

.....  
pieczęć wykonawcy**FORMULARZ OFERTOWY**

Ja niżej podpisany .....

Działając w imieniu i na rzecz .....

(adres siedziby wykonawcy)

REGON ..... NIP .....

Nr telefonu ..... e-mail (do zamówień):.....

w odpowiedzi na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na dostawę mięsa i wędlin oraz mrożonek rybnych do Publicznego Przedszkola Nr 3 w Busku- Zdroju składam niniejszą ofertę na 2025 rok:

**MIEŚA**

Lp.	Nazwa produktu	J. m.	Szacunkowa Ilość	Cena brutto	Wartość brutto	Uwagi
1	Dramstik/Podudzie	kg	350			
2	Filet z indyka	kg	105			
3	Filet z kureczaka	kg	650			
4	Karkówka bez kości	kg	45			
5	Kości schabowe	kg	15			
6	Kureczak św.	kg	120			
7	Łopatką bez kości	kg	300			
8	Korpus z kureczaka	kg	40			
9	Schab bez kości	kg	290			
10	Schab z kością	kg	25			
11	Skrzydółko z indyka	kg	790			
12	Skrzydółko z kureczaka/drobiowe	kg	450			
13	Szynka bez kości	kg	650			
14	Udka/ćwiartka z kureczaka	kg	30			
15	Wołowina extra b/k	kg	5			
16	Żeberka wieprzowe	kg	80			
RAZEM (wartość brutto za wyszczególnione produkty w podanych szacunkowych ilościach)						

**PASZTETY**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Szacunkowa Ilość	Cena brutto	Wartość brutto	Uwagi
1	Pasztet z kureczaka (powyżej 60% mięsa drobiowego)	kg	50			
2	Pasztet pieczony (powyżej 60% mięsa wieprzowego)	kg	90			
3	Pasztet z suszonymi owocami (powyżej 70% mięsa wieprzowego)	kg	40			
RAZEM (wartość brutto za wyszczególnione produkty w podanych szacunkowych ilościach)						

**PARÓWKI**

Lp.	Nazwa produktu	J. m.	Szacunkowa Ilość	Cena brutto	Wartość brutto	Uwagi
1	Parówka z indyka (powyżej 70% mięsa z indyka)	kg	10			
2	Parówki z szynki (powyżej 70% mięsa wieprzowego)	kg	150			
RAZEM (wartość brutto za wyszczególnione produkty w podanych szacunkowych ilościach)						

**RYBY**

Lp.	Nazwa produktu	J. m.	Szacunkowa Ilość	Cena brutto	Wartość brutto	Uwagi
1	Makrela wędzona	kg	55			
2	Mintaj -filet	kg	40			
3	Miruna b/skóry	kg	220			
4	Miruna ze skórą	kg	50			
5	Paluszki rybne	kg	50			
6	Sola	kg	85			
7	Tilapia	kg	15			
RAZEM (wartość brutto za wyszczególnione produkty w podanych szacunkowych ilościach)						

**WĘDLINY**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Szacunkowa Ilość	Cena brutto	Wartość brutto	Uwagi
1	Boczek wędzony	kg	5			
2	Kiełbasa krakowska (powyżej 70% mięsa wieprzowego)	kg	20			
3	Kiełbasa podwawelska (powyżej 70% mięsa wieprzowego)	kg	30			
4	Kiełbasa szefa	kg	55			
5	Kiełbasa śląska (powyżej 70% mięsa wieprzowego)	kg	20			
6	Kiełbasa toruńska	kg	8			
7	Kiełbasa żywiecka (powyżej 70% mięsa wieprz.-drob.)	kg	25			
8	Polędwica drobiowa (powyżej 80% mięsa drobiowego)	kg	30			
9	Polędwica sopocka (powyżej 70% mięsa)	kg	30			
10	Szynka (powyżej 80% mięsa wieprzowego)	kg	70			
11	Szynka (powyżej 70% mięsa wieprzowego)	kg	50			
12	Szynka drobiowa (powyżej 70% mięsa drobiowego)	kg	25			
13	Szynka drobiowa (powyżej 80% mięsa drobiowego)	kg	30			itp.
14	Szynka biała (powyżej 70% mięsa wieprzowego)	kg	25			itp.

