

Komenda Portu Wojennego  
ul. Steyera 28  
72-600 Świnoujście

**FORMULARZ CENOWY**

Nawiązując do ogłoszenia o postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na:

**Część nr 2 – „Dostawa wędlin z mięsa czerwonego dla KPW Świnoujście”**

**JA/MY, NIŻEJ PODPISANY/I**

.....  
.....

Działając w imieniu i na rzecz:

.....  
.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy)

**OŚWIADCZAMY, ŻE** oferujemy realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z poniższymi cenami:

## Część Nr 2:

Lp.	Nazwa produktu	Jm	wartości jednostkowe			oferta dla ilości					
			cena netto	stawka Vat (%)	podstawowa			opcja			
					ilość	wartość netto*	wartość brutto**	ilość	wartość netto*	wartość brutto**	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	Paszetkowa	kg			250			100			
2	Salceson włoski	kg			250			200			
3	Salceson ozorkowy	kg			250			100			
4	Kaszanka z kaszy gryczanej	kg			600			200			
5	Kiełbasa myśliwska	kg			450			200			
6	Kiełbasa jałowcowa	kg			450			200			
7	Kiełbasa parówkowa	kg			500			200			
8	Parówki z szynki	kg			400			200			
9	Mortadela	kg			200			200			
10	Kiełbasa biała parzona	kg			600			200			
11	Kiełbasa podlaska	kg			600			200			
12	Kiełbasa śląska	kg			600			200			
13	Kiełbasa toruńska	kg			700			200			
14	Kiełbasa zryczajna	kg			350			300			
15	Kiełbasa krakowska parzona specjalna	kg			650			200			
16	Kiełbasa szynkowa wieprzowa specjalna	kg			300			200			
17	Kiełbasa krakowska sucha	kg			250			100			
18	Kiełbasa żywiecka	kg			400			200			
19	Kabanosy	kg			400			200			
20	Baleron	kg			400			200			
21	Poledwica wieprzowa wędzona	kg			250			200			
22	Szynka wieprzowa wędzona	kg			300			200			
23	Szynka wieprzowa gotowana	kg			300			100			
24	Szynka wieprzowa konserwowa	kg			500			150			
25	Boczek wędzony parzony b/k	kg			1 200			300			

26	Pasztet wieprzowy pieczony	kg							100		
27	Ogonówka	kg							200		
28	Kiełbasa salami	kg							200		
29	Kiełbasa wiejska	kg							100		
30	Schab pieczony	kg							100		
31	Salami	kg							100		
Razem wartość:											
Razem wartość za ilość podstawową i opcje: netto..... brutto.....											

\*Wartość netto = cena netto x ilość

\*\*Wartość brutto = cena netto x ilość x (1+(stawka VAT/100))

**Uwaga! Dokument należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym  
Zamawiający rekomenduje zapisanie dokumentu w formacie PDF**