

Załącznik nr 2

Do zapytania o cenę na dostawę

warzyw, owoców i jaj do Szkoły Podstawowej Nr 15
im. Marii Skłodowskiej-Curie w Białymstoku.....
Pieczęć firmowa Dostawcy**Formularz ofertowy na warzywa, owoce i jaja z dowozem własnym transportem w roku 2026/2027 do Szkoły
Podstawowej Nr 15 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Białymstoku w Białymstoku****Oferuję realizację zamówienia zgodnie z poniższymi cenami:**

Lp.	nazwa	Opis produktu -nazwa, wymagania jakościowe	jednostka miary	cena jednostkowa brutto
1.	Ananas	owoc świeży, dojrzały, zdrowy, o charakterystycznym smaku i zapachu, soczysty, bez oznak zepsucia, pleśni, pęknięć oraz uszkodzeń mechanicznych, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności	kg/szt	
2.	Arbuz	owoc świeży, dojrzały, zdrowy, o charakterystycznym smaku i zapachu, soczysty, bez oznak zepsucia, pleśni, pęknięć oraz uszkodzeń mechanicznych, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności.	kg	
3.	Awokado dojrzałe	owoc świeży, dojrzały w stopniu umożliwiającym bezpośrednie spożycie, miękki, zdrowy, o charakterystycznym smaku i zapachu, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności	kg/ szt	
4.	Banan	owoce klasy I, zdrowe, świeże, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak gnicia. Owoce odpowiednio dojrzałe, jędrne, o smaku i barwie charakterystycznej dla odmiany. Pakowane w czyste opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, transportowane w warunkach zapewniających zachowanie jakości i świeżości produktu.	kg	
5.	Borówka	Świeże borówki amerykańskie lub owoce równoważne, pakowane w opakowania	kg	

		jednostkowe. Owoce czyste, jędrne, dojrzałe, bez uszkodzeń, pleśni i oznak gnicia.		
6.	Brzoskwinia	owoc świeży, dojrzały, zdrowy, o charakterystycznym smaku, zapachu i barwie, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności.	kg	
7.	Brzoskwinia płasko owocowa „ufo”	owoc świeży, dojrzały, zdrowy, o charakterystycznym słodkim smaku, zapachu i spłaszczonym kształcie, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności.	kg	
8.	Buraki gotowane tarte 500g	burak ćwikłowy po obróbce termicznej, tarty, pakowany próżniowo w szczelne opakowanie. Produkt o charakterystycznej ciemnoczerwonej barwie, typowym smaku i zapachu, bez oznak zepsucia i zanieczyszczeń, gotowy do spożycia lub dalszej obróbki kulinarnej.	szt	
9.	Cebula	świeża, zdrowa i dojrzała cebula o jasnej łusce i łagodnym, słodkawym smaku. Produkt jędrny, czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
10.	Cebula czerwona	świeża, zdrowa i dojrzała cebula o charakterystycznej czerwono-fioletowej łusce oraz jędrnym miąższu. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
11.	Ciecierzyc	Suche, czyste ziarna ciecierzycy, jednorodne, bez zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych, pleśni i oznak szkodników. Produkt przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej.	kg	
12.	Cukinia	świeża, zdrowa cukinia o jędrnej konsystencji, gładkiej skórce i typowym smaku oraz zapachu. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
13.	Cytryna	świeży, zdrowy i dojrzały owoc cytrusowy o charakterystycznej żółtej skórce, soczystym miąższu oraz typowym smaku i zapachu. Produkt czysty, bez oznak pleśni, gnicia i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i	kg	

		obróbki kulinarnej.		
14.	Czosnek	świeży, zdrowy i dojrzały czosnek o charakterystycznym zapachu . Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg / szt	
15.	Gruszka kl.I	owoce klasy I, zdrowe, świeże, dojrzałe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak gnicia. Owoce jędrne, o smaku i barwie charakterystycznej dla odmiany. Pakowane w czyste opakowania dopuszczone do kontaktu z żywnością, transportowane w warunkach zapewniających zachowanie jakości i świeżości produktu.	kg	
16.	Granat	owoc świeży, dojrzały, zdrowy, o charakterystycznym smaku, zapachu i barwie, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności.	kg /szt	
17.	Imbir	świeży, zdrowy i dojrzały korzeń imbiru o charakterystycznym zapachu i smaku . Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
18.	Jabłko kl.I	świeże, zdrowe i dojrzałe owoce o charakterystycznym smaku i zapachu, jędrnym oraz soczystym miąższu. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
19.	Jaja świeże L	świeże jaja kurze o czystej, nieuszkodzonej skorupce, bez pęknięć i obcych zapachów. Produkt zdrowy, spełniający obowiązujące normy jakościowe, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej. Rozmiar L.	kg	
20.	Kapusta biała	świeża, zdrowa i dojrzała kapusta o zwartych, jędrnych główkach i charakterystycznej jasnej barwie liści. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
21.	Kapusta czerwona	świeża, zdrowa i dojrzała kapusta o zwartych, jędrnych główkach oraz charakterystycznej czerwono-fioletowej barwie liści. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	

22.	Kapusta kiszona	produkt otrzymany w procesie naturalnej fermentacji kapusty białej, bez dodatku octu spirytusowego. Produkt o charakterystycznym kwaśnym smaku i zapachu, czysty, bez oznak pleśni i zepsucia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
23.	Kapusta pekińska	świeża, zdrowa i dojrzała kapusta o jędrnych, zwartych główkach oraz jasnozielonych liściach. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
24.	Kiwi	świeży, zdrowy i dojrzały owoc, słodkim smaku Produkt czysty, bez oznak pleśni, gnicia i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej	kg	
25.	Koper	świeży, zdrowy i aromatyczny koper zielony w pęczkach, o intensywnym zapachu i barwie. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	szt	
26.	Mandarynka	świeży, zdrowy i dojrzały owoc cytrusowy o pomarańczowej skórce, słodkim smaku i soczystym miąższu. Produkt czysty, bez oznak pleśni, gnicia i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej	kg	
27.	Marchew korzeń	świeża, zdrowa i dojrzała marchew , prosta, wyrównana, o charakterystycznej barwie i jędrnej konsystencji. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
28.	Mięta świeża cięta	świeże, zdrowe i aromatyczne liście mięty o charakterystycznym smaku i zapachu. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i dekoracji potraw oraz napojów.	kg/ szt	
29.	Morela	świeży, zdrowy i dojrzały owoc o jasno pomarańczowej skórce,	kg	

		słodkim smaku i soczystym miąższu. Produkt czysty, bez oznak pleśni, gnicia i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej		
30.	Natka pietruszki	świeża, zdrowa i aromatyczna natka pietruszki o intensywnie zielonej barwie i charakterystycznym zapachu. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń, przeznaczony do bezpośredniego spożycia oraz jako dodatek kulinarny.	szt	
31.	Nektarynka	owoc świeży, dojrzały, zdrowy, o charakterystycznym smaku, zapachu, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych oraz zanieczyszczeń, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywności.	kg	
32.	Ogórek świeży	świeży, zdrowy ogórek szklarniowy o długości 25–30 cm, wyrównany, o jędrnej konsystencji, gładkiej skórce i typowym smaku oraz zapachu. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
33.	Ogórki kiszone	ogórek poddany naturalnej fermentacji mlekowej, bez dodatku octu spirytusowego oraz regulatorów kwasowości. Produkt jędrny, o charakterystycznym kwaśnym smaku i zapachu, czysty, bez oznak pleśni i zepsucia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej. Pakowany w wiaderka przeznaczone do kontaktu z żywnością, o masie jednostkowej nie większej niż 6 kg, szczelnie zamykane. Opakowanie oznakowane etykietą zawierającą skład produktu oraz wymagane informacje zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.	kg	
34.	Papryka czerwona	świeża, zdrowa i dojrzała papryka o intensywnie czerwonej barwie, jędrnym miąższu oraz charakterystycznym słodkim smaku i aromacie. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
35.	Papryka zielona	świeża, zdrowa i dojrzała papryka o zielonej barwie, jędrnym miąższu oraz charakterystycznym smaku i aromacie. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń	kg	

		mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.		
36.	Papryka żółta	świeża, zdrowa i dojrzała papryka o intensywnie żółtej barwie, jędrnym miąższu oraz charakterystycznym słodkim smaku i aromacie. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
37.	Pieczarki	świeże, zdrowe grzyby uprawne o średniej lub dużej wielkości, białej lub kremowej barwie kapelusza, jędrnej konsystencji i charakterystycznym zapachu. Produkt czysty, bez oznak pleśni, gnicia, uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i	kg	
38.	Pietruszka korzeń	świeża, zdrowa i dojrzała pietruszka korzeniowa, prosta, wyrównana, o jędrnej konsystencji i charakterystycznym zapachu. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
39.	Pomarańcze	świeży, zdrowy i dojrzały owoc cytrusowy o pomarańczowej skórce, soczystym miąższu oraz charakterystycznym słodkim smaku i aromacie. Produkt czysty, bez oznak pleśni, gnicia i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
40.	Pomidor koktajlowy	świeże, zdrowe i dojrzałe pomidory cherry o słodkim smaku, jędrnej konsystencji i intensywnej czerwonej barwie. Produkt bez szypułek, czysty, bez oznak gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
41.	Pomidor malinowy kl.I	świeże, zdrowe i dojrzałe pomidory malinowe o charakterystycznej malinowej barwie, soczystym miąższu i łagodnym, słodkawym smaku. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
42.	Pomidor żółty	świeże, zdrowe i dojrzałe pomidory o charakterystycznej żółtej, soczystym miąższu i łagodnym, słodkawym smaku. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	

43.	Por	świeży, zdrowy i dojrzały por o jędrnej strukturze, białej i jasnozielonej części oraz charakterystycznym aromacie. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej	kg	
44.	Rukola	świeża, zdrowa o ciemnozielonym kolorze. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
45.	Rzodkiewka świeża	Świeże rzodkiewki w pęczku, jędrne, bez uszkodzeń, oznak zepsucia i wędnięcia. Jednolita wielkość, dopuszczalna świeża, zielona nać. Produkt przeznaczony do spożycia po umyciu	pęczek	
46.	Salata lodowa	świeża, zdrowa i dojrzała sałata o zwartej, kruchej główce i jasnozielonej barwie liści. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	szt	
47.	Salata mix 1kg	świeża, umyta mieszanka sałat gotowa do bezpośredniego spożycia, składająca się z rukoli, roszponki, radicchio i endywii. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, pleśni i zanieczyszczeń, o odpowiedniej jędrności i barwie. Pakowany w opakowania jednostkowe po 1 kg, przeznaczone do kontaktu z żywnością, zgodne z obowiązującymi normami i przepisami prawa żywnościowego, zapewniające świeżość i bezpieczeństwo produktu.	kg	
48.	Seler korzeń	świeży, zdrowy i dojrzały seler o jędrnej konsystencji, charakterystycznym aromacie i barwie właściwej dla produktu. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i nadmiernego zawilgocenia, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
49.	Seler naciowy	Świeży seler naciowy w postaci zwartej wiązki, o jędrnych, soczystych łodygach. Bez przebarwień, uszkodzeń i oznak wędnięcia. Liście (jeśli występują) świeże, zielone. Produkt przeznaczony	kg/szt	
50.	Szczypior	świeży, zdrowy i aromatyczny szczypior o intensywnie zielonej barwie, bez części cebulkowej, o charakterystycznym smaku i zapachu. Produkt czysty, bez oznak zwiędnięcia, pleśni,	kg	

		uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i jako dodatek kulinarny.		
51.	Śliwka	świeże, zdrowe i dojrzałe owoce śliwki o słodkim smaku, soczystym miąższu i charakterystycznej barwie właściwej dla odmiany. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
52.	Śliwka okrągła	Świeże, duże śliwki, do porcjowania. Owoce jędrne, dojrzałe, słodkie, bez uszkodzeń mechanicznych, oznak gnicia i pleśni. Skórka gładka, typowa dla odmiany, dopuszczalne naturalne naloty woskowe. Przeznaczone do spożycia po umyciu.	kg	
53.	Śliwka węgierka	świeże, zdrowe i dojrzałe owoce śliwki o słodkim smaku, soczystym miąższu i charakterystycznej barwie właściwej dla odmiany. Produkt czysty, bez oznak gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
54.	Truskawki	Świeże truskawki, dojrzałe, jędrne, o intensywnym kolorze i typowym zapachu. Owoce całe, bez uszkodzeń, pleśni i oznak gnicia, z zielonymi szypułkami. Przeznaczone do spożycia po umyciu.	kg	
55.	Winogrona bezpestkowe	Świeże winogrona, dojrzałe, jędrne, o intensywnym kolorze i typowym zapachu. Owoce całe, bez uszkodzeń, pleśni i oznak gnicia, z zielonymi szypułkami. Przeznaczone do spożycia po umyciu.	kg	
56.	Ziemniaki	świeże, konsumpcyjne, o wysokiej jakości handlowej, przeznaczone do obróbki termicznej (gotowania), odmiany o typie kulinarnym C lub BC (mączyste), charakteryzujące się sypką konsystencją po ugotowaniu, dobrym smakiem oraz wysoką zawartością skrobi. Bulwy zdrowe o jasnym miąższu, nieuszkodzone, bez oznak chorób, gnicia, zazielenienia i kiełkowania, o jednnorodnej wielkości. Waga pojedynczego ziemniaka: 270–310 g.	kg	
57.	Ziemniaki młode	świeże, młode ziemniaki o jasnym miąższu, sypkie po ugotowaniu, bez krostek, uszkodzeń mechanicznych i oznak gnicia. Produkt jednolity jakościowo, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.	kg	
58.	Bazylia świeża	świeża, zdrowa i aromatyczna bazylia świeża o intensywnym zapachu i barwie. Produkt	szt	

		czysty, bez oznak zwiędnięcia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń, przeznaczony do bezpośredniego spożycia i obróbki kulinarnej.		
--	--	--	--	--

.....

(miejscowość , data)

.....

(podpis i pieczęć przedstawiciela)