Załącznik nr 4.3 do SWZ

…………………………………..

(pieczęć Wykonawcy)

SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWA-WARTOŚCIOWA

DOSTAWA **PIECZYWA** DO ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO W TYSZOWCACH

CPV 15810000 - 9

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa handlowa produktu, rodzaj i wielkość opakowania podana przez Zamawiającego**  | **Dane identyfikacyjne produktu.****Nazwa handlowa produktu, nazwa producenta, wielkość opakowania jednostkowego, zbiorczego podana przez Wykonawcę.**  | **Jedn. miary** | **Szacunkowa ilość zamówienia** | **Cena jednostkowa netto za jedn. miary** | **Stawka VAT (%)** | **Wartość sumaryczna dla zamówienia netto 5\*6** | **Wartość sumaryczna dla zamówienia brutto (8+wartość VAT)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1 | Chleb 500 g pszenny, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć), posypany np. makiem, sezamem, siemieniem lnianym czarnuszką. | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 900 |  |  |  |  |
| 2 | Chleb pszenno-żytni 600 g. skład: mąka pszenna, mąka 60 %, żytnia 40% na zakwasie z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, mleka, wody. Pieczywo krojone, pakowane w folię, znakowany etykietami zawierającymi dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę min. trwałości. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 400  |  |  |  |  |
| 3 | Chleb żytnio- orkiszowy 400 g. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 4 | Chleb razowy o wadze 500 g, produkowany z mąki żytniej na zakwasie, z dodatkiem drożdży, z dodatkiem soli, z dodatkiem ziaren. Pieczywo krojone, pakowane w folię, znakowany etykietami zawierającymi dane: nazwę i adres producenta, rodzaj pieczywa, masę jednostkową, opis dodatków specjalnych, datę min. trwałości. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 300 |  |  |  |  |
| 5 | Bułka o wadze od 60 do 100 g Produkowane z mąki żytniej i pszennej na zakwasie z dodatkiem soli, mleka .Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | kg | 400 |  |  |  |  |
| 6 | Bułka wrocławska- cała o wadze 300 g. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 100 |  |  |  |  |
| 7 | Bułka razowa o wadze 50 g, Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć)  | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 200 |  |  |  |  |
| 8 | Drożdżówka z nadzieniem o wadze ok. 50g. Pieczywo spo0żywcze produkowane z mąki pszennej na drożdżach, nadzienie owocowe, bez zawartości cukru, wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu dzieci i młodzieży szkolnej. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy,-środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć) | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 400 |  |  |  |  |
| 9 | Bułka tarta op. 500 g, wysuszona bułka pszenna, drobno mielona, sypka, otrzymana przez rozdrobnienie wysuszonej bułki pszennej, bez dodatku nasion, nadzień, zdobień, sypka bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa.  | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 180 |  |  |  |  |
| 10 | Pączek- waga ok. 50g/ 1szt.pieczywo spożywcze wyprodukowane z maki pszennej na drożdżach, nadzienie owocowe bez zawartości cukru. Wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu dzieci i młodzieży szkolnej. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 450 |  |  |  |  |
| 11 | Chałka- waga ok. 200g, pieczywo spożywcze wyprodukowano z mąki pszennej, na drożdżach, bez zawartości cukru. Wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami w żywieniu dzieci i młodzieży szkolnej. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających, polepszaczy, środków do przetwarzania mąki, substancji utrzymujących wilgoć). | 1)……………………………….(nazwa handlowa produktu)2) …………………………….. (nazwa producenta)\*3)……………………………… (wielkość opakowania)\*\* | szt. | 100 |  |  |  |  |
| **WARTOŚĆ SUMARYCZNA PRODUKTÓW BRUTTO:** |  |

\*należy wskazać jednego konkretnego producenta

\*\*należy wpisać gramaturę jednej sztuki z zakresu wskazanego przedziału

 ………………………………………………………….

 (podpis osoby/osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy)