|  |
| --- |
| **Załącznik 2a** |
| nazwa i adres Wykonawcy |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **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 śmietankowe 200g | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 2 | Ser biały tłusty, paczkowany | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 3 | Śmietana 18% 0,5l (UHT łaciata) | szt. | 1700 |  |  |  |  |  |
| 4 | Serek Gratka 115g | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |
| 5 | Serek Danio 140g | szt. | 2000 |  |  |  |  |  |
| 6 | Jogurt naturalny 200 g | Szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| **Ogólem** |  |

Data…………….. ……………………………………………………

 Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Załącznik 2b** |

............................................................... |
| nazwa i adres Wykonawcy |

**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 | 30 |  |  |  |  |  |
| 3 | Chrzan delikatesowy o smaku ostrym Mosso słoik 290 ml | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 4 | Cukier 1kg | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 5 | Herbata LIPTON 100gr granulowana | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kasza gryczana biała | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 7 | Koncentrat pomidorowy 30% 200g Łowicz | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kwasek cytrynowy 20g Apetita | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 9 | Liść laurowy 80 g Prymat | szt. | 6 |  |  |  |  |  |
| 10 | Majeranek 150g Prymat | szt. | 12 |  |  |  |  |  |
| 11 | Majonez 900 ml Mosso | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 12 | Makaron ARTEX 1kg świderki | szt. | 800 |  |  |  |  |  |
| 13 | Mąka KURPIOWSKA 1 kg | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 14 | Olej 5l uniwersalny rzepakowy | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 15 | Pieprz mielony 820 g Prymat | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 16 | Pieprz czarny ziarnisty 900 g Prymat | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 17 | Pieprz ziołowy 600g Prymat | szt. | 7 |  |  |  |  |  |
| 18 | Ryż w saszetkach 400g | szt. | 600 |  |  |  |  |  |
| 19 | Szczaw 385 ml Urbanek | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 20 | Sól 1kg miałka morska | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 21 | Ziele angielskie 600 g Prymat | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 22 | Kasza jęczmienna 400g perłowa | szt. | 750 |  |  |  |  |  |
| 24 | Makaron krajanka  | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 25 | Kasza pęczak 1 kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 26 | Miód naturalny pszczeli 1 l | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 27 | Herbata ekspresowa owocowa Saga | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 28 | Oregano 130g Prymat | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 29 | Zioła prowansalskie 300 g Prymat | szt. | 1 |  |  |  |  |  |
| 30 | Papryka mielona słodka 720g Prymat | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 31 | Papryka mielona ostra 720g Prymat | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
|  32 | Sos słodko – kwaśny 900g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **Ogółem** |  |

Data…………….. ……………………………………………………

 Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Załącznik 2c** |

|  |
| --- |
| ................................................................ |
| nazwa i adres Wykonawcy |

**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 | Buraki czerwone | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 2 | Cebula | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 3 | Fasola biała 400g | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 4 | Groch połówki 500g | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 5 | Jabłka | kg | 3500 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kapusta biała | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 7 | Kapusta czerwona | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 8 | Kapusta młoda | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 9 | Kapusta pekińska | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 10 | Koperek | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 11 | Marchew | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 12 | Ogórek kiszony | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 13 | Papryka surowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 14 | Pieczarka | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 15 | Pietruszka korzeniowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 16 | Pomidory | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 17 | Cytryna | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 18 | Pory | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 19 | Sałata | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 20 | Ziemniaki | kg | 15000 |  |  |  |  |  |
| 21 | Banany | kg | 6000 |  |  |  |  |  |
| 22 | Mandarynki | kg | 2500 |  |  |  |  |  |
| 23 | Kalafior | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 24 | Ogórek zielony | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 25 | Selery | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 26 | Kapusta kiszona | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| 27 | Sałata lodowa | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 28 | Czosnek w główce | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 29 | Gruszka | kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| 30 | Pomarańcza  | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| 31 | śliwka | kg | 600 |  |  |  |  |  |
| 32 | rzodkiewka | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 33 | Cebula cukrowa  | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **Ogółem** |  |

Data…………….. ……………………………………………………

 Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

|  |
| --- |
| **Załącznik 2d** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| ................................................................ |
| nazwa i adres Wykonawcy |

**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 | Boczek wędzony | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 2 | Filet z kurczaka surowy | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kiełbasa śląska | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 4 | Schab wieprzowy b/k | kg | 1600 |  |  |  |  |  |
| 5 | Szynka wieprzowa | kg | 3800 |  |  |  |  |  |
| 6 | Smalec w kostce 200g | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 7 | Wołowe b/k | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 8 | Żeberka wieprzowe paski | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| 9 | Filet z indyka | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 10 | Porcje rosołowe | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 11 | Wołowe z kością | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 12 | Kości schabowe | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 13 | Udo kurczaka | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 14 | Podudzie z kurczaka | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 15 | Skrzydło z indyka | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| ogółem |  |

Data…………….. ……………………………………………………

 Pieczątka i podpis osoby upoważnionej

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Załącznik 2e** |

|  |
| --- |
| ................................................................ |
| nazwa i adres Wykonawcy**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. | 100 |  |  |  |  |  |
| 2 | Kartacze 2,5 kg | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 3 | Kalafior 2,5 kg | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kluski śląskie 2,5 kg | szt. | 320 |  |  |  |  |  |
| 5 | Ryba mrożona miruna | kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| 6 | Brokuły 2,5 kg | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 7 | Barszcz ukraiński 2,5 kg | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| **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 1,10kg | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 2 | Bułka paryska 0,3 kg | szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
| **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. | 12000 |  |  |  |  |  |
| ogółem |  |

Data…………….. ……………………………………………………

 Pieczątka i podpis osoby upoważnionej