

**Приложение № 1.2 к Описанию объекта закупки**

**Требования к значениям показателей (характеристик) товара, позволяющие определить соответствие установленным заказчиком требованиям или эквивалентности предлагаемого к поставке товара**

№п/п	Код позиции, наименование товара по коду позиции	Потребительское наименование товара	Соответствие стандартам	Требования
1	10.51.30.110-00000004 Масло сливочное	Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности	Товар должен соответствовать ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия	Вид сливочного масла должно быть сладко-сливочное. Сорт должен быть высший. Тип сливочного масла: несоленое. Масло должно изготавливаться из коровьего молока. Наименование сливочного масла должно быть крестьянское. Вкус и запах должны быть выраженные сливочный и привкус пастеризации, должно быть без посторонних привкусов и запахов. Консистенция масла должна быть плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная. Поверхность масла на срезе должна быть или блестящая, или слабо-блестящая, или матовая поверхность. Поверхность на срезе должна быть или с наличием мелких капелек влаги, или сухая на вид поверхность. Термоустойчивость масла должна быть не менее 0,70 не более 1,00. Массовая доля влаги не более 16,0%. Массовая доля жира не менее 82,5%. Титруемая кислотность молочной плазмы не более 26 °Т. Жировая фаза масла должна содержать только молочный жир коровьего молока.
2	10.11.31.110-00000003 Говядина замороженная	Мясо говядина б/к (лопатка) замороженная	Товар должен соответствовать ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия	Вид мяса по способу обработки должно быть бескостное. Вид мяса по способу разделки должен быть отруб. Мясо должно быть говядины. Мясо или парное или остывшее или охлажденное должно подвергаться замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8°С. По органолептическим показателям мясо должно соответствовать: цвет поверхности бледно-розового цвета. Мышцы на разрезе должны быть слегка влажные, не оставляющие влажного пятна на фильтрованной бумаге. Цвет должен быть от светло-красного до темно-красного. Консистенция должна быть: на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка должна быстро выравниваться. Запах должен быть специфический,

				свойственный свежему мясу Состояние жира должен иметь белый, желтоватый, желтый цвет. Консистенция должна быть твердая, при надавливании крошится. Состояние сухожилий должно быть: сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая.
3	01.13.32.000-00000001 Огурцы	Огурцы свежие (короткоплодные, среднеплодные, длинноплодные)	Товар должен соответствовать ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	Тип огурцов по размеру плода должен быть длинноплодные. Товарный сорт должен быть высший. Плоды огурцов должны быть целые, здоровые, чистые, свежие. Плоды огурцов должны быть без механических повреждений, без излишней внешней влажности. Плоды огурцов должны быть правильной формы. Отклонение высоты внутренней дуги огурца должно быть от 0 до 10 мм на 10 см длины. По степени зрелости и состоянию огурцов: плоды должны быть плотные, с недоразвитыми водянистыми семенами. Запах должен быть свойственный данному ботаническому сорту. Вкус должен быть свойственный данному ботаническому сорту. Огурцы должны быть без постороннего запаха и привкуса. Максимальный размер плодов по длине более 25 см. Наибольший поперечный диаметр от 5,5 см. Разница между длиной самого короткого и самого длинного огурца не более 5 см. Сельскохозяйственные вредители должны отсутствовать. Плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, должны отсутствовать. Загнившие, увядшие, желтые, с грубыми кожистыми семенами, морщинистые, подмороженные, запаренные, с вырванной плодоножкой плоды должны отсутствовать. Минеральные и посторонние примеси должны отсутствовать. Земля, прилипшая к плодам, должна отсутствовать.
4	10.11.31.140-00000001 Субпродукты пищевые крупного рогатого скота замороженные	Печень говяжья замороженная	Товар должен соответствовать ГОСТ Р 54366-2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия; ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия"; Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 "О техническом регламенте	Вид субпродукта: печень. Печень должна быть чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. Цвет печени должен быть коричневый или красно-коричневый. Температура внутри должна быть не более -12 °С.

			Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (вместе с "ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции"); Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции")	
5	10.81.12.110-00000004 Сахар белый свекловичный в твердом состоянии без вкусоароматических или красящих добавок	Сахар белый кристаллический	Товар должен соответствовать ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия	Вид сахара белого должен быть кристаллический. Кристаллический белый сахар поставляется с размерами кристаллов 0,2-2,5 мм. Отклонение размеров кристаллов от указанного значения в меньшую сторону должно быть от 0 до 15% от массы анализируемой пробы. В зависимости от показателей качества белый сахар должен быть или экстра или ТС1 или ТС2 категории. Цвет сахара должен быть белый, чистый. По внешнему виду должна быть однородная сыпучая масса кристаллов. Запах и вкус сахара должны быть свойственные сахару. Вкус сахара должен быть сладкий. Сахар должен быть без посторонних привкуса и запаха, как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Массовая доля сахарозы по прямой поляризации должна быть не менее 99,7%. Массовая доля влаги должна быть не более 0,12%. Массовая доля редуцирующих веществ (в перерасчете на сухое вещество) должна быть не более 0,04%. Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество) должна быть не более 0,036%. Максимальная массовая доля диоксида серы не должна превышать 15 мг/кг.

6	10.51.40.300-00000005 Творог	Творог 5 % жирности	Товар должен соответствовать ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия	Вид молочного сырья: нормализованное молоко. Максимальная доля жира должна быть $\leq 5\%$ . Минимальная доля жира должна быть $\geq 5\%$ . Творог должен быть кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов. У творога должна быть мягкая, мажущаяся или рассыпчатая консистенция. Творог должен быть с наличием или без наличия ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах творога должны быть чистые, кисломолочные. Творог должен быть без посторонних привкусов и запахов. Цвет творога должен быть или белый, или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Массовая доля белка от 16%. Массовая доля влаги не более 75%. Фосфатаза и пероксидаза должно быть отсутствие. Кислотность не более 230 °Т. Температура продукта при выпуске с предприятия должна быть $4\pm 2$ °С. Температура хранения должна быть $4\pm 2$ °С. Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности не менее $10^6$ . Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.
7	01.13.34.000-00000001 Томаты (помидоры)	Томаты свежие	Товар должен соответствовать ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия	Товарный сорт: высший. Товарный тип: продолговатые (удлиненные). Плоды томатов должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы. Плоды томатов должны быть с плодоножкой или без плодоножки. Плоды томатов должны быть неповрежденными сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности. По внешнему виду должны быть без зеленых пятен, без трещин. По внешнему виду должны быть без зеленых спинок у плодоножек. Стебли кистей томатов должны быть свежими, здоровыми, чистыми, без листьев. По состоянию плодов должны быть плотные. Томаты должны быть без постороннего запаха и привкуса. Массовая доля (количество) плодов томатов, не соответствующих высшему сорту, но соответствующих первому сорту 0-5%. Массовая доля (количество) томатов, не соответствующих требованиям по калибровке 0-10%. Посторонние примеси должны отсутствовать. Содержание плодов томатов с незарубцевавшимися трещинами, с зелеными и желтыми спинками (у плодоножки), зеленых, мятых, перезревших, пораженных болезнями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, загнивших, увядших, подмороженных, с прилипшей землей должно отсутствовать.

8	10.20.14.120-00000005 Филе тресковых рыб Филе трески мороженое	Филе Трески Филе трески мороженое	Товар должен соответствовать Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 09.12.2011 № 021/2011; Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ТР ЕАЭС № 040/2016; ГОСТ 3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия; ГОСТ 32006-2012 Филе трески без кожи подпрессованное мороженое. Технические условия; ГОСТ 34813-2021 Филе тресковых рыб мороженое «Экстра». Технические условия	Вид филе: филе без кожи. Филе трески должно быть мороженое. Внешний вид блоков мороженых должны быть целые плотные, с ровной поверхностью, без значительных перепадов по высоте, поверхность должна быть чистая. Филе замороженное поштучно должно быть ровное, целое, поверхность должна быть чистая, экземпляры должны быть отделены друг от друга. Филе должно быть заморожено или поштучно или блоками. Консистенция мяса (после размораживания) должна быть плотная или мягкая, присущая данному виду рыбы. Цвет филе должен быть свойственный данному виду рыбы. Запах должен быть свойственный свежей рыбе. Филе должно быть без постороннего запаха. Глубокое обезвоживание должно быть до 10%.
---	--	--------------------------------------	---	---