***Kalkulacja kosztów (cyfrowo i słownie ) przygotowania jednego obiadu dla ucznia Szkoły Podstawowej która obejmuje:***

**Szkoła Podstawowa**

**Zupa:**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła)................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.)................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT......................................................................................................

- koszt dowozu posiłku....................................................................................................................

RAZEM: .......................................................................................................................................

**II danie:**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła ) .................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.).................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT .....................................................................................................

- koszt dowozu posiłku.....................................................................................................................

RAZEM: ...........................................................................................................................................

**Zupa + II danie**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła ) .................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.).................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT .....................................................................................................

- koszt dowozu posiłku.....................................................................................................................

RAZEM: ...........................................................................................................................................

…………………………………

(podpis)

***Kalkulacja kosztów (cyfrowo i słownie ) przygotowania jednego obiadu dla Oddziału Przedszkolnego która obejmuje:***

1. **Śniadanie**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła)................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.)................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT......................................................................................................

- koszt dowozu posiłku....................................................................................................................

RAZEM: .......................................................................................................................................

**Zupa:**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła)................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.)................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT......................................................................................................

- koszt dowozu posiłku....................................................................................................................

RAZEM: .......................................................................................................................................

**II danie:**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła ) .................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.).................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT .....................................................................................................

- koszt dowozu posiłku.....................................................................................................................

RAZEM: ...........................................................................................................................................

**Zupa + II danie**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła ) .................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.).................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT .....................................................................................................

- koszt dowozu posiłku.....................................................................................................................

RAZEM: ...........................................................................................................................................

**Podwieczorek**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła)................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.)................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT......................................................................................................

- koszt dowozu posiłku....................................................................................................................

RAZEM: .......................................................................................................................................

**Śniadanie + Zupa + II danie + Podwieczorek**

- wartość jednego posiłku ( wsad do kotła)....................................................................................

- koszt przygotowania posiłku ( koszty zużytej energii, wody, gazu, wynagrodzenia pracowników itp.)...................................................................................................................................................

- ubezpieczenie, podatek VAT..........................................................................................................

- koszt dowozu posiłku.......................................................................................................................

RAZEM: ...........................................................................................................................................

...........................................................

*( podpis )*