

6	Filet z kurczaka	kg	300				
7	Frankfurterki	kg	30				
8	Karczek z komina	kg	70				
9	Karkówka b/k	kg	130				
10	Kiełbasa biała parzona	kg	60				
11	Kiełbasa mazurska z szynki	kg	30				
12	Kiełbasa piwna	kg	12				
13	Kiełbasa podwawelska złota	kg	100				
14	Kiełbasa śląska złota	kg	120				
15	Kiełbasa żywiecka	kg	40				
16	Kiełbasa krakowska parzona	kg	100				
17	Kiełbasa Morlińska	kg	110				
18	Kiełbaski śniadaniowe	kg	70				
19	Kości krótkie	kg	60				
20	Kresowiak	kg	70				
21	Kurczak świeży	kg	140				
22	Łopatka b/k	kg	170				
23	Mostek wołowy	kg	50				

24	Noga kurczaka trybowana	kg	175				
25	Ogonówka	kg	120				
26	Parówki cielaszki	kg	200				
27	Parówki z szynki	kg	200				
28	Pasztet jak dawniej	kg	50				
29	Pieczeń myśliwska	kg	100				
30	Pieczeń rzymska	kg	44				
31	Pieczeń Litewska	kg	20				
32	Pieczony pasztet drobiowy - foremka	kg	44				
33	Pierś gotowana	kg	30				
34	Polędwica łososiowa	kg	20				
35	Polędwica sopocka	kg	40				
36	Polędwiczki wieprzowe	kg	40				
37	Porcja rosółowa	kg	160				
38	Schab kopcony	kg	30				
39	Schab sznurkowy	kg	50				
40	Schab szwagra	kg	40				
41	Schab wieprzowy	kg	50				
42	Schab z kija	kg	70				
43	Szponder wołowy	kg	50				
44	Szynka Bankietowa	kg	30				

45	Szynka krucha	kg	60				
46	Szynka Soczysta	kg	60				
47	Szynka bez kości	kg	100				
48	Szynka Brzozówka	kg	80				
49	Szynka konserwowa staropolska	kg	120				
50	Szynka Masarza	kg	12				
51	Szynka Sołtysówka	kg	12				
52	Szynka śląska	kg	12				
53	Szynka w siatce	kg	120				
54	Szynka z beczki	kg	12				
55	Szynka zrazowa	kg	30				
56	Uda z kurczaka	kg	20				
57	Udziec z indyka	kg	60				
58	Wołowe gulaszowe kg	kg	70				
59	Żeberka paski	kg	240				
60	Żeberka mostki	kg	60				
	Razem wartość brutto						

* niepotrzebne skreślić.

1. JEŚLI DYSPONUJĄ PAŃSTWO INNYM ARTYKUŁEM NIŻ TE, KTÓRE SĄ WYMIENIONE, PROSZĘ W ZAMIAN PODAĆ NAZWĘ I GRAMATURĘ SWOJEGO PRODUKTU O PODOBNYM SKŁADZIE i PARAMETRACH ZGODNYCH Z ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA ZDROWIA Z DN. 26.07.2016 roku DOTYCZĄCĄ ZDROWEGO ŻYWIENIA W PRZEDSZKOLACH.

- wszystkie produkty powinny być zgodne z ustawą Rady Ministrów z dnia 26.07.2016 roku dotyczącą zdrowego żywienia.

- produkt równoważny to produkt o podobnym składzie do produktu wymienionego i podobnej jakości.

- jeśli produkt proponowany przez dostawcę będzie zbyt odstępował od proponowanych, zamawiający może zażądać dostarczenia potwierdzenia składu tego artykułu.

2. Deklarujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie od dnia 02.01.2026 r do 31.12.2026 r.

3. W przypadku wyboru naszej oferty osobą uprawnioną do kontaktu ze Zleceniodawcą będzie: Pan/Pani.....

Nr tel.

4. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcą jest: Barbara Krafzik, tel.89 676 08 30

5. Oświadczam/y, że wskazane w zaproszeniu do składania ofert - istotne warunki, które będą ustalone w umowie - są przez nas spełniane oraz zaakceptowane i zobowiązuję/emy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wskazanym przez Zleceniodawcę w zawiadomieniu o wyborze oferty.

6. Oświadczam/y, że uważam/y się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w zaproszeniu do składania ofert.

.....
(upoważniony przedstawiciel Wykonawcy)