

Załącznik nr 9

Do zapytania o cenę na dostawę
Produktów garmażeryjnych do Szkoły Podstawowej Nr 15
im. Marii Skłodowskiej-Curie w Białymstoku

.....
Pieczęć firmowa Dostawcy

Formularz ofertowy produktów garmażeryjnych z dowozem własnym transportem w roku 2026/2027 do Szkoły Podstawowej Nr 15 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Białymstoku

Oferuję realizację zamówienia zgodnie z poniższymi cenami:

Lp.	nazwa	Opis produktu -nazwa, wymagania jakościowe	jednostka miary	wartość brutto
1.	Kluski leniwe	Tradycyjny produkt garmażeryjny gotowy do obróbki cieplnej lub spożycia po przygotowaniu bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków, świeże, skład: mąka pszenna, ser biały, jajka, olej, sól, nie popękane, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 8 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia.	kg	
2.	Klopsik z fasoli z płatkami słonecznika	wykonany z fasoli, cebuli, siemienia lnianego, z dodatkiem soli, pieprzu i nasion słonecznika. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,8g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia. Opakowanie: Klopsiki zapakowane próżniowo.	kg	
3.	Kopytka	Tradycyjny produkt garmażeryjny gotowy do obróbki cieplnej lub spożycia po przygotowaniu bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. zawartość gotowanych ziemniaków w produkcie 70-75%. Skład: mąka pszenna, ziemniaki 20%, jajka, olej, sól, niepopękane, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 8 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia.	kg	

4.	Krokiety z kapustą	produkt wykonany z ciasta pszennego w środku z farszem z kiszonej kapusty. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,8g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia.		
5.	Pierogi z owocami	Skład: mąka pszenna, owoce, woda, cukier, olej rzepakowy, jaja. produkty wykonane z ciasta pierogowego, nadzieniem są owoce sezonowe. Zawartość farszu w stosunku do ciasta nie mniej niż 40%. Bez dodatku chemicznych substancji dodawanych do żywności (wzmacniaczy smaku i zapachu). Produkt formowany ręcznie. Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca. Pierogi równe pod względem kształtu i wielkości. Niedopuszczalne uszkodzenie, popękanie, zabrudzenie powierzchni, wyciek nadzienia. Barwa ciasta od jasnokremowej do kremowej. Barwa nadzienia charakterystyczna dla użytych składników. Konsystencja i struktura charakterystyczna dla ciasta pierogowego, elastyczna i miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda. Smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia. Niedopuszczalne obce smaki i zapachy typu: stęchłe, gorzkie, zjełczałe, kwaśne. Produkt poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, 5g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia.	kg	
6.	Pierogi serowo - owocowe	Wyrób ręcznie przygotowywany (nieprodukowany maszynowo), świeży, gotowy do dalszego wykorzystania bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. Skład :mąka pszenna ser biały , owoce sezonowe (jagody) jajka, olej, pierogi szczelnie zlepione, nie popękane, zawartość farszu min. 35% barwa : charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, 5g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia.	kg	
7.	Pierogi z soczewicy	Wyrób ręcznie przygotowywany (nieprodukowany maszynowo), świeży, gotowy do dalszego wykorzystania bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. Skład: mąka pszenna, cebula, olej, sól, soczewica , przyprawy; pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, 5g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia.	kg	
8.	Pierogi z mięsem	Wyrób ręcznie przygotowywany (nieprodukowany maszynowo), świeży, gotowy do dalszego wykorzystania bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. Skład: mąka pszenna, cebula, jaja, olej, sól, mięso wieprzowe , przyprawy; pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, 5g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia.	kg	
9.	Pierogi z kapustą	Wyrób ręcznie przygotowywany (nieprodukowany maszynowo), świeży, gotowy do dalszego wykorzystania bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. Skład: mąka pszenna, cebula, jaja, olej, sól, kapusta kiszona , przyprawy; pierogi szczelnie zlepione, niepopękane, zawartość farszu min. 35%, barwa: charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, 5g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia.	kg	
10.	Naleśniki z owocami	Skład: jabłka, mąka pszenna, mleko, cukier, jaja, olej rzepakowy,	kg	

		woda, cynamon, sól. Produkt uformowany z płatów naleśnikowych z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 60% musu jabłkowego. Bez dodatku chemicznych substancji dodawanych do żywności (wzmacniaczy smaku i zapachu). Wygląd: płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z musu jabłkowego, składane w chusteczkę. Produkt formowany ręcznie. Naleśniki równe pod względem kształtu i wielkości. Niedopuszczalne zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia. Barwa ciasta złoto-brązowa, barwa nadzienia kremowa. Konsystencja i struktura ciasta i nadzienia miękka elastyczna i zwarta. Smak i zapach typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z musu jabłkowego. Niedopuszczalne obce smaki i zapachy typu: stęchłe, gorzkie, zjełczałe czy kwaśne. Produkt poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, 5g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia.		
11.	Naleśniki z twarogiem	Wyrób ręcznie przygotowywany (nieprodukowany maszynowo), świeży, gotowy do dalszego wykorzystania bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. Skład: mąka pszenna, jajka, olej, ser biały, mleko, zawartość farszu min.35%, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia, 5g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia.	kg	
12.	Krokiety z mięsem	Wyrób ręcznie przygotowywany (nieprodukowany maszynowo), świeży, gotowy do dalszego wykorzystania bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. Skład: mąka pszenna jajka, mięso drobiowe, olej, mleko, zawartość farszu min. 35%, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,8g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia	kg	
13.	Krokiety z warzywami	Tradycyjny produkt garmażeryjny gotowy do obróbki cieplnej lub spożycia po przygotowaniu bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. Skład: mąka pszenna jajka, warzywa, olej, mleko roślinne, zawartość farszu min. 35%, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,5g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 8 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia. Krokiety zapakowane próżniowo.	kg	
14.	Krokiety kebab	Wyrób ręcznie przygotowywany (nieprodukowany maszynowo), świeży, gotowy do dalszego wykorzystania bez dodatku skrobi modyfikowanych, cytrynianu sodu i sztucznych dodatków. Skład: mąka pszenna jajka, mięso drobiowe, olej, mleko, zawartość farszu min. 35%, barwa charakterystyczna dla danego wyrobu. Produkt nie może zawierać więcej niż: 0,8g soli w 100g produktu gotowego do spożycia, 5 g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia	kg	

.....

.....

(miejscowość , data)

(podpis i pieczęć przedstawiciela)