

**Załącznik nr 2 do SIWZ**  
**Załącznik nr 5 do umowy**

**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 1 - „Dostawę 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 1:

Lp.	Nazwa produktu	Jm	wartości jednostkowe		oferta dla ilości					
			cena netto	Stawka Vat (%)	podstawowa		opcja		wartość brutto**	
					ilość	wartość netto*	wartość brutto**	ilość		wartość netto*
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Antrykot wołowy b/k kreg.	kg			400			100		
2	Wołowina ekstra	kg			500			100		
3	Poledwica wołowa	kg			5			15		
4	Wołowina zrazowa b/k	kg			700			300		
5	Karkówka wieprzowa b/k	kg			2 200			300		
6	Karkówka wieprzowa z/k	kg			1 000			200		
7	Łopatką wieprzowa b/k	kg			2 500			300		
8	Schab wieprzowy b/k	kg			2 200			300		
9	Schab wieprzowy z/k	kg			600			200		
10	Żeberka wieprzowe	kg			1 800			200		
11	Szynka wieprzowa b/k	kg			900			100		
12	Mięso wieprzowe od szynki b/k drobne	kg			900			200		
13	Golonka wieprzowa z/k	kg			600			400		
14	Golonka wieprzowa b/k-peklowana próżniowo	kg			600			300		
15	Ozorki wieprzowe	kg			400			100		
16	Wątroba wieprzowa	kg			300			100		
17	Smalec wieprzowy	kg			250			50		
18	Słonina surowa świeża	kg			200			50		
19	Boczek surowy b/k	kg			150			50		
	Razem wartość:									

**Razem wartość za ilość podstawową i opcje: netto..... brutto.....**

.....  
(podpisy osoby/osób uprawnionych do reprezentowania)

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

**Załącznik nr 3 do SIWZ**  
**Załącznik nr 6 do umowy**

**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 – „Dostawę 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	Pasztetowa	kg			500			150		
2	Salceson włoski	kg			300			100		
3	Salceson ozorkowy	kg			300			150		
4	Kaszanka z kaszy gryczanej	kg			800			200		
5	Kiełbasa myśliwska	kg			800			300		
6	Kiełbasa jałowcowa	kg			800			200		
7	Kiełbasa parówkowa	kg			350			100		
8	Parówki wieprzowe	kg			300			100		
9	Mortadela	kg			400			200		
10	Kiełbasa biała parzona	kg			900			200		
11	Kiełbasa podlaska	kg			1000			200		
12	Kiełbasa słańska	kg			1000			200		
13	Kiełbasa toruńska	kg			900			200		
14	Kiełbasa zwyczajna	kg			350			150		
15	Kiełbasa krakowska parzona	kg			650			200		
16	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg			700			200		
17	Kiełbasa krakowska sucha	kg			450			200		
18	Kiełbasa żywiecka	kg			450			200		
19	Kabanosy	kg			400			150		
20	Baleron	kg			400			200		
21	Polędwica wieprzowa wędzona	kg			500			200		
22	Szynka wieprzowa wędzona	kg			500			200		
23	Szynka wieprzowa gotowana	kg			700			200		
24	Szynka wieprzowa konserwowa	kg			800			150		

25	Boczek wędzony parzony b/k	kg	1 600			200
26	Pasztet wieprzowy pieczony	kg	350			100
27	Rolada z boczku	kg	350			100
28	Golonka wieprzowa	kg	350			100
29	Ogonówka	kg	500			200
30	Szynka wieprzowa mielona	kg	600			150
31	Kiełbasa salami	kg	300			100
32	Kiełbasa wiejska	kg	600			300
Razem wartość:						
<b>Razem wartość za ilość podstawową i opcje: netto..... brutto.....</b>						

.....  
 (podpisy osoby/osób uprawnionych do reprezentowania)

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