|  |
| --- |
| **Załącznik 2a** |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **Kalkulacja cenowa  Część I – dostawa produktów mlecznych** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka w %** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Masło extra 82% łuszczu200g | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 2 | Masło roślinne 250g(kubek) | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 3 | Ser biały tłusty, paczkowany | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 4 | Śmietana 30% 0,5l UHT | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 5 | Śmietana 18% 0,5l UHT | szt. | 700 |  |  |  |  |  |
| 6 | Serek Danonki (4-pak) | szt. | 90 |  |  |  |  |  |
| 7 | Serek naturalny 150g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 8 | Jogurt Piątuś typu greckiego | szt. | 800 |  |  |  |  |  |
| 9 | Serek Wiejski 150g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 10 | Serek Danio 140g | szt. | 800 |  |  |  |  |  |
| 11 | Serek waniliowy OSM Siedlce | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 12 | Jogurt naturalny 400g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 13 | Jogurt naturalny 200g | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 14 | Ser żółty Gouda w kawałku | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 15 | Mleko 3,2% 1l. Świeże | szt. | 550 |  |  |  |  |  |
| 16 | Serek Almette śmietankowy | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| **Ogółem** | | | | | | | |  |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Załącznik 2b** | | |  |   **Kalkulacja cenowa  Część II – dostawa artykułów spożywczych** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka w %** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Brzoskwinia puszka 850g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułka tarta 500g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 3 | Chrzan delikatesowy o smaku ostrym słoik 290ml | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 4 | Cukier 1kg | kg | 240 |  |  |  |  |  |
| 5 | Herbata 100g granulowana | szt. | 70 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kasza gryczana biała | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 7 | Koncentrat pomidorowy 30% 200g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kwasek cytrynowy 20g | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 9 | Liść laurowy 6g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 10 | Majeranek 8g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 11 | Majonez 900 ml | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 12 | Makaron 1kg świderki | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 13 | Mąka pszenna typ 550 1 kg | kg | 360 |  |  |  |  |  |
| 14 | Olej 5l uniwersalny rzepakowy | szt. | 140 |  |  |  |  |  |
| 15 | Pieprz mielony 20g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 16 | Pieprz czarny ziarnisty 20g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 17 | Pieprz ziołowy 20g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 18 | Ryż w saszetkach 400g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 19 | Szczaw 385 ml | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| 20 | Sól 1kg miałka morska | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 21 | Ziele angielskie 20g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 22 | Kasza jęczmienna gruba 400 | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 23 | Makaron krajanka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 24 | Kasza pęczak 1 kg | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 25 | Miód naturalny pszczeli 1 l | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 26 | Cukier puder | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 27 | Oregano 130g | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 28 | Zioła prowansalskie 300g | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 29 | Papryka mielona słodka 20g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 30 | Papryka mielona ostra 20g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 31 | Sos słodko-kwaśny 900g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 32 | Kasza Bulgur 400g | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 33 | Ryż z warzywami 400g | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 34 | Mieszanka kasz z warzywami 400g | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 35. | Kawa Inka | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 36 | Kakao 150g | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 37 | Woda mineralna 5l. | szt. | 180 |  |  |  |  |  |
| 38 | Dżem niskosłodzony bez chemicznych składników 280g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 39 | Mięta 20 torebek ekspres. | szt. | 18 |  |  |  |  |  |
| 40 | Makrela w oleju 170 g. | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 41 | Ogórek konserwowy 1l. | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 42 | Miód pszczeli nektarowowielokwiatowy 370g. | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 43 | Sok 100% 0,2 l.(różne smaki) | szt. | 900 |  |  |  |  |  |
| 44 | Herbata czarna 100 torebek | szt. | 9 |  |  |  |  |  |
| 45 | Herbata owocowa 20 torebek | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 46 | Ketchup 500g.(<200g pomidorów na 100g ketchupu) | szt. | 45 |  |  |  |  |  |
| 47 | Płatki kukurydziane 500g. | szt. | 15 |  |  |  |  |  |
| 48 | Kawa zbożowa 35 torebek | szt. | 9 |  |  |  |  |  |
| 49 | Płatki owsiane 500g. | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 50 | Płatki jaglane 250g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 51 | Płatki ryżowe 250g. | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 52 | Kukurydza konserwowa puszka 400g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 53 | Groszek konserwowy puszka 400g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 54 | Czekolada gorzka 70% 100g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 55 | Mąka ziemniaczana | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 56 | Agar 25g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 57 | Rodzynki Sułtańskie 100g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 58 | Proszek do pieczenia 15g | sz. | 20 |  |  |  |  |  |
| 59 | Kasza manna 1 kg. | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 60 | Chrupki kukurydziane plecione 70g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 61 | Wafle ryżowe 130g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 62 | Drożdze 100g. | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 63 | Sok pomarańczowy 100% 1L | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 64 | Sok jabłkowy 100% 1L | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| **Ogółem** | | | | | | | |  |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **Załącznik 2c** |  |  | | --- | |  | |  |   **Kalkulacja cenowa  Część III – dostawa owoców i warzyw** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka w %** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Fasola biała 400g | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 2 | Groch połówki 500g | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kapusta biała | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kapusta czerwona | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 5 | Kapusta młoda | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kapusta pekińska | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7 | Kapusta kiszona | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 8 | Ogórek kiszony | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 9 | Ogórek zielony | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 10 | Pomidory | kg | 550 |  |  |  |  |  |
| 11 | Papryka surowa | kg | 320 |  |  |  |  |  |
| 12 | Koper | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 13 | Szczypior pęczek | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 14 | Sałata | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 15 | Sałata lodowa | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 16 | Kalafior | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 17 | Rzodkiewka | szt. | 110 |  |  |  |  |  |
| 18 | Por | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 19 | Cebula | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 20 | Czosnek w główce | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 21 | Burak czerwony | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 22 | Marchew | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| 23 | Pietruszka korzeniowa | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 24 | Ziemniaki | szt. | 10000 |  |  |  |  |  |
| 25 | Pieczarka | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 26 | Banan | kg | 2700 |  |  |  |  |  |
| 27 | Mandarynka | kg | 870 |  |  |  |  |  |
| 28 | Pomarańcza | kg | 950 |  |  |  |  |  |
| 29 | Cytryna | kg | 35 |  |  |  |  |  |
| 30 | Kiwi | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 31 | Winogrono | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 32 | Borówka amerykańska 250g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 33 | Maliny 250g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 34 | Truskawki | kg | 130 |  |  |  |  |  |
| 35 | Brzoskwinia | kg | 550 |  |  |  |  |  |
| 36 | Nektarynka | kg | 550 |  |  |  |  |  |
| 37 | Śliwka | kg | 730 |  |  |  |  |  |
| 38 | Jabłko | kg | 4300 |  |  |  |  |  |
| 39 | Gruszka | kg | 920 |  |  |  |  |  |
| **Ogółem** | | | | | | | |  |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

|  |
| --- |
| **Załącznik 2d** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | |  |   **Kalkulacja cenowa  Część IV – dostawa mięsa i produktów mięsnych** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka w %** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Udo kurczaka | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 2 | Podudzie z kurczaka | kg | 350 |  |  |  |  |  |
| 3 | Filet z kurczaka surowy | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 4 | Schab wieprzowy b/k | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 5 | Szynka wieprzowa surowa | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 6 | Smalec w kostce 200g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 7 | Żeberka wieprzowe paski | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 8 | Porcje rosołowe | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kości schabowe | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 10 | Wołowe z kością rosołowe | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 11 | Skrzydło z indyka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 12 | Filet z indyka surowy | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 13 | Gulaszowe z indyka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 14 | Boczek wędzony | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 15 | Kiełbasa śląska | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 16 | Szynka z piersi indyka | kg | 24 |  |  |  |  |  |
| 17 | Kiełbasa krotyszyńska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 18 | Polędwica miodowa | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 19 | Kiełbasa krakowska | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 20 | Szynka wiejska | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| 21 | Kiełbasa żywiecka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 22 | Parówki z szynki zawartoścć mięsa <90% | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 23 | Polędwica sopocka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 24 | Schab pieczony | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 25 | Pasztet drobiowy | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 26 | Kiełbasa z szynki cienka | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| ogółem | | | | | | | |  |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **Załącznik 2e** |  |  | | --- | |  | | **Kalkulacja cenowa   Część V – dostawa mrożonek** | |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka w %** | **Cena jednostkowa brutto** | Wartość brutto |
| 1 | Bukiet warzyw 2,5 kg | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| 2 | Mieszanka Chińska 2,5 kg | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 3 | Barszcz ukraiński 2,5 kg | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kalafior 2,5 kg | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 5 | Fasolka szparagowa 2,5 kg | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 6 | Brokuły 2,5 kg | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 7 | Kluski śląskie 2,5 kg | szt. | 240 |  |  |  |  |  |
| 8 | Mrożone maliny 2,5kg | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 9 | Mrożone truskawki 2,5kg | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 10 | Filet z dorsza mrożony | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 11 | Filet z miruny mrożony | kg. | 400 |  |  |  |  |  |
| **ogółem** | | | | | | | |  |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

**Załącznik 2f**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | ................................................................ | | nazwa i adres Wykonawcy |   **Kalkulacja cenowa   Część VI – dostawa pieczywa** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp** | **Przedmiot zamówienia** | **Jednostka miary** | **ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Stawka w %** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** |
| 1 | Chleb baltonowski 0,55kg | szt. | 1900 |  |  |  |  |  |
| 2 | Chleb razowy | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kajzerka | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 4 | Chałka | szt. | 170 |  |  |  |  |  |
| 5 | Ciasto drożdżdowe | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 6 | Bułka wrocławska | szt. | 900 |  |  |  |  |  |
| 7 | Grahamka | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| 8 | Rogal maślany | szt. | 390 |  |  |  |  |  |
| 9 | Bułka paluch | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| **ogółem** | | | | | | | |  |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

**Załącznik 2g**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | ................................................................ | | nazwa i adres Wykonawcy |   **Kalkulacja cenowa   Część VII – dostawa jaj** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Przedmiot zamówienia | Jednostka miary | ilość | Cena jednostkowa netto | Wartość netto | Stawka w % | Cena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
| 1 | Jaja | szt. | 5800 |  |  |  |  |  |
| ogółem | | | | | | | |  |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej