | **35** |    |   |   |   |
| 10 | Cukier waniliowy z prawdziwą wanilią | op. 10  | szt | **132** |    |   |   |   |
| 11 | Cynamon mielony | op. 15g  | szt | **20** |    |   |   |   |
| 12 | Gałka muszkatołowa  | op. 10 g  | szt | **6** |    |   |   |   |
| 13 | Liść laurowy | op. 100 g | szt | **65** |    |   |   |   |
| 14 | Majeranek otarty | op. 500 g | szt | **2** |    |   |   |   |
| 15 | Oregano | op. 10 g  | szt | **35** |    |   |   |   |
| 16 | Papryka słodka mielona | op. 500 g | szt | **2** |    |   |   |   |
| 17 | Pieprz czarny prawdziwy ziarnisty | op. 20 g  | szt | **235** |    |   |   |   |
| 18 | Pieprz czarny mielony | op.20g | szt | **110** |  |  |  |  |
| 19 | Pieprz ziołowy | op. 20 g  | szt  | **3** |    |   |   |   |
| 20 | Sól o niskiej zawartości sodu |   | kg | **80** |  |  |  |  |
| 21 | Ziele angielskie | op. 600 g | szt | **3** |    |   |   |   |
| 22 | Zioła prowansalskie | op. 10 g  | szt | **20** |    |   |   |   |
| ***OWOCE SUSZONE, NASIONA ŁUSKANE*** |
| 23 | Fasola Jaś sucha | op. 400 g | szt | **60** |    |   |   |   |
| 24 | Groch suchy | op. 400 g połówki  | szt | **56** |    |   |   |   |
| 26 | Rodzynki | op. 250 g | szt | **20** |    |   |   |   |
| ***PRZETWORY OWOWCOWE I WARZYWNE*** |
| 27 | Chrzan tarty na kwasku cytrynowym bez konserwantów | słoik 270 g | szt | **3** |    |   |   |   |
| 28 | Dżem extra gładki różne smaki | słoik 235 g (100g owoców na 100g produktu, zagęszczony sokiem jabłkowym)  | szt | **31** |  |  |  |  |
| 29 | Koncentrat pomidorowy 30%  | op. 190 g  | szt | **40** |    |   |   |   |
| 30 | Passata pomidorowa | 680ml  | szt | **90** |    |   |   |   |
| ***MIÓD*** |
| 31 | Miód naturalny wielokwiatowy | 2000 g produkt pochodzący tylko i wyłącznie z Polski | szt | **400** |    |   |   |   |
| 32 | Miód lipowy  | Słoik 370g | szt | **45** |  |  |  |  |
| ***MAJONEZY, SOSY*** |
| 33 | Keczup łagodny | Tuba 275 g (pomidory minimum 120g gna 100 g produktu gotowego do spożycia)  | szt | **30** |  |  |  |  |
| 34 | Musztarda stołowa bez konserwantów  | op. 200 g  | szt | **10** |    |   |   |   |
| ***ARTYKUŁY SYPKIE*** |
| 35 | Cukier kryształ | op. 1 kg | kg | **68** |    |   |   |   |
| 36 | Cukier trzcinowy nierafinowany | op. 1 kg | kg | **120** |  |  |  |  |
| 37 | Cukier puder | op. 0,5 kg | szt | **5** |    |   |   |   |
| 38 | Kasza gryczana prażona | op. 4x100g | szt | **40** |    |   |   |   |
| 39 | Kasza bulgur | op. 500 g | szt | **30** |    |   |   |   |
| 40 | Kasza jęczmienna | op. 4x100g | szt | **100** |    |   |   |   |
| 41 | Kasza kukurydziana | op. 350 g | szt | **41** |  |  |  |  |
| 42 | Kasza manna | op. 400g | szt | **130** |    |   |   |   |
| 43 | Mąka tortowa typ 450 | op. 1 kg | kg | **260** |    |   |   |   |
| 44 | Mąka ziemniaczana | op. 1 kg | kg | **6** |  |  |  |  |
| 45 | Płatki jęczmienne | op. 300 g | szt | **40** |  |  |  |  |
| 46 | Płatki kukurydziane bez cukru | op. 250 g | szt | **120** |  |  |  |  |
| 47 | Płatki owsiane | op. 500 g | szt | **30** |    |   |   |   |
| 48 | Płatki ryżowe | op. 250g | szt | **80** |    |   |   |   |
| 49 | Płatki żytnie | op. 400 g | szt | **30** |  |  |  |  |
| 50 | Ryż biały | op. 4x100 | szt | **100** |    |   |   |   |
| 51 | Ryż brązowy | op. 4x100 | szt | **40** |   |   |   |   |
| 52 | Soczewica czerwona | op. 400 g | szt | **25** |    |   |   |   |
| 53 | ciecierzyca | Op 350g | szt | **15** |  |  |  |  |
| ***TŁUSZCZE*** |
| 54 | Olej rzepakowy | butelka 1 l o zawartości kwasów jednonasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40% | l | **130** |    |   |   |   |
| 55 | margaryna | Op 250g | szt | **110** |  |  |  |  |
| ***POZOSTAŁE PRODUKTY SPOŻYWCZE*** |
| 56 | Herbata zwykła  | op. 50 g ( 25 torebek)  | szt | **200** |  |  |  |  |
| 57 | Herbata z suszu owocowego | op. 50 g | szt | **28** |  |  |  |  |
| 58 | Kakao ciemne zawartość tłuszczu kakaowego 10% - 12 % | op. 80g  | szt | **140** |  |  |  |  |
| 59 | Kawa inka rozpuszczalna | op. 150 g | szt | **18** |  |  |  |  |
| 60 | Żelatyna spożywcza | op. 50 g | szt | **37** |  |  |  |  |
| 61 | Żelfix | op. 3:1 40g | szt | **40** |  |  |  |  |
| 62 | Galaretka różne smaki | op.77g | szt | **92** |  |  |  |  |
| 63 | Aromat do ciasta  | op. 9ml | szt | **44** |  |  |  |  |
| 64 | Soda  | op. 70g | szt | **23** |  |  |  |  |
| 65 | Soki owocowe 100% | Karton 1l | szt | **500** |  |  |  |  |
| 66 | Woda niegazowana nisko lub średnio zmineralizowana | Butelka 1,5l | szt | **2400** |  |  |  |  |
| 67 | Wafle ryżowe | op. 130g | szt | **100** |  |  |  |  |
| 68 | Chrupki kukurydziane  | op. 200g | szt | **80** |  |  |  |  |
| 69 | Podpłomyki b/cukru | op. 140g | szt | **104** |  |  |  |  |
| 70 | Budyń | op.40g | szt | **50** |  |  |  |  |
| 71 | Mikołaj czekoladowy |  | szt | **210** |  |  |  |  |
| 72 | Zajączek czekoladowy  |  | szt | **210** |  |  |  |  |
| ***RAZEM***  |   |   |

**1. Wartość BRUTTO dla zadania nr 5: …………………..………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………..……..………………)**

**2. Wartość NETTO dla zadania nr 5: ……………………………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………………………………)**

**PAKIET NR 6: Warzywa i owoce świeże**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | **Nazwa artykułu** | ***Opis*** | ***j.m.*** | **Ilość szacunkowa** | ***Cena jednostkowa brutto (zł)*** | ***Podatek VAT (zł)*** | ***Wartość netto (zł)- poz5xpoz6*** | ***Wartość brutto (zł)-poz5xpoz7***  |
| ***1*** | **2** | ***3*** | ***4*** | **5** | ***6*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** |
| 1 | Ananas |  | Kg | **48** |  |  |  |  |
| 2 | Arbuz |  | Kg | **130** |    |   |   |   |
| 3 | Awokado |  | Kg | **8** |  |  |  |  |
| 4 | Banan |   | Kg | **300** |    |   |   |   |
| 5 | Borówka | op.250g | szt | **80** |  |  |  |  |
| 6 | Brokuł |   | szt | **40** |    |   |   |   |
| 7 | Brukselka |  | kg | **10** |  |  |  |  |
| 8 | Brzoskwinia |   | kg | **32** |    |   |   |   |
| 9 | Burak ćwikłowy |   | kg | **222** |    |   |   |   |
| 10 | Cebula |   | kg | **120** |    |   |   |   |
| 11 | Cytryna |   | kg | **40** |    |   |   |   |
| 12 | Czosnek krajowy |   | szt | **20** |    |   |   |   |
| 13 | Gruszka |   | kg | **200** |    |   |   |   |
| 14 | Jabłka |   | kg | **1500** |    |   |   |   |
| 15 | Kaki |  | szt | **64** |  |  |  |  |
| 16 | Kalafior |   | szt | **140** |    |   |   |   |
| 17 | Kalarepa |  | szt | **100** |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta biała |   | kg | **90** |    |   |   |   |
| 19 | Kapusta czerwona |   | kg | **85** |    |   |   |   |
| 20 | Kapusta kwaszona | wiadro 5 kg | kg | **250** |    |   |   |   |
| 21 | Kapusta pekińska |   | kg | **120** |    |   |   |   |
| 22 | Kapusta włoska |   | kg | **20** |    |   |   |   |
| 23 | Kiwi | koszyk | szt | **116** |    |   |   |   |
| 24 | Koperek | pęczek | szt | **90** |    |   |   |   |
| 25 | Mandarynki |   | kg | **130** |    |   |   |   |
| 26 | Melon |  | szt | **40** |  |  |  |  |
| 27 | Mango |  | szt | **20** |  |  |  |  |
| 28 | Marchew |   | kg | **1200** |    |   |   |   |
| 29 | Natka pietruszki | pęczek | szt | **120** |    |   |   |   |
| 30 | Nektarynka  |   | kg | **50** |    |   |   |   |
| 31 | Ogórek kwaszony | wiadro 3 kg | kg | **48** |    |   |   |   |
| 32 | Ogórek świeży  |  | kg | **160** |    |   |   |   |
| 33 | Papryka świeża  |  | kg | **80** |    |   |   |   |
| 34 | Pieczarka uprawna |   | kg | **45** |    |   |   |   |
| 35 | Pietruszka korzeń |   | kg | **280** |    |   |   |   |
| 36 | Pomarańcza |   | kg | **130** |    |   |   |   |
| 37 | Pomidor  |  | kg | **250** |    |   |   |   |
| 38 | Pomidor koktajlowy | op. 250 g | szt | **21** |  |  |  |  |
| 39 | Por |   | szt | **200** |    |   |   |   |
| 40 | Rzodkiewka | pęczek | szt | **150** |    |   |   |   |
| 41 | Sałata zielona/masłowa | główka | szt | **400** |    |   |   |   |
| 42 | Sałata lodowa | główka | szt | **180** |  |  |  |  |
| 43 | Seler korzeniowy |   | kg | **140** |    |   |   |   |
| 44 | Szczypiorek | pęczek | szt | **170** |    |   |   |   |
| 45 | Śliwki |   | kg | **50** |    |   |   |   |
| 46 | Truskawka | sezon VI | kg | **80** |    |   |   |   |
| 47 | Winogrona białe i ciemne |   | kg | **210** |    |   |   |   |
| 48 | Ziemniaki jadalne |   | kg | **4400** |    |   |   |   |
| **RAZEM**  |   |   |

**1. Wartość BRUTTO dla zadania nr 6: …………………..………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………..……..………………)**

**2. Wartość NETTO dla zadania nr 6: ……………………………………… zł. (słownie: …………………………………………………………………………………………………………)**