**Załącznik nr 2 do SWZ**

*[Znak sprawy: SA.270.15.2021]*

**PRZYKŁADOWE ZESTAWY DO WYCENY**

**A – POZIOM PODSTAWOWY**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU** | Gramatura na osobę  po ugotowaniu/  upieczeniu/  usmażeniu-(gramatura w stanie gotowym) |
| **Śniadanie** | |
| płatki śniadaniowe: kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie, typu „musli” ) do wyboru – 1 rodzaj, mleko o zawartości 3,2% tłuszczu lub wymiennie dla dzieci: kakao, czekolada | 50 g  250 ml |
| wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje | 65 g |
| ser żółty ( typu salami, gouda, ementaler) – do wyboru 1 rodzaj | 30 g |
| dżem lub miód naturalny | 25 g |
| jajecznica na maśle | 1 jajko |
| pieczywo jasne, ciemne | 150 g |
| masło ( min. 80% tłuszczu w produkcie) | 20 g |
| pomidor lub ogórek (warzywa sezonowe) | 50 g |
| kawa naturalna typu Jacobs lub równoważna + mleko lub śmietanka 10 ml | 200 ml |
| herbata ( czarna lub owocowa ) – pakowana w osobnych saszetkach typu Lipton, Tekane lub równoważna | 200 ml |
| cukier ( brązowy lub biały) – 5 g, cytryna – 3g |  |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **Obiad** | |
| 1. **Zupa** : pomidorowa z makaronem (ryżem), ogórkowa, grzybowa, żurek, kapuśniak, rosół, jarzynowa, krupnik – do wyboru jedna zupa | 400 ml |
| 1. **Danie drugie:**     1. kotlet schabowy, kotlet mielony, pieczone udko z kurczaka, bitki wieprzowe, filet drobiowy, karkówka pieczona, bryzol wieprzowy, ryba – do wyboru jeden rodzaj    2. ziemniaki, kasza gryczana, ryż – do wyboru jeden rodzaj    3. zestaw surówek – dwa rodzaje ( uwzględnić sezonowe warzywa)    4. kompot, woda mineralna | 120 g  200 g  150 g  300 ml |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **Kolacja** | |
| Wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha lub równoważna, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje | 80 g |
| Ser żółty ( typu salami, gouda, ementaler ) | 30 g |
| Sałatka jarzynowa lub grecka | 100 g |
| Pomidory, ogórki lub ogórek kiszony | 100 g |
| Pieczywo jasne, ciemne | 150 g |
| Masło ( min. 80% tłuszczu w produkcie) | 20 g |
| Herbata ( czarna lub owocowa ) – pakowana w osobnych saszetkach typu Lipton, Tekane lub równoważna | 250 ml |
| Cukier ( brązowy lub biały) – 5 g, cytryna – 3g |  |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **przerwa kawowa** | |
| Różne rodzaje kruchych ciasteczek | 100 g |
| Kawa naturalna typu Jacobs lub równoważna + mleko lub śmietanka 10 ml | 200 ml |
| Herbata ( czarna lub owocowa ) – pakowana w osobnych saszetkach typu . Lipton, Tekane lub równoważna | 200 ml |
| Cukier ( brązowy lub biały) – 5 g, cytryna – 3g |  |
| woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | 200 ml |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **uroczysta kolacja** | |
| barszcz czerwony z krokietem | 200 ml |
| stek wieprzowy z pieczarkami i cebulką  (ziemniaki/frytki/kuleczki ziemniaczane/ziemniaczki opiekane + zestaw surówek) | 150 g |
| wędlina: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami, kiełbasa . krakowska sucha, lub równoważna, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje | 80 g |
| sery typu gouda, salami, ementaler, lub równoważne | 30 g |
| sałatka jarzynowa, sałatka grecka ( do wyboru jeden rodzaj) | 100 g |
| ryba po grecku lub śledź w oleju | 80 g |
| pomidory, ogórki (warzywa sezonowe) ogórek kiszony lub konserwowy | 100 g |
| kawa naturalna typu Jacobs lub równoważna + mleko lub śmietanka 10 ml | 200 ml |
| herbata ( czarna lub owocowa ) – pakowana w osobnych saszetkach typu . . Lipton, Tekane lub równoważna | 200 ml |
| cukier ( brązowy lub biały) – 5 g, cytryna – 3g |  |
| sok owocowy - 100% soku o smaku np. jabłko, pomarańcz itp. firmy Tymbark lub równoważnej, woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | 300 ml |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **impreza plenerowa** | |
| mięsa grillowane – szaszłyk, karkówka, kurczak, żeberko – do wyboru jeden rodzaj | 100 g |
| Kiełbasa | 100 g |
| zupa - żurek, grochowa, flaki – do wyboru jedna zupa | 350 ml |
| pieczywo jasne, ciemne | 150 g |
| napoje zimne – woda mineralna 0,5 l, sok owocowy – 0,3 l | 800 ml |
| pomidory, ogórki, ogórek kiszony lub konserwowy | 150 g |
| napoje gorące – kawa, herbata | 200 ml |
| dodatki – musztarda, ketchup po 50g każdy | 100 g |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |

**……………………………**

**podpis wykonawcy**

**PRZYKŁADOWE ZESTAWY DO WYCENY**

**B – POZIOM ŚREDNI**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU** | Gramatura na osobę  po ugotowaniu/  upieczeniu/  usmażeniu-(gramatura w stanie  gotowym) |
| **Śniadanie** | |
| płatki śniadaniowe: kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie, typu „musli” ) do wyboru – 1 rodzaj, mleko o zawartości 3,2% tłuszczu | 50 g  250 ml |
| wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, baleron, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha, lub równoważna, filet drobiowy – do wyboru 3 rodzaje | 1. g |
| ser żółty ( typu salami, gouda, ementaler, lub równoważne ) – dwa rodzaje | 1. g |
| dżem lub miód naturalny |  |
| jaja na bekonie | 1 jajko |
| parówki na gorąco | 1. szt. |
| pieczywo jasne, ciemne |  |
| masło (min. 80% tłuszczu w produkcie ) |  |
| pomidor lub ogórek ( warzywa sezonowe) ogórek konserwowy |  |
| kawa naturalna typu Jacobs lub równoważna + mleko lub śmietanka ml |  |
| herbata ( czarna lub owocowa ) – pakowana w osobnych saszetkach typu Lipton, Tekane lub równoważna |  |
| cukier ( biały, brązowy) – 5 g, cytryna – 3 g |  |
| sok owocowy 100% Sok owocowy - 100% soku o smaku np. jabłko, pomarańcz typu Tymbark lub równoważnej, | 200 ml |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **Obiad** | |
| **1. Zupa** : pomidorowa z makaronem (ryżem), ogórkowa, grzybowa, żurek, kapuśniak, rosół, jarzynowa, krupnik, flaczki z drobiu, zupa gulaszowa – do wyboru jedna zupa | 400 ml |
| **2. Danie drugie:**   * + kotlet schabowy, kotlet mielony, pieczone udko z kurczaka, bitki wieprzowe, filet drobiowy, karkówka pieczona, bryzol wieprzowy, ryba – do wyboru jeden rodzaj   + ziemniaki, kasza gryczana, ryż – do wyboru jeden rodzaj   + zestaw surówek: – dwa rodzaje   + kompot, woda mineralna   + deser – ciasto domowe lub lody | 120 g  200 g  150 g  300 ml  80 g |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **Kolacja** | |
| wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha, lub równoważna filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje | 80 g |
| ser żółty typu gouda, lub równoważne | 30 g |
| sałatka jarzynowa lub sałatka grecka | 100 g |
| pomidory, ogórki (warzywa sezonowe), ogórek kiszony, konserwowy | 100 g |
| pieczywo jasne, ciemne | 150 g |
| Masło | 20 g |
| kawa typu Jacobs lub równoważna + śmietanka do kawy 10 ml + mleko | 200 ml |
| herbata w saszetkach typu Lipton, lub równoważna, owocowa | 200 ml |
| cukier ( biały, brązowy) – 5 g, cytryna – 3 g |  |
| sok owocowy 100% | 200 ml |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **przerwa kawowa** | |
| różne rodzaje kruchych ciasteczek | 100 g |
| ciasto domowe dwa rodzaje – szarlotka, sernik | 80 g |
| kawa typu Jacobs, lub równoważna+ śmietanka do kawy 10 ml + mleko | 200 ml |
| kawa z ekspresu | 200 ml |
| herbata w saszetkach typu Lipton, lub równoważna, owocowa | 200 ml |
| cukier ( brązowy lub biały) – 5 g, cytryna – 3g |  |
| sok owocowy 100% | 200 ml |
| woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | 300 ml |
| owoce w zależności od sezonu – min 3 rodzaje | 100 g |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **uroczysta kolacja** | |
| zupa gulaszowa | 300 ml |
| polędwiczki wieprzowe (ziemniaki/frytki/kuleczki ziemniaczane/ziemniaczki opiekane + zestaw surówek) | 150 g |
| wędlina: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha, lub równoważna, filet drobiowy – do wyboru 2 rodzaje | 80 g |
| sery typu gouda, salami, ementaler lub równoważne | 30 g |
| ryba po grecku , śledź w oleju, karp smażony – do wyboru 2 rodzaje | 150 g |
| pomidory, ogórki (warzywa sezonowe) ogórek kiszony lub konserwowy | 100 g |
| kawa typu Jacobs lub równoważna + śmietanka do kawy 10 ml + mleko | 200 ml |
| herbata w saszetkach typu Lipton, owocowa | 200 ml |
| cukier ( brązowy lub biały) – 5 g, cytryna – 3g |  |
| sok 100% owocowy, woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | 300 ml |
| owoce 3 rodzaje | 100 g |
| ciasto domowe: makowiec, sernik, mini pączki, babeczki z owocami do wyboru | 80 g |
| woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 | 300 ml |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **impreza plenerowa** | |
| porcja mięs grillowanych – szaszłyk, karkówka, kiełbasa, kurczak, żeberko – do wyboru dwa rodzaje | 200 g |
| porcja zupy - żurek, grochowa, flaki – do wyboru jedna zupa | 1. g |
| Bigos | 300 g |
| pieczywo jasne, ciemne | 1. g |
| napoje zimne – woda mineralna 0,5 l, sok owocowy – 0,3 l | 1. ml |
| sałatka jarzynowa lub grecka | 150 g |
| warzywa świeże – pomidor, ogórek, papryka, ogórki kiszone |  |
| dodatki – musztarda, ketchup po 50g każdy |  |
| kawa typu Jacobs, lub równoważna + śmietanka do kawy 10 ml + mleko |  |
| herbata w saszetkach typu Lepton, lub równoważna owocowa |  |
| cukier ( brązowy lub biały) – 5 g, cytryna – 3g |  |
| dodatki – musztarda, ketchup, chrzan | 100 g |

**…………....…………………………**

**podpis wykonawcy**

**PRZYKŁADOWE ZESTAWY DO WYCENY**

**C – POZIOM WYSOKI**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU** | Gramatura na osobę  po ugotowaniu/  upieczeniu/  usmażeniu-(gramatura w stanie gotowym) |
| **Śniadanie** | |
| Płatki śniadaniowe: kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie, typu „musli” ) do wyboru – 1 rodzaj, mleko o zawartości 3,2% tłuszczu | 50 g  250 ml |
| wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha, lub równoważna filet drobiowy – do wyboru 4 rodzaje | 100 g |
| mix pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami | 4 szt. |
| jajko faszerowane | 1 szt. |
| ser żółty typu gouda, salami, ementaler lub równoważne – 3 rodzaje |  |
| twaróg |  |
| parówki cielęce na gorąco | 1 szt. |
| dżem – 25 g; miód naturalny – 25 g |  |
| jajecznica na maśle lub bekonie | 1 jajko |
| ryba po grecku lub śledź w śmietanie |  |
| pieczywo jasne, ciemne |  |
| masło (min. 80 % tłuszczu w produkcie) |  |
| pomidor lub ogórek, papryka (warzywa sezonowe), ogórek kiszony |  |
| sałatka grecka lub warzywna |  |
| kawa typu Jacobs lub równoważna + śmietanka do kawy 10 ml + mleko – bez ograniczeń |  |
| drożdżówki mini lub w zamian ciasto drożdżowe | 1. szt. |
| herbata w saszetkach typu Lipton lub równoważna -bez ograniczeń |  |
| cukier ( biały, brązowy) , cytryna |  |
| napoje zimne: sok owocowy – 0,2 l, woda mineralna – 0,2 | 400 ml |
| owoce 3 rodzaje | 100 g |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **Obiad** | |
| 1. **Zupa** : krem pieczarkowy z grzankami lub z groszkiem ptysiowym, żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą, flaczki z drobiu, barszcz ukraiński, – do wyboru jedna zupa | 350 ml |
| 1. **Danie drugie:**     * polędwiczki wieprzowe sosie grzybowym, sznycel cielęcy, kotlet schabowy, sznycel cielęcy, cielęcina w sosie borowikowym, pieczone udko z kurczaka, bitki wieprzowe, filet drobiowy, kotlet De volaille karkówka pieczona, bryzol wieprzowy, ryba: filet z dorsza, pstrąg na maśle, sandacz – do wyboru jeden rodzaj    * ziemniaki, kasza gryczana, ryż, kluski śląskie, frytki – do wyboru jeden rodzaj    * zestaw surówek: – trzy rodzaje ( warzywa sezonowe)    * ciasto – 3 rodzaje ( jabłecznik, sernik, makowiec )    * kompot, woda mineralna, sok ( po 100 ml/osoba) | 120 g    200 g  150 g  100 g  300 ml |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **kolacja** | |
| wędliny: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha, lub równoważna, filet drobiowy, schab pieczony, galaretka z kurczaka, łosoś wędzony, ruloniki z polędwicy wieprzowej z nadzieniem – do wyboru 5 rodzaje | 200 g |
| sery: ser typu gouda, salami, ementaler, mozarella lub równoważne | 100 g |
| gulasz po węgiersku, strogonoff z domową śmietaną, barszcz czerwony z krokietem ( z kapustą i grzybami lub mięsem) – do wyboru jedno danie | 300 ml |
| śledź – w oleju , w śmietanie, po cygańsku | 80 g |
| sałatka jarzynowa, sałatka grecka z sosem winegret, sałatka z kurczaka, sałatka z tuńczyka do wyboru dwie sałatki | 100 g |
| świeże warzywa pomidory, ogórki ( warzywa sezonowe) ogórki kiszone, grzywy marynowane | 100 g |
| pieczywo jasne, ciemne | 150 g |
| masło (min. 80 % tłuszczu w produkcie) | 20 g |
| kawa typu Jacobs lub równoważna + śmietanka do kawy 10 ml + mleko – bez ograniczeń |  |
| herbata w saszetkach typu Lipton lub równoważna owocowa -bez ograniczeń |  |
| cukier ( biały, brązowy) , cytryna – bez ograniczeń |  |
| napoje zimne: sok owocowy 100 % – 0,2 l, woda mineralna – 0,2 |  |
| owoce 3 rodzaje | 100 g |
| Ciasto domowe – sernik, makowiec, szarlotka | 80 g |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł | |
| **przerwa kawowa** | |
| różne rodzaje kruchych ciasteczek | 100 g |
| wybór ciast domowe dwa rodzaje – szarlotka, sernik, makowiec, | 150 g |
| kawa typu Jacobs, lub równoważna+ śmietanka do kawy 10 ml + mleko bez ograniczeń |  |
| kawa z ekspresu – bez ograniczeń |  |
| herbata w saszetkach typu Lipton, lub równoważna, owocowa -bez ograniczeń |  |
| cukier ( brązowy lub biały) cytryna – bez ograniczeń |  |
| sok owocowy 100% min. 3 rodzaje bez ograniczeń |  |
| woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 bez ograniczeń |  |
| owoce w zależności od sezonu – min 3 rodzaje | 100 g |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **uroczysta kolacja** | |
| zupa gulaszowa | 300 ml |
| stek wieprzowy z pieczarkami i cebulką  (ziemniaki/frytki/kuleczki ziemniaczane/ziemniaczki opiekane  zestaw surówek 3 rodzaje | 150 g  200 g  150 g |
| wędlina: szynka wieprzowa, szynka konserwowa, polędwica, salami, kiełbasa krakowska sucha, lub równoważna filet drobiowy – do wyboru 4 rodzaje | 100 g |
| sery typu gouda, salami, ementaler lub równoważne | 60 g |
| sałatki : jarzynowa, grecka, z tuńczykiem do wyboru dwie | 100 g |
| śledź w oleju lub w śmietanie | 80 g |
| wybór ciast : sernik, jabłecznik, makowiec | 150 ml |
| kawa typu Jacobs, lub równoważna+ śmietanka do kawy 10 ml + mleko bez ograniczeń |  |
| kawa z ekspresu – bez ograniczeń | 300 ml |
| herbata w saszetkach typu Lipton, lub równoważna, owocowa -bez ograniczeń | 100 g |
| cukier ( brązowy lub biały) cytryna – bez ograniczeń |  |
| sok owocowy 100% min. 3 rodzaje bez ograniczeń |  |
| woda mineralna niegazowana/gazowana 50:50 bez ograniczeń | |
| owoce w zależności od sezonu – min 3 rodzaje | 100 g |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
| **impreza plenerowa** | |
| porcja mięs grillowanych – szaszłyk, karkówka, kiełbasa, kurczak, żeberko – do wyboru trzy rodzaje  ziemniaki/frytki/kuleczki ziemniaczane/ziemniaczki opiekane  zestaw surówek | 200 g  200g  150 g |
| porcja zupy - żurek, grochowa, flaki – do wyboru jedna zupa | 350 g |
| Golonka | 150 g |
| pieczywo jasne, ciemne | 1. g |
| kromka chleba ze smalcem i kiszonym ogórkiem |  |
| napoje zimne – woda mineralna, sok owocowy bez ograniczeń |  |
| sałatka jarzynowa, grecka, z tuńczykiem do wyboru dwie | 150 g |
| warzywa świeże – pomidor, ogórek, papryka, ogórki kiszone | 200 g |
| dodatki – musztarda, ketchup, chrzan – bez ograniczeń |  |
| kawa typu Jacobs, lub równoważna + śmietanka do kawy 10 ml + mleko- bez ograniczeń |  |
| herbata w saszetkach typu Lepton, lub równoważna owocowa – bez ograniczeń |  |
| cukier ( brązowy lub biały) – bez ograniczeń |  |
| owoce | 100 g |
| Wartość na jedną osobę netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |

**…………………………….**

**podpis wykonawcy**

**PRZYKŁADOWE ZESTAWY DO WYCENY**

**KANAPEK**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU** | Gramatura na osobę |
| 1. kanapka z szynką - 3 szt. na osobę | 150 g |
| 1. kanapka z serem - 3 szt. na osobę | 150 g |
| 1. kanapka z łososiem - 3 szt. na osobę | 150 g |
| 1. kanapka z salami - 3 szt. na osobę | 150 g |
| Wartość na **jedną osobę** netto …….. zł + VAT stawka……% kwota ……….. zł = cena ………….. zł. | |
|  |  |

**………………………………..**

**podpis wykonawcy**