**Załącznik nr 5**

**Kalkulacja kosztów usług dożywiania**

1. **Koszt jednej porcji, z tym zastrzeżeniem że wskazane niżej gramatury są gramaturami minimalnymi.**

I. 1 Drugie danie:

1. 100g –sztuka mięsa lub ryba ( koszt surowców)...........................zł netto

b) 200 g ziemniaki lub zamiennik- ryż, kasza, makaron ( koszt surowców) ………….......................zł netto

1. 100g- surówki lub jarzyny gotowane (koszt surowców)…………………………zł netto
2. 200ml - kompot …………………………………………..zł netto
3. inne koszty wpływające na koszt drugiego dania: …………………zł netto

**Cena netto ( koszt całkowity a+b+c+d+e)……………………………… zł**

**Cena brutto …………………………………………. zł**

* 1. Drugie danie:

1. pierogi-nadzienie różne, kopytka –dodatki różne, naleśniki- nadzienie różne, gołąbki- sosy różne, placki ziemniaczane, krokiety bądź podobne dania – 250g……………...zł netto
2. 200 ml – kompot …………………zł netto
3. inne koszty wpływające na koszt drugiego dania ………………zł netto

**Cena netto ( koszt całkowity a+b+c)……………………………… zł**

**Cena brutto …………………………………………. zł**

* 1. Zupa

1. 400g - zupa z mięsną wkładką …………………….zł netto
2. Świeże pieczywo ……………………………zł netto
3. 200ml – kompot ……………………….zł netto
4. inne koszty wpływające na koszt posiłku ………………..zł netto

**Cena netto ( koszt całkowity a+b+c+d)……………………………… zł**

**Cena brutto …………………………………………. zł**

**Łącznie:**

**Cena netto: ( koszt całkowity I.1 + I.2 + I.3) / 3 = ……………………………… zł/**

**Cena brutto …………………………………………. zł**

II.1. Ilość kilometrów od siedziby, gdzie przygotowywane są posiłki do Szkoły Podstawowej w Lelkowie …………………….

Podpisano (imię, nazwisko i podpis) ………………………………

Miejscowość……………………………., dnia…………………………………………………