## **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 l  CPV-15512000–2;  PKWiU-10.51.12.0  Opakowanie: 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.0,3-0,5l  CPV-15512000-2  PKWiU-10.51.12.0  Opakowanie: 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 kg  CPV-15511700–0;  PKWiU-10.51.22.0  Opakowanie: woreczki foliowe,  Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:  SMAK: typowy dla mleka, charakterystyczny dla pasteryzacji  ZAPACH: 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.200-250g  CPV-15530000–2  PKWiU-10.51.30.0  Opakowanie: kostka, folia aluminiowa z pergaminem  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. |
| 5. | | Ser żółty pełnotłusty „Gouda”- blok 1,0-5,0 kg  CPV–15544000–3  PKWiU-10.51.40.0  Opakowanie: folia  Preferencje 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 kg  CPV – 15544000 – 3  PKW i U -10.51.40.0  Opakowanie: folia  Preferencje zamawiającego w zakresie „jakości”:  SMAK: łagodny, lekko pikantny, aromatyczny.  ZAPACH: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny  KONSYSTENCJA: 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 kg  CPV –15542100 – 0  PKW i U -10.51.40.0  Opakowanie: 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.120-150g  CPV – 15542100 – 0  PKW i U -10.51.40.0  Opakowanie: 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.120-150g  CPV 15542100 – 0  PKW i U -10.51.40.0  Opakowanie: 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.80-100g  CPV 15542100 – 0  PKW i U -10.51.40.0  Opakowanie: 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 jednolita  CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia ,psucia. |
| 11. | | Serek do smarowania (typu „Tartare”), opak.15-25 g  CPV 15542100–0  PKW i U -10.51.40.0  Opakowanie: 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 g  CPV – 15543000 – 6  PKW i U – 10.51.40.0  Opakowanie: 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 g  CPV–15545000–0  PKWiU-10.51.40.0  Opakowanie: kubek plastikowy lub folia aluminiowa z pergaminem  o 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 g  CPV–15542200-1  PKWiU-10.51.40.0  Opakowanie: 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 g  CPV–15542200-1  PKWiU-10.51.40.0  Opakowanie: 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.100-150g  CPV–15544000–3  PKWiU-10.51.40.0  Opakowanie: 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 g  CPV–15542200-1  PKWiU-10.51.40.0  Opakowanie: foliowe, szczelnie zamknięte  Preferencje 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 – 2  PKWiU-10.51.30.0  Opakowanie: 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. 110-150g  CPV–15551320–4  PKWiU-10.51.52.0  Opakowanie: 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. |