## **Załącznik Nr 2**

**do „Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia” Nr 10/ZP/2012**

|  |  |
| --- | --- |
| **L.p.** | SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA |
| 1. | Śmietana UHT o zawartości tłuszczu, co najmniej 30%, opak. 0,30 - 0,55 lCPV-15512000–2;PKWiU-10.51.12.0Opakowanie: karton Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: lekko słodki, kremowy.ZAPACH: czysty, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: produkt o jednolitej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu. BARWA: barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie, rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia. |
| 2. | Śmietana homogenizowana o zawartości tłuszczu, co najmniej 18%, opak.0,3-0,5lCPV-15512000-2PKWiU-10.51.12.0Opakowanie: kubek plastikowy Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: lekko kwaśny, kremowy.ZAPACH: czysty, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu. BARWA: barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie, rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia. |
| 3. | Mleko w proszku pełne, o zawartości wody nie więcej niż 4%, zawartości tłuszczu nie mniej niż 26%, opak.0,4-1,0 kgCPV-15511700–0;PKWiU-10.51.22.0Opakowanie: woreczki foliowe,Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: typowy dla mleka, charakterystyczny dla pasteryzacjiZAPACH: charakterystyczny dla mleka pasteryzowanego.KONSYSTENCJA: proszek, sypki, jednolity, drobno rozpylony, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujący się. BARWA: biało–kremowa, jednolita.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: objawy psucia, zapleśnienia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki. |
| 4. | Masło Ekstra, niesolone o zawartości tłuszczu, co najmniej 82 %, opak.200-250gCPV-15530000–2PKWiU-10.51.30.0Opakowanie: kostka, folia aluminiowa z pergaminemPreferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, lekko kwaśny,ZAPACH: mlekowy, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha. BARWA: jasnożółta, jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: Niedopuszczalne są zdeformowane kostki, roztopione ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, obniżona zawartość tłuszczu. |
| 5. | Ser żółty pełnotłusty „Gouda”- blok 1,0-5,0 kgCPV–15544000–3PKWiU-10.51.40.0Opakowanie: foliaPreferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: łagodny, lekko orzechowy, bez obcych posmaków.ZAPACH: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny,KONSYSTENCJA: płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną ściśle przylegająca, miąższ elastyczny jednolity w całym serze.BARWA: żółta, jednolita w całej masie.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia. |
| 6. | Ser żółty pełnotłusty „Salami” - blok 1,0 – 5,0 kgCPV – 15544000 – 3PKW i U -10.51.40.0Opakowanie: folia Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: łagodny, lekko pikantny, aromatyczny. ZAPACH: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatycznyKONSYSTENCJA: jednolita, zwarta, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną ściśle przylegająca, oczka nieliczne, miąższ elastyczny jednolity w całym serze.KSZTAŁT: walca. BARWA: żółta, jednolita w całej masie.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. |
| 7. | Ser biały tłusty krajanka, opak.0,4-1,5 kgCPV –15542100 – 0PKW i U -10.51.40.0Opakowanie: papier pergaminowy lub folia Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, łagodny, lekko kwaśny.ZAPACH: pasteryzacji, bez obcych zapachów,KONSYSTENCJA: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna,BARWA: naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia ,psucia. |
| 8. | Serek homogenizowany, opak.120-150gCPV – 15542100 – 0PKW i U -10.51.40.0Opakowanie: kubek zamknięty platynką o różnych smakach (minimum 3 rodzaje)Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, łagodny, charakterystyczny dla wybranego smaku owoców, bez obcych posmaków,ZAPACH: charakterystyczny dla danego zapachu owoców, bez obcych zapachów,KONSYSTENCJA: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna,BARWA: naturalna, z charakterystycznym odcieniem użytych dodatków smakowych.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. |
| 9. | Serek twarogowy kremowy, opak.120-150gCPV 15542100 – 0PKW i U -10.51.40.0Opakowanie: kubek zamknięty platynką o różnych smakach (minimum 4 rodzaje)Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, łagodny, charakterystyczny dla wybranego smaku dodatku, lekko kwaskowy.ZAPACH: pasteryzacji, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: jednolita, smarowna, bez grudek.BARWA: w całej masie właściwa dla wybranego smaku, dopuszczalne kawałki dodatków.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia ,psucia. |
| 10. | Serek twarogowy porcjowany Opak.80-100gCPV 15542100 – 0PKW i U -10.51.40.0Opakowanie: kartonik w którym znajduje się 6 kostek sera, pakowanych w papier pergaminowy lub w folie przeznaczoną do kontaktu z żywością.Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, łagodny, śmietankowy, lekko kwaskowy.ZAPACH: pasteryzacji, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: jednolita, kremowa, bez grudek.BARWA: biała, w całej masie jednolitaCECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia ,psucia. |
| 11. | Serek do smarowania (typu „Tartare”), opak.15-25 gCPV 15542100–0PKW i U -10.51.40.0Opakowanie: kubek zamknięty platynką o różnych smakach (minimum 4 rodzaje)Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, łagodny, charakterystyczny dla wybranego smaku dodatku, lekko kwaskowy.ZAPACH: pasteryzacji, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: jednolita, smarowna, bez grudek.BARWA: w całej masie właściwa dla wybranego smaku, dopuszczalne kawałki dodatków.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia ,psucia. |
| 12. | Ser pleśniowy, typu „Brie”, ”Camembert”, opak.20-50 gCPV – 15543000 – 6 PKW i U – 10.51.40.0Opakowanie: folia aluminiowa z pergaminem Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, łagodny, aksamitny, lekko kwaskowy.ZAPACH: charakterystyczny dla pleśni i pasteryzacji, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: jednolita, sprężysta, bez grudek.BARWA : na powierzchni biała lub kremowa, wewnątrz kremowa, żółta.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, jełczenia ,psucia. |
| 13. | Ser „Fromage”, opak.80-100 gCPV–15545000–0PKWiU-10.51.40.0Opakowanie: kubek plastikowy lub folia aluminiowa z pergaminemo różnych smakach (minimum 4rodzaje)Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, łagodny, lekko kwaskowy, charakterystyczny dla wybranego dodatku.ZAPACH: pasteryzacji, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna.BARWA: naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia ,psucia. |
| 14. | Ser topiony, opak.100 gCPV–15542200-1PKWiU-10.51.40.0Opakowanie: w formie kostki, folia aluminiowa o różnych smakach (minimum 4 rodzaje)Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku.ZAPACH: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku.KONSYSTENCJA: jednolita, smarowna, elastyczna, kremowa, umożliwiająca krojenie przekroju, powierzchnia gładka.BARWA: naturalna, jednolita z widocznymi kawałkami dodatków smakowych jednolicie rozłożonych w całej masie.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia ,psucia. |
| 15. | Ser topiony, opak.15-25 gCPV–15542200-1PKWiU-10.51.40.0Opakowanie: w formie klinka, folia aluminiowa o różnych smakach (minimum 4 rodzaje)Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, łagodny, charakterystyczny dla wybranego dodatku.ZAPACH: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku.KONSYSTENCJA: jednolita, smarowna, elastyczna, kremowa BARWA: naturalna, jednolita z widocznymi kawałkami dodatku.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia ,psucia. |
| 16. | Ser żółty w plastrach „Gouda”,”Edamski”, pełnotłusty, opak.100-150gCPV–15544000–3PKWiU-10.51.40.0Opakowanie: pojemnik plastikowy, szczelnie zamknięty.Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: łagodny, lekko orzechowy, bez obcych posmaków.ZAPACH: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny,KONSYSTENCJA: elastyczna, plastry tej samej wielkości, równo poukładane w pojemniku. BARWA: żółta, jednolita w całej masie.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia. |
| 17. | Ser topiony w plastrach, opak.100-150 gCPV–15542200-1PKWiU-10.51.40.0Opakowanie: foliowe, szczelnie zamkniętePreferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, charakterystyczny dla danego asortymentu.ZAPACH: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku.KONSYSTENCJA: elastyczna, kremowa, powierzchnia gładka, każdy plaster sera pakowany oddzielnie.BARWA: naturalna, jednolita.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. |
| 18. | Masło Ekstra, niesolone o zawartości tłuszczu, co najmniej 82 %, opakowanie jednorazowe: 10-20 g.CPV-15530000 – 2PKWiU-10.51.30.0Opakowanie: pojemnik plastikowy, szczelnie zamknięty Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: czysty, lekko kwaśny,ZAPACH: mlekowy, bez obcych zapachów.KONSYSTENCJA: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha. BARWA: jasnożółta, jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: Niedopuszczalne są zdeformowane kostki, roztopione ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, obniżona zawartość tłuszczu. |
| 19. | Jogurt owocowy, opak. 110-150gCPV–15551320–4PKWiU-10.51.52.0Opakowanie: kubek plastikowy zamknięty platynką o różnych smakach (minimum 4 rodzaje).Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:SMAK: łagodny, czysty, charakterystyczny dla wybranego dodatku smakowego, bez obcych posmaków.ZAPACH: czysty, łagodny, z charakterystycznym zapachem dodatku.KONSYSTENCJA: jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami dodatków smakowych, bez grudek.BARWA: naturalna z charakterystycznym odcieniem dodatków smakowych, jednolita w swojej masie.CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. |