Załącznik nr 2 - Formularz asortymentowo-cenowy **nr ref.: SR/XV-270-12-EFK/25**

Pakiet nr 7 - Wędliny i wędliny podrobowe, mięso

Lp.	Nazwa handlowa asortymentu	Jednostka miary	Ilość	Nazwa handlowa produktu i Nazwa producenta	VAT %	Cena 1 kg netto pln	Cena 1 kg brutto pln	Wartość netto pln	Wartość brutto pln
1	**Boczek wędzony surowy** Boczek wędzony bez żeberek, wędzonka z boczku ze skórką. Wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem, tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa. Produkt dość soczysty. Niedopuszczalne szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony, wędzenie wyczuwalne.	kg	40	BOCZEK SUR WĘDZONY/ PPHU JOHN	5	17,00	17,85	680,00	714,00
2	**Kiełbasa zwyczajna** Średnio rozdrobniona wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego. Nadziewana w jelito wieprzowe, naturalne o średnicy 2,8 - 3 cm. Długość batonu od 10 do14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu smak i zapach użytych przypraw.	kg	10	KIEŁBASA ZWYCZAJNA/ PPHU JOHN	5	17,00	17,85	170,00	178,50
3	**Kiełbasa śląska** Kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego. Nadziewana w jelita wieprzowe, naturalne o średnicy 2,8 - 3 cm. Długość batonu od 10 do14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Zawartość białka nie więcej niż 16%, tłuszczu nie więcej niż 30%	kg	150	KIEŁBASA ŚLĄSKA/ PPHU JOHN	5	19,00	19,95	2850,00	2992,50
4	**Schab parzony** Minimum 81-87% mięsa. Wyrób parzony, chłodzony, powierzchnia gładka, sucha. Barwa i zapach charakterystyczny dla danego produktu. Konsystencja zwarta, nie kruszące się przy krojeniu. Wyczuwalny smak i aromat użytych przypraw.	kg	600	SCHAB NA BIAŁO/ PPHU JOHN	5	24,00	25,20	14400,00	15120,00
5	**Parówki Uniwersalne** (70 - 80 g) Drobno rozdrobniona, homogenizowana, czysto wieprzowa, wędzona, parzona. Zawartość białka nie mniej niż 10% tłuszczu, nie więcej niż 25 %. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80	kg	200	PARÓWKI WIEPRZOWE/ PPHU JOHN	5	15,00	15,75	3000,00	3150,00
6	**Szynka drobiowa** Wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych średnio i grubo rozdrobnionych z dodatkiem przypraw. Wędzona, poddana obróbce cieplnej, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm. Zawartość białka nie mniej niż 16%. Tłuszczu nie więcej niż 10%. Zawartość mięsa drobiowego 81 - 87 %	kg	800	SZYNKA DROBIOWA/ PPHU JOHN	5	22,00	23,10	17600,00	18480,00
7	**Pasztet zapiekany w foremce ok.1 kg** Wyprodukowany z mięsa i tłuszczu drobiowego 25%-40% z dodatkiem wątroby 23%-25% drobiowej. Surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja zwarta. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%.	kg	50	PASZTET ZAPIEKANY/ PPHU JOHN	5	18,00	18,90	900,00	945,00
8	**Szynkowa** Kiełbasa grubo rozdrobniona, czysta, wieprzowa w osłonce białkowej. Wędzona parzona o zawartości białka nie mniej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 18%. Baton o długości od 35 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm. Konsystencja ścisła. Plastry grubości 3 mm, nie powinny się rozpadać. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80	kg	550	SZYNKOWA WIEPRZOWA/ PPHU JOHN	5	21,00	22,05	11550,00	12127,50
9	**Szynka konserwowa** Nadziewana w osłonkę sztuczną o średnicy 9,5 cm, formowana w kształcie bloku. Długość bloku 25 do 30 cm. Wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem. Powierzchnia sucha i gładka. Czysta folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Konsystencja soczysta, krucha. Plastenki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. W skład wchodzi mięso wieprzowe kl. I, pochodzące tylko z tuszowania szynek. Skład mięsa wieprzowego z szynki 81%-87%. Zawartość białka nie mniej niż 14 %, tłuszczu nie więcej niż 20 %.	kg	400	SZYNKA KONSERWOWA/ PPHU JOHN	5	20,00	21,00	8000,00	8400,00
10	**Kiełbasa zielonogórska** Średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona parzona. Zawartość białka nie mniej niż 13%, tłuszczu nie więcej niż 13%. Zawartość mięsa wieprzowego 72 - 80 %.	kg	450	KIEŁBASA ZIELONOGÓRSKA/ PPHU JOHN	5	18,50	19,43	8325,00	8741,25
11	**Żeberka wieprzowe** Luksusowe. Żeberka element handlowy pozyskany z półtuszy wieprzowej z kością. Powierzchnia czysta nie zakrwawiona, bez pomiażdżonych kości. Nie dopuszcza się oddzielności. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zawartość tłuszczu nie przekraczająca 25%. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zepsucia i rozpoczynającego się psucia.	kg	10	ŻEBERKA WP/ PPHU JOHN	5	17,00	17,85	170,00	178,50
12	**Mięso wieprzowe gulaszowe** Mięso wieprzowe gat I, bez kości, chude. Dopuszczalna nieznaczna ilość tkanki łącznej. Ilość tłuszczu 20%. Nie dopuszcza się oddzielności. Barwa mięśni jasno różowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak rozpoczynającego się psucia.	kg	1500	GULASZ WP/ PPHU JOHN	5	16,50	17,33	24750,00	25987,50
13	**Karkówka b/k** Karkówka poprzerastana tkanką łączną i tłuszczową. Mięso czyste, nie zakrwawione. Barwa jasno różowa do czerwonej. Zawartość tłuszczu do 15%. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zepsucia i rozpoczynającego się psucia.	kg	300	KARKÓWKA B/K/ PPHU JOHN	5	22,00	23,10	6600,00	6930,00
14	**Schab b/k** Powierzchnia mięsa czysta, nie zalewawiona bez przekrwień. Niedopuszczalna jest oślizgłość. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszcza się zmatowienia. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym.	kg	900	SCHAB B/K/ PPHU JOHN	5	22,00	23,10	19800,00	20790,00
15	**Polędwica sopocka** Formowana w kształcie batonu o długości od 25 do 30 cm, średnica ok. 9 cm. Powierzchnia gładka, sucha, zwarta. Przy krojeniu w plastry nie powinna się rozpadać. Zawartość mięsa 81 - 87%	kg	650	POLĘDWICA SOPOCKA/ PPHU JOHN	5	23,00	24,15	14950,00	15697,50
16	**Polędwica wieprzowa** Mięso w gat I bez kości. Chude bez kości i powięzi, nie przerośnięte tkanką łączną. Struktura mięsa zwarta,kolor swoisty odpowiedni dla danego rodzaju mięsa. Wolne od obcych zapachów.	kg	50	POLĘDWICZKA WP/ PPHU JOHN	5	27,00	28,35	1350,00	1417,50
							SUMA	135095,00	141849,75

Opakowania powinny:
- być czytelnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- zawierać informację o nazwie produktu;
- zawartość netto wyrażana w jednostkach masy;
- posiadać nazwę i adres producenta;
- posiadać oznaczenie partii produkcji umożliwiające identyfikację artykułu;
- posiadać etykiety z informacją w języku polskim.

PPHU " JOHN" PAWEŁ JOHN
GROTNIKI, UL. ŹRÓDLANA 5
64-140 WŁOSZAKOWICE

Signature Not Verified
Dokument podpisany przez Paweł John
Data: 2025.05.29 11:42:21 CEST