|  |
| --- |
| **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. | 100 |  |  |  |  |  |
| **2** | Ser biały tłusty, paczkowany | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **3** | Śmietana 12% 0,5l (UHT łaciata) | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| **4** | Ser zółty twardy w kawałku | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| **Ogółem** | | | | | | | |  |

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. | 100 |  |  |  |  |  |
| **2** | Bułka tarta 500g | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **3** | Chrzan słoik 300g | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| **4** | Cukier 1kg | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **5** | Herbata LIPTON 100gr granulowana | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **6** | Kasza gryczana biała | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **7** | Koncentrat pomidorowy 30% 200g Łowicz | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| **8** | Kwasek cytrynowy 20g Apetita | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **9** | Liść laurowy 6g Prymat | szt. | 80 |  |  |  |  |  |
| **1000** | Majeranek 9g Kamis | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **11** | Majonez 900 ml Mosso | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| **12** | Makaron ARTEX 1kg świderki | szt. | 700 |  |  |  |  |  |
| **13** | Mąka KURPIOWSKA 1 kg | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| **14** | Olej 1l uniwersalny rzepakowy | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| **15** | Pieprz mielony 20g Kamis | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| **16** | Pieprz z ziaren 20g Prymat | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| **17** | Pieprz ziołowy 20g Prymat | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **18** | Ryż w saszetkach 400g | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| **19** | Szczaw 385 ml Urbanek | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **20** | Sól 1kg miałka morska | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **21** | Ziele angielskie 15g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| **22** | Kasza jęczmienna 400g perłowa | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **23** | Makaron krajanka | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **24** | Kasza pęczak 1 kg | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **25** | Miód naturalny pszczeli 1 l | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **26** | Herbata ekspresowa owocowa | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **27** | Oregano 10g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **28** | Zioła prowansalskie 15g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **29** | Papryka mielona słodka 15g | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **30** | Papryka mielona ostra 15g | 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 | 200 |  |  |  |  |  |
| **2** | Cebula | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| **3** | Fasola biała 400g | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **4** | Groch połówki 500g | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **5** | Jabłka | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| **6** | Kapusta biała | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **7** | Kapusta czerwona | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| **8** | Kapusta młoda | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **9** | Kapusta pekińska | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| **1000** | Koperek | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **11** | Marchew | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| **12** | Ogórek kiszony | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| **13** | Papryka surowa | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **14** | Pieczarka | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **15** | Pietruszka korzeniowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **16** | Pomidory | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| **17** | Cytryna | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **18** | Pory | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| **19** | Sałata | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| **20** | Ziemniaki | kg | 13000 |  |  |  |  |  |
| **21** | Banany | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| **22** | Mandarynki | kg | 3000 |  |  |  |  |  |
| **23** | Kalafior | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| **24** | Ogórek zielony | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| **25** | Selery | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| **26** | Kapusta kiszona | kg | 1200 |  |  |  |  |  |
| **27** | Sałata lodowa | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| **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 | 600 |  |  |  |  |  |
| **3** | Kiełbasa śląska | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| **4** | Schab wieprzowy b/k | kg | 800 |  |  |  |  |  |
| **5** | Szynka wieprzowa | kg | 2000 |  |  |  |  |  |
| **6** | Udka z kurczaka | kg | 1000 |  |  |  |  |  |
| **7** | Wołowe b/k | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **8** | Żeberka wieprzowe paski | kg | 300 |  |  |  |  |  |
| **9** | Szyja z indyka | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| **10** | Filet z indyka | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| **11** | Porcje rosołowe | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **12** | Wołowe z kością | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| **13** | Kości schabowe | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 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 450g Renifer 2,5 kg | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **2** | Zupa kalafiorowa 450g Hortex 2,5 kg | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **3** | Kalafior 450g Renifer 2,5 kg | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| **4** | Kluski śląskie 2,5 kg | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| **5** | Ryba mrożona miruna | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
| **6** | Pierogi z serem domowe 2,5 kg | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| **7** | Kopytka 2,5 kg | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **8** | Fasolka szparagowa 2,5 kg | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **9** | Filet z dorsza pakowany po 10 kg | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **10** | Mieszanka kompot 2,5 kg | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| **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. | 1.600,00 zł |  |  |  |  |  |
| **2** | Bułka paryska 0,3 kg | szt. | 800,00 zł |  |  |  |  |  |
| **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. | 4200 |  |  |  |  |  |
| ogółem | | | | | | | |  |

Data…………….. ……………………………………………………

Pieczątka i podpis osoby upoważnionej