

ОДОБРЯВАМ:

ОБРАЗЕЦ № 11

ЕВГЕНИЯ КИРЧЕВА
Директор на ДГ „Незабравка“



ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКАТА С ПРЕДМЕТ:

„Доставка на хранителни продукти за нуждите на Детска градина „Незабравка“, с прогнозна стойност до 59 735 лв. /петдесет и девет хиляди седемстотин тридесет и пет лева/ без ДДС, разпределени в следните групи:

- 1. Мляко и млечни продукти**
- 2. Месо и месни продукти, риба и рибни продукти, яйца /без консерви/**
- 3. Хляб и тестени изделия**
- 4. Пакетирани хранителни продукти и консерви**
- 5. Пресни плодове и зеленчуци /без консерви/“**

Хранителните продукти, се доставят франко склада на ДГ „Незабравка“ с МПС, отговарящи на изискванията за превоз на съответния вид храни.

В склада на ДГ „Незабравка“ – краен получател, се доставя и приема само продукция екстра или първо качество, съобразно изискванията на БДС, отраслови норми, Закона за храните, Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ, бр.10 от 5.02.2016 г.; Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца, ДВ, бр. 7 от 22.01.2008 г.; Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г.; Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 13 от 8.02.2008 г.; Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни, ДВ, бр. 51 от 26.06.2007 г.; Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели, ДВ, бр. 30 от 28.03.2001 г.; Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.; Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, ДВ бр. 43 от 8.06.2010 г.; Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол, ДВ, бр. 20 от 7.03.2017 г.; Наредба за изискванията към бързо замразените храни, ДВ, бр. 114 от 6.12.2002 г.; Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти, ДВ, бр. 107 от 15.11.2002 г.; Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 8 от 30.01.2004 г.; Наредба за изискванията към плодovите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, ДВ, бр. 19 от 28.02.2003 г., Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, ДВ, бр. 89 от 20.09.2002 г., Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни, ДВ, бр. 110 от 21.12.2007 г., Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, ДВ, бр.29 от 7.04. 2006 г.; Наредба № 6 от 10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011 г.; Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от Министъра на земеделието и храните, ДВ, бр. 73 от 20.09.2011 г.; Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца, ДВ бр. 55 от 25.06.2004 г.; Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20

декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните; Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирването на биологични продукти; Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни; Регламент (ЕО) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции; Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните; Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер; Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби; Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло; Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирването на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен; Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло; Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирването на говеждо месо и продукти от говеждо месо; Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни; Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните; Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход; Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация; Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни; Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко; Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца; Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните; Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните; Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци, на изискванията, посочени в Техническата спецификация, както и на други приложими към момента на доставката закони, подзаконови актове, стандарти за качество и всички други нормативни и ненормативни актове и разпоредби, гарантиращи качествено изпълнение на предмета на поръчката и качеството, безопасността и годността за консумация на хранителните продукти, предмет на поръчката.

Доставяните храни и хранителните продукти посочени в Образец № 11, задължително се придружават от сертификат за произход, качество и срок на годност в съответствие с изискванията на Закона за защита на потребителите.

Продуктите да се доставят в съответствие с изискванията за транспортиране на съответния вид стока.

Към датата на доставката хранителните продукти да са с остатъчен срок на годност не по-малко от 80 %.

ГРУПА I – МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ				
№ по ред	асортимент	Характеристика на продукта		мярка
1	2	3		4
1.	Мляко краве кисело българско – 2% - БДС 12:2010	в пластмасови кофички от 0,400 кг - БДС 12:2010 или еквивалентна ТД на производителя, българско с масленост не по-малко от 2%, с гладка блестяща повърхност със или без слабо забележим слой от млечна мазнина, цвят – бял с различни нюанси на кремав оттенък, гладка повърхност, със или без слабо отделяне на млечен серум, плътен и гладък вид на коагулума с консистенция след разбиване хомогенна, вкус и аромат – специфични, приятно млечнокисели; сухо вещество - не по-малко от 11,8 %;- съдържание на млечен белтък - не по-малко от 3,2 %;- консерванти, стабилизатори и емулгатори - не се допускат		брой
2.	Мляко краве кисело българско – 3,6 % -БДС 12:2010	в пластмасови кофички от 0,400 кг. – БДС 12/2010 или еквивалентна ТД на производителя, българско с масленост не по-малко от 3,6%, с гладка блестяща повърхност със или без слабо забележим слой от млечна мазнина, цвят – бял с различни нюанси на кремав оттенък, гладка повърхност, със или без слабо отделяне на млечен серум, плътен и гладък вид на коагулума с консистенция след разбиване хомогенна, вкус и аромат – специфични, приятно млечнокисели; сухо вещество - не по-малко от 11,8 %;- съдържание на млечен белтък - не по-малко от 3,2 %; - консерванти, стабилизатори и емулгатори - не се допускат; Срок на трайност - до 20 /двадесет/ дни от датата на производство, при температура от 20С до 60С. Опаковано в полистиренови кофички с вместимост - 0,400 кг., от материали предназначени за контакт с храни, съобразно Наредба № 3/2007г. и № 2/2008г. на МЗ и Министерството на околната среда водите.		брой
3.	Пастьоризирано прясно мляко 3 % - плик	Прясно мляко краве, 3% масленост; БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Пастьоризирано с масленост не по- малко от 3,0%; еднородна течност без утайка; цвят- бял със слабо кремав оттенък; вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус; мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.		литър
4.	Пастьоризирано прясно мляко 3 % - кутия	Прясно мляко краве, 2% масленост; БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Пастьоризирано с масленост не по- малко от 2,0%; еднородна течност без утайка; цвят- бял със слабо кремав оттенък; вкус – специфичен, слабо сладникав, без страничен привкус; мирис – специфичен, без неприятна миризма. Еднородна бяла течност, без утайка. Киселинност °Т 15÷21. Сух обезмаслен остатък не повече от 8,5%. Етикетирано на български език. Без растителни мазнини и сухо мляко.		литър
5.	Извара	БДС 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, безмаслена, диетична, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание – не повече от 78%, киселинност °Т – не повече от 250		килограм
6.	Кашкавал „Витоша“ от краве мляко БДС 14/2010	БДС 14/2010 или еквивалентна ТД на производителя. Форма - блокчета с паралелепипедна или цилиндрична форма от 1 /един/ кг.; външна повърхност - гладка, чиста, с добре оформена кора, допускат се леки грапавини, без ослизяване и тъмни петна. Кехлибарено жълт цвят на кората без покритие; цвят и строеж на		килограм

		<p>разрезната повърхност: гладка с еднороден строеж и равномерен кремавожълт цвят, без замърсявания, без открояване на отделните пластове; вкус и аромат - специфичен, добре изразен аромат на зрял кашкавал, умерено солени вкус, без страничен привкус и мирис;</p> <p>сухо вещество не по-малко от 56%; масленост в сухото вещество не по-малко от 45%; без съдържание на растителни мазнини;</p> <p>- консерванти, стабилизатори и емулгатори - не се допуска</p> <p>- сол, %, в общата маса на кашкавала - от 1,5 до 2,6</p> <p>- патогенни микроорганизми в т.ч. салмонелни бактерии стафилококови ентеротоксини – не се допускат</p> <p>Срок на минимална трайност - 12 месеца от датата на производство</p>	
7.	Масло краве –	<p>БДС 13-83 или еквивалентна ТД на производителя. Цвят – светложълт до бял. Мирис – специфичен. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82% от сухото вещество. Водно съдържание не повече от 45%, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.</p>	килограм
8.	Българско краве сирене - БДС 15:2010	<p>по БДС 15/2010 или еквивалентна ТД на производителя, форма – паралелепипедни парчета; с маса, kg – $0,900 \pm 0,100$;</p> <p>Външен вид на парчетата – добре оформени, лесно се отделят и не се ронят и разпадат, без повърхностно замърсяване; консистенция при 180С - 200С – умерено твърда, еластична; повърхност, строеж и цвят – гладка с порцеланов лом, без или с единични бактериални шупли; вкус и аромат- специфични за зряло сирене, умерено солени и приятно изразен млечнокиселински вкус;</p> <p>- сухо вещество, % - не по-малко от 46 %</p> <p>- масленост в сухото вещество- не по-малко от 44 % без съдържание на растителни мазнини</p> <p>- консерванти, стабилизатори и емулгатори – не се допускат.</p>	килограм

Предприятията произвеждащи млечните продукти да са включени в списъка на одобрените от Агенцията по безопасност на храните предприятия за производство на млечни продукти по БДС.

Всички останали млечни продукти и прясно пастеризираното мляко, за които Възложителя не изисква да са по БДС или за тях няма БДС, да са произведени по ТД, която отговаря на изискванията за сурово мляко и в предприятия отговарящи на приложение III, секция IX, глава I, т. III на Регламент 853/2004 г.

Всички млечни продукти да са произведени от сурово мляко, без добавка на растителни мазнини, консерванти, синтетични оцветители (избелители) и синтетични подсладители.

ГРУПА II – МЕСО И МЕСТНИ ПРОДУКТИ, РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ, ЯЙЦА /БЕЗ КОНСЕРВИ/			
№ по ред	асортимент	Характеристика на продукта	марка
1	2	3	4
1.	Кайма смес 60% телешко месо и 40% свинско месо по УС	<p>По УС; Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченцата месо и тлъстини, с бледорозово-кафяв цвят със сив оттенък, охладена, смес 60% телешко/40% свинско месо, Вкус - умерено солени. Мирис – свойствен за прясно месо. Без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%.</p>	килограм
2.	Пилешки бутчета, дълбоко замразени	<p>по БДС 12180-74 или еквивалентна ТД; отговаря на следните изисквания за анатомични граници и външен вид:</p> <p>- замразени при температура минус 18 градуса С;</p> <p>- от тазобедрената става до тарзалната става;</p> <p>- кожата е кремаво жълта, без разкъсвания, с нето тегло около 0,250 кг. за брой. Доставка на максимум 6 бр. в опаковка.</p>	килограм

3.	Пилешко филе замразено	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания. Опаковка – в полиетиленови пликкове по 1 кг.	килограм
4.	Пуешко филе дълбоко замразено	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя. Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания. Опаковка – в полиетиленови пликкове по 1 кг.	килограм
5.	Заешко месо	ТД на производителя. Външен вид - свеж, мирис - специфичен за прясно месо, без разкъсвания. Опаковка – в полиетиленови пликкове, без видими механични повреди, като не се допуска започнало размразяване и омекване	килограм
6.	Риба скумрия, замразена – 300-500 гр./бр.	БДС 5915-82 или еквивалентна ТД; тегло от 300 до 500 гр. на 1 бр. Цяла, непочистена, с глави, замразена с температура минус 18 градуса С, със свеж мирис, като не се допуска започнало размразяване и омекване, с ненарушена цялост на опаковката или повредена групова опаковка, доставка максимум 5 кг. в опаковка,	килограм
7.	Филе скумрия, замразена	БДС 5915-82 или еквивалентна ТД; единични филета, без кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана, замразена при температура минус 18 градуса, със свеж мирис, като не се допуска започнало размразяване и омекване, с ненарушена цялост на опаковката или повредена групова опаковка, доставка максимум 5 кг. в опаковка,	килограм
8.	Филе Хек замразен	БДС или еквивалентна ТД на производителя, единични филета, без кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана, замразена при температура минус 18 градуса.	Килограм
9.	Филе Бяла риба замразен	БДС или еквивалентна ТД на производителя, единични филета, без кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана, замразена при температура минус 18 градуса.	Килограм
10.	Свински бут без кост охладен	БДС 4349-78 или еквивалентна ТД на производителя, от екстра качество месо, без наличие на сланина. Цвят и мирис съответстващ на прясно месо. Опаковано в полиетилен.	килограм
11.	Телешко месо охладено	БДС или еквивалентна ТД на производителя. Месо отделено от бута на животно до 2 г. възраст, състоящо се от полуципестия мускул, нежния мускул, приближително и др. Границите да минават по задния ръб на шивашкия мускул и задния ръб на полуципестия мускул. Опакован в полиетилен.	килограм
12.	Траен шпек непушен „Стара планина”	различни видове, приготвен от прясно говеждо и прясно свинско месо, подправки и добавки, да е етикиран, опакован и произведен съгл. утвърдения стандарт за траен варен салам "Стара планина", доставка на разфасовки до 1кг.	килограм
13.	Яйца кокоши размер L	БДС 358-80 или еквивалентна ТД на производителя. Яйцата да бъдат клас "А", "пресни", с нормална, чиста, неповредена черупка, която да е маркирана съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. Опаковка – картонени кори по 30 бр.	брой
14.	Агнешко месо охладено	с чиста повърхност, свежо и прясно, с характерен цвят; БДС 553-86 или еквивалентна ТД на производителя, трупно, охладено, без видими механични повреди. С цвят и мирис на прясно месо.	килограм

Предлаганото месо в зависимост от термичното състояние може да бъде прясно, охладено и замразено. Месото да бъде без видими тлъстени, сухожилия и кости.

Охладеното месото от ЕРД и ДРД да е сухо, с хубав свеж, бледо розово - червен цвят, с еластична консистенция, при натиск образувалата се вдлъбнатина да се изглажда бързо. Месото да има приятен специфичен дъх на прясно месо.

Замразените пилешки бутчета след размразяване да бъдат с хубав, свеж вид и приятна, специфична миризма.

Замразените меса и разфасовки да отговарят на Наредбата за изискванията към бързо замразените храни обн. в ДВ бр. 114/06.12.2002 год.

Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, птици и логоморфни, трябва да е добито от здрави животни, птици и логоморфни в одобрени предприятия, съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход.

Месните заготовки и месните продукти трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация /ГД/ в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложен в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.

Месото от птици и птичи разфасовки трябва да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 год. относно въвеждането на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета по отношение на прилагане на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици.

Рибата и рибните продукти, да са получени в регламентиранни обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти отговарящи на изискванията на Приложение III, секция VIII на Регламент (ЕО) №853/2004 год.

Рибата да бъде добре почистена от кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана или на парчета. Тя трябва да бъде с естествен цвят, специфичен за дадения вид. Очите да са с бистра корnea, хрилете да не са потъмнели. Консистенцията да бъде плътна и еластична, мирисът да е свеж, характерен за прясна риба без признаци на развала.

Яйцата трябва да бъдат пресни, да отговарят на определения стандартен размер L. При счупване белтъка да е желеподобен, а жълтъка да не се размива, да има специфична миризма с приятен дъх.

Яйцата трябва да бъдат клас "А" и да отговарят на изискванията на Наредба №1 от 09.01.2008 г. за изискванията на търговия с яйца за консумация, Регламент (ЕС) №589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 г за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца.

ГРУПА III – ХЛЯБ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ				
№ по ред	асортимент	Характеристика на продукта		марка
1	2	3		4
1.	Хляб – бял УС „България“	УС "България" № 02/2011. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликве; форма – продълговата, без странични издутини и деформации; повърхност - гладка, без механични замърсявания; изпичане – добро, среда – без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането; шупливост – равномерна; еластичност – след натискане възстановява първоначалната си форма; вкус и мирис – приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; хрускане при сдъвкване - да не се усеща. Тегло от 0,650 кг. Транспортен амбалаж пластмасови каси.		брой
2.	Хляб – пълнозърнест	Пшенично пълнозърнесто брашно , овесено брашно, ядки, зърнен микс (лен, мак, сусам, слънчогледови и овесени ядки), ръжено пълнозърнесто брашно, суха закваска, йодирана трапезна сол, брашно от ечемичен малц, малцов екстракт.форма продълговата с тегло от 0,600 кг,		брой

3	Хляб Добруджа УС „България“	УС "България" № 03/2011. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликкове; форма – продълговата, без странични издутини и деформации; повърхност - гладка, без механични замърсявания; изпичане – добро, среда – без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането; шупливост – равномерна; еластичност – след натискане възстановява първоначалната си форма; вкус и мирис – приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; хрускане при сдъвкване - да не се усеща. Тегло от 0,650 кг. Транспортен амбалаж пластмасови каси.	брой
4	Хляб Типов УС „България“	УС "България" № 04/2011. Нарязан на филийки, опакован в индивидуални полиетиленови пликкове; форма – продълговата, без странични издутини и деформации; повърхност - гладка, без механични замърсявания; изпичане – добро, среда – без признаци на клисавост, равномерно оцветена, да не лепне и да не е влажна на пипане след третия час от изпичането; шупливост – равномерна; еластичност – след натискане възстановява първоначалната си форма; вкус и мирис – приятни и свойствени за този вид хляб, без страничен привкус и мирис; хрускане при сдъвкване - да не се усеща. Тегло от 0,650 кг. Транспортен амбалаж пластмасови каси.	брой
5	Козунак	Произведен от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция. Тегло - 500 гр./бр, поставен в индивидуална полиетиленова торбичка.	брой

ГРУПА IV – ПАКЕТИРАНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И КОНСЕРВИ			
№ по ред	асортимент	Характеристика на продукта	мярка
1	2	3	4
1	Амарант	в целофанени или фолирани пликчета от 1 кг	килограм
2	Бакпулвер	смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте в целофанени или фолирани пликчета от 0,010 кг./1 бр.	брой
3	Бисквити „Закуска“	БДС 441-87 или еквивалентна ТД на производителя. Краищата на бисквитите да са гладки или с фигурни шарки. Влага 6%, обща захар /захароза/ абс. с. вещество не повече от 28%, масленост на абс. с. вещество от 7-25%. Бисквитите да са пакетирани в целофанени или фолирани пликчета от 0,370 кг.	брой
4	Бишкоти	в целофанени или фолирани пликчета от 1,000 кг./1 бр.	брой
5	Булгур	ТД на производителя. Без наличие на чужди примеси, без мирис на мухъл и запарено, без обрашвяване, да не съдържа живи или мъртви вредители. Вкус - специфичен без горчивина, киселина и друг привкус. Без складови вредители и /или следи от тяхната дейност.	килограм
6	Брашно пълнозърнесто	ТД на производителя. Мирис - характерен за пълнозърнесто брашно – приятен, без мирис на плесен, на запарено или друг несвойствен мирис. Да не се установява неспецифичен, горчив, кисел и друг страничен привкус, в хартиени пликкове не по-малки от 1 кг.	килограм
7	Пшенично брашно тип „Бяло“ БС	По УС "България" № 01/2011 г. на МЗХ - БАБХ. Цвят – бял със светлокремав оттенък. Мирис - характерен за пшенично брашно – приятен, без мирис на плесен, на запарено или друг несвойствен мирис. Да не се установява неспецифичен, горчив, кисел и друг страничен привкус, в хартиени пликкове не по-малки от 1 кг.	килограм
8	Ванилия	по ТД на производителя. Съдържание на ванилин 100%. Вкус и мирис – специфични за подправката. Опаковка – пликчета от пергаментова хартия по 0,002 кг. за 1 брой.	брой
9	Галета	бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол. Поставена в целофанени или фолирани пакети от 0,200 кг./1 бр.	брой

10	Граха замразен	в целофанени или фолирани пликчета от 1,000 кг	килограм
11	Граха зелен стерилизиран 0.680 кг.	ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и други. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Цвят – зелен до жълто-зелен. Прозрачна утайка. Маса на граха - 65 %. Готварска сол - 1.3% до 1.8%. Стъклени буркани с вместимост 0.680 кг.	брой
12	Грис - пшеничен	Пшеничен, цвят бял до кремав, без наличие на тричени части; мирис - специфичен за пшеничения грис, без мирис на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща. По БДС, ТС и ОН. В хартиени или полиетиленови пликкове по БДС по 0,500 кг./1 бр.	брой
13	Грис – царевичен-0,500кг	ТД на производителя. Царевичен, цвят жълт, без наличие на тричени части; мирис - специфичен за царевичния грис, без мирис на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща. По БДС, ТС и ОН. В хартиени или полиетиленови пликкове по БДС по 0,500 кг./1 бр.	брой
14	Гювеч стерилизиран 0.680 кг.	по ТД на производителя. Първо качество; направен от пиперки - еднакво нарязани, червени домати - цели или нарязани, патладжан - на парчета с размери 40 мм., грах, зелен фасул – с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданоз – нарязан, залети с доматиена заливка в съотношение към зеленчуковата смес от 35/65 до 40/60. Страничен вкус и мирис не се допускат. Стерилизирана консерва в стъклени буркани с вместимост 0.680 кг.	брой
15	Дафинов лист	по ТД на производителя. Цели изсушени листа във фолирани пликчета от 0.010 кг./бр. Мирис – характерен за подправката.	брой
16	Джоджен сух 0,010 кг.	по ТД на производителя. Добре изсушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат– специфичен. Не трябва да има чужди примеси, мирис и вкус. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества. Разфасовка в пакетче по 0.010 кг. за 1 брой.	брой
17	Домати стерилизиран и 0.680 кг.	по ТД на производителя. Първо качество. Домати цели, червени, здрави от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители, залати с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по-малко от 50%. Странични примеси не се допускат. Стъклени буркани с вместимост 0.680 кг.	брой
18	Домашна юфка	по ТД на производителя. Произведени 100% от брашно, пшеничен грис и вода. Пакетирани в целофанени пликкове от 0,200 кг./1 бр.	брой
19	Елда	в целофанена опаковка от 1,000 кг, като не се допуска механични примеси и вредители и да отговаря на първо качество	килограм
20	Замразени плодове	Без следи от вредители, без наличие на чужди примеси, в целофанени или фолирани пликчета от 1 кг.	килограм
21	Захар кристална 1 кг.	БДС 390-79 или еквивалентна ТД на производителя. Сухи, неслепени, еднородни кристали с ясно изразени стени. Цвят – бял с блясък. Вкус – сладък. Разтворимост – пълна. Не се допускат чужди примеси, мирис и привкус. Еднородност на кристалите – рафинирана захар – 80%. Съдържание на захароза от сухото вещество – не по-малко от 99.9%. Обща пепел – не повече от 0.025% и влага – не повече от 0.10%. Опаковка – полиетиленови пликкове по 1 кг.	килограм
22	Захар-кафява-0,500кг	еднородни кристали, в светло кафяв цвят в целофанени пликкове от 0,500 кг	брой
23	Захар - пудра	по ТД на производителя. Финно смляна бяла рафинирана захар в пакети по 0.500 кг./1 бр.	брой
24	Зелен фасул стерилизиран 0.680 кг.	по ТД на производителя. Първо качество. Шушулки цели или нарязани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят характерен за сорта и приблизително еднакъв в	брой

		цялата опаковка. Заливка почти прозрачна от сол и вода, без утайка. Отцедено тегло на зеления фасул – не по-малко от 60%. Допускат се недоразвити зърна в заливката не повече от 10%. Стерилизирана консерва в стъклени буркани с вместимост 0.680 кг./1 бр.	
25	Зрял фасул бял 1 кг. - лющен	по ТД на производителя. Бял боб I-во качество със средно едри зърна, без наличие на примеси и начупени зърна. Опаковка – в полиетиленови пликчета по 1 кг.	килограм
26	Зрял фасул бял 1 кг.	по ТД на производителя. Бял боб I-во качество със средно едри зърна, без наличие на примеси и начупени зърна. Опаковка – в полиетиленови пликчета по 1 кг.	килограм
27	Зехтин „Екстра Върджин“	Приготвен от студено пресовани маслини, златистожълт цвят, в пластмасови бутилки от 1 л.	литър
28	Какао	пълномаслено какао на прах, със светлокафяв цвят, с характерен вкус, в пликчета от литографиран станиол от 0,040 кг./1 бр.	брой
29	Канела	светло кафяв цвят, вкус – леко горчив. Опаковка – фолирани пликчета по 0,010 кг. за 1 брой.	брой
30	Киноа-плик от 0,500кг	в целофанени или фолирани пликчета, без наличие на чужди примеси от 0,500 кг	брой
31	Кадаиф-0,250кг/1бр	по ТД на производителя. Готов сладкиш, приготвен от изсушени нишки от тесто, които се заливат със захарен сироп, без странични примеси.	брой
32	Кори за баница	по ТД на производителя; състав – вода, брашно, подобрители; разточени на финни листи; с добра еластичност, в опаковка 0.500 кг./1 бр.	брой
33	Кус-кус	по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис, брашно и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.400 кг./1 бр.	брой
34	Конфитюр-0,680 ТО	БДС 689-91 или еквивалентна ТД на производител. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени плодове над 60 % плодово съдържание и добавена захар до 50%. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус – сладък или сладко-кисел. Сухо вещество в % - не по-малко от 63%. Киселинност общо (като лимонена) - от 0.3% до 1.3%. Опаковка – в буркан от 0,680 кг.	брой
35	Конфитюр 0,360 ТО	БДС 689-91 или еквивалентна ТД на производител. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени плодове над 60 % плодово съдържание и добавена захар до 50%. Не се допуска захаросване, пяна, мехурчета от въздух, наличие на семки, костилки и плодови кожици. Цвят – характерен за плода. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус – сладък или сладко-кисел. Сухо вещество в % - не по-малко от 63%. Киселинност общо (като лимонена) - от 0.3% до 1.3%. Опаковка – в буркан от 0,360 кг.	брой
36	Копър	по ТД на производителя. Добре изсушени и наронени листа и дръжки от растението копър. Вкус и мирис – приятни, специфични. Не трябва да има чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета по 0.010 кг. за 1 брой.	брой
37	Леща	по ТД на производителя. Леща I-во качество със средно големи зърна с високи вкусови качества, без наличие на примеси и начупени зърна. Опаковка – в полиетиленови пликчета по 1 кг.	килограм
38	Лютеница БС	БС „Лютеница“ 01/2011 или еквивалентно ТД на производителя. Еднородна, пюреобразна маса от домати и печени чушки, с бледо до яркочервен цвят и специфичен вкус и мирис на вложените продукти. Без странични примеси. Сухо вещество – 23-25%, готварска сол – 1,3 до 1,8%. Лютеницата да бъде в стъклени буркани от по 0,680 кг./1 бр.	брой

39	Лимец-1кг	в целофанени или фолирани пликчета, без наличие на чужди примеси, в опаковка от 1 кг	килограм
40	Мая за хляб	по ТД на производителя, състав: разфасовка в опаковка/блокче; с форма на паралелепипед, цвят кремав, слабо трошлива, опаковка от 0,042 кг	брой
41	Макарони	цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус - свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. По БДС, ТС и ОН. Опаковани в полиетиленови пликче по 0.400 кг./1 бр.	брой
42	Макарони - пълнозърнест и	да бъдат произведени в съответствие на показателите заложи в ТД на производителя, да са без синтетични оцветители и консерванти в целофанени пликче по 0.400 кг./1 бр.	брой
43	Шипков мармалад	по ТД на производителя. Състав - шипково пюре, захар, плодово пюре, лимонена киселина, пектин, над 60 % плодово съдържание. Българско производство, в стъклени буркани от 0,360 кг., херметически затворени и стерилизирани.	брой
44	Маслини тип 91-100	по ТД на производителя. Съдържание – маслини черни, добре узрели плодове с гладка повърхност, обезгорчивени и обработени до постигане на характерен цвят, специален вкус, средни, с размер не по-малки от 1,5 см., консервирани в метални кутии	килограм
45	Мед пчелен – 0,680кг.	БДС 2673-89 или еквивалентна ТД на производителя. Нецветен, слабо жълт със зелен отгънък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода – не повече от 20%. Захароза – не повече от 5%. Неразтворими във вода вещества – не повече от 0.1%. Не се допускат признаци на ферментация.	брой
46	Шипков мармалад- 0,680кг	Произведен от 100% шипки, без използване на сушени плодове и шипково брашно, с ниско съдържание на захар – с 30% по-малко в сравнение с масовите продукти на пазара, и високото съдържание на плодове – 50%. Опаковка – в буркан от 0,680 кг.	брой
47	Мюсли-1кг	по ТД на производителя. Хранителна смес, която съдържа предимно размачкани овесени ядки. Към нея могат да бъдат прибавени смачкани пшенични зърна, царевични люспи, сушени плодове, орехи, лешници, бадеми, белени слънчогледови семки и др. Без странични примеси – опаковка от 1 кг.	брой
48	Нахут	в целофанен плик от 1 кг., без начупени зърна, без наличие на примеси и вредители, да отговаря на първо качество	килограм
49	Нахут стерилизиран 0.680 кг	по ТД на производителя. Първо качество. Зърна цели, без повреди от болести и неприятели, с цвят характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка. Заливка почти прозрачна от сол и вода, без утайка. Отцедено тегло на нахут не-малко от 60%. Допускат се недоразвити зърна в заливката не повече от 10%. Стерилизирана консерва в стъклени буркани с вместимост 0.680 кг./1 бр.	брой
50	Нишесте десертно 0,060 кг.	БДС 453 - 85 или по ТД на производителя. Прах с включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте. Вкус – специфичен, без страничен привкус и мирис. Нишестето да е опаковано във фолирана опаковка по 0.060 кг.	брой
51	Овесени ядки - фини	по ТД на производителя. Финни люспи от 100% овес, без примеси, в целофанени пликче от 0.500 кг. или 1,000 кг	килограм
52	Оцет - винен	БДС 399-83 или еквивалентна ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Външен вид – бистър, без утайка. Цвят – жълто-оранжев до винено червен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета. Опаковка – пластмасови бутилки от 0.700 л. за брой.	брой

53	Слънчогледово олио-5л/1бр БС	с мазнини 99,9/100 – БДС 1-74 или еквивалентна ТД на производителя. Слънчогледово олио получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро без утайки. Да бъде I-во качество със златист жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без странични привкус и мирис. Опаковка – чисти и сухи пластмасови бутилки от 5 литра. Всяка бутилка да бъде маркирана с етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност. – 5 л./1 бр.	брой
54	Слънчогледово олио-10л/1бр БС	с мазнини 99,9/100 – БДС 1-74 или еквивалентна ТД на производителя. Слънчогледово олио получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро без утайки. Да бъде I-во качество със златист жълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без странични привкус и мирис. Опаковка – чисти и сухи пластмасови бутилки от 10 литра за 1 бр. Всяка бутилка да бъде маркирана с етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.	брой
55	Ориз	по ТД на производителя. Зърна ориз, които да не са брашнявали и да не съдържат живи или мъртви вредители. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл и запарено, първо качество. Зелени и неолющени зърна не се допускат. Опаковка – полиетиленови пакети по 1 кг.	килограм
56	Червен пипер сладък 0,050 кг./1 бр.	БДС 466-80 или еквивалентна ТД на производителя. Хомогенен прахообразен продукт. Вкус – специфичен за смлян пипер. Багрилно вещество в единици по АСТА – не по-малко от 125. Влага в % - не повече от 10. Опаковка – пликоче, фолирана по 0,050 кг./1 бр.	брой
57	Пшеница	зърно, без мирис на плесен в полиетиленови пликоче от 1 кг.	килограм
58	Просо	зърно, без мирис на плесен в полиетиленови пликоче от 1 кг	килограм
59	Сол йодирана 1 кг.	по ТД на производителя. Готварска, вакумно изпарена, йодирана сол. Цвят – бял. Вкус – чисто солена. Мирис и механични примеси не се допускат. Калиев йодат – 28-55мг./кг. Опаковка – в полиетиленови пликоче по 1 кг.	килограм
60	Спагети	по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца, неначупени. Пакетирани в целофанени пликоче по 0.400 кг./1 бр. От твърда пшеница.	брой
61	Сок Арония- 100% - плодово съдържание - 1л	Приготвен от подбрани пресни и здрави плодове, по специална технология – чрез студено пресоване и пастъризиране, с цел максимално запазване на богатия биохимичен състав на плода в крайния продукт. Опаковка от 1 литър.	брой
62	Сода бикарбонат	по ТД на производителя. Натриев бикарбонат, бяло прахообразно вещество; Разфасовка в пакети по 100 гр. за брой	брой
63	Стафиди	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Фолирана опаковка 1,000 кг	килограм
64	Сусам-1кг	по ТД на производителя. Белен, цели зърна, без странични примеси; Разфасовка в пакети по 1 кг. за брой	килограм
65	Сушени плодове-сини сливи 0,500кг.	по ТД на производителя. Сушени цели плодове – сини сливи, без странични примеси; Разфасовка в пакети по 0,500 кг. за брой	брой
66	Сушени плодове- ябълки0,500кг	по ТД на производителя. Сушени цели плодове – ябълки, без странични примеси; Разфасовка в пакети по 0,500 кг. за брой	брой
67	Сушени плодове	по ТД на производителя. Сушени цели плодове – кайсии, без странични примеси; Разфасовка в пакети по 0,500 кг. за брой	брой

	кайсия 0,500кг		
68	Сушени плодове-круши 0,500кг.	по ТД на производителя. Сушени цели плодове – круши, без странични примеси; Разфасовка в пакети по 0,500 кг. за брой	брой
69	Тахан халва	по ТД на производителя. От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар, в полиетиленова опаковка	килограм
70	Фиде 0,400 кг.	цвет бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване; мирис - свойствен без неприсъщи миризми; вкус - свойствен, без горчивина, застоялост и друг страничен привкус. По БДС, ТС и ОН. Опаковани в полиетиленови пликове по 0.400 кг./1 бр.	брой
71	Фурми	по ТД на производителя. Сушени цели плодове – фурми, без странични примеси; Разфасовка в пакети по 1 кг.	килограм
72	Царевица	стерилизирана в опаковка от 0,340 кг./1 бр.	брой
73	Чай билков	По ТД на производител, различни видове, в пликчета от филтърна хартия без конец, с ненарушена цялост, поставени в картонени кутии по 20 бр. пликчета в кутия	кутия
74	Чай плод "Шипка"	По ТД на производител, 100% плодово съдържание, в пликчета от филтърна хартия без конец, с ненарушена цялост, поставени в картонени кутии по 20 бр. пликчета в кутия	кутия
75	Печена червена капия стерилизирана	по ТД на производителя. Състав - печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка- стъклен буркан тип ТО – 0,680 кг./1 бр., херметически затворени и стерилизирани.	брой
76	Чия- 0,200кг.	в целофанени или фолирани пликчета, без наличие на чужди примеси, в опаковка от 1 кг.	брой
77	Чубрица ронена 0,010 кг.	БДС ISO 7928-2 или еквивалентна ТД на производителя. Добре изсушени и наронени листа от растението градинска чубрица. Чубрицата има специфична, силна и приятна миризма. Аромат – благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди примеси, мирис и привкус. Съдържание на влага – макс. 13%. Да е опакована в пликове, екструдирани с полиетилен по 0.010 кг./бр.	брой
78	Шарена сол	в целофанени или фолирани пликчета от 0,040 кг.	брой
79	Ябълкова каша-0,200кг.	в целофанени пликове от 0,200 кг. за 1 брой	брой

ГРУПА V – ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ /БЕЗ КОНСЕРВИ/							
№ по ред	асортимент	Характеристика на продукта	мярка	ПРИБЛИЗИТЕЛЕН РАЗХОД за 12 м. в кг., бр./от - до/			
				01.12-28.02	01.03-31.05	01.06-31.08	01.09-30.11
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Авокадо	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	килограм	2	2	2	4

2	Аспержи	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Аспержите да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	килограм	2	2	2	4
3	Банани	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	килограм	400	100	100	400
4	Броколи	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. С твърдо стебло и цветчета, с равномерен зелен цвят, без жълти оттенъци,	килограм	2	2	2	4
5	Брюкселско зеле	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Добре развити, без петна, без повреди от измръзване	килограм	2	2	2	4
6	Вишни	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	килограм	0	0	20	0
7	Грейпфрут	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства и характеристики, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	килограм	10	10	0	10
8	Грозде	БДС 1516-78, клас първи, гроздовете да са цели, зрели, чисти, незамърсени от кал, без загнили зърна, нормално развити и типични за дадения сорт, цвят типичен за гроздето, повреди механични и от насекоми не се допускат	килограм	0	0	100	200
9	Дини	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити с характерна за сорта форма. Тегло на 1 брой – не по-малка от 4 кг.	килограм	0	0	500	500
10	Домати – пресни	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Да са чисти, кръгли и гладки.	килограм	0	0	100	100
11	Зеле	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Цели зелки, пресни – не завехнали, здрави, чисти, напълно оформени, плътни, ненапукани с характерна форма, големина и окраска за сорта. Не се допуска влага. Зелките да са сортирани от едно качество и един сорт в чисти и здрави касетки.	килограм	100	100	100	200

12	Зелен лук	пресни и свежи стръкове на връзка от 10 стръка да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	връзка	0	30	20	0
13	Зелен фасул	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм	0	0	20	10
14	Кайсии	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типични за сорта форма и оцветяване, със и без плододръжки. Набити, наранени, смачкани, разкъсани и нагнили - не се допускат.	килограм	0	0	40	10
15	Картофи ранни пресни	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество; външен вид – клубени, цели, без пукнатини, здрави, чисти, с кремава или розова кожица, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип;	килограм	0	0	70	0
16	Картофи - стари	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, външен вид – клубени, цели, без пукнатини, здрави, чисти, еднородни по окраска и форма с втвърдена кожица, не позеленели, не покълнали, без повреди и вредители, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни свойства и характеристики, типични за сорта или търговския тип; Картофите да бъдат в мрежести торби.	килограм	150	150	100	100
17	Карфиол	цели зелки, пресни и чисти, да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм	30	0	0	30
18	Киви	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства и характеристики, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	килограм	20	0	0	0
19	Копър	пресни и свежи стръкове на връзка от 10 стръка да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	връзка	0	10	10	0
20	Краставици	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Да са пресни, цели, здрави, чисти без видими следи от препарати, добре оформени, без външни признаци на оплождане с гладка или грапава повърхност типична за сорта, без признаци на пожълтяване. Краставиците трябва да бъдат сортирани от един вид или едно качество в пластмасови касетки или в полиетиленови торби.	килограм	20	110	110	130

21	Кромид лук	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Луковици – цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка /люспа/. Повреди от болести и механични не се допускат. Опаковка – в мрежести торби. Във всяка торба се поставя лук от един и същ сорт, качество и големина.	килограм	100	50	100	100
22	Круши	зdravi плодове да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм	0	0	0	100
23	Лимони	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства и характеристики, типични за сорта или търговския тип.	килограм	40	10	10	40
24	Магданоз	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Връзка от свежи, чисти, здрави, зелени, външно добре оформени листа, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип;	връзка	50	50	100	100
25	Мандарини	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	килограм	150	0	0	150
26	Марули	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства и характеристики, типични за сорта или търговския тип. Без повреди от болести, незамръзнали. Тегло до 30.04. над 200 гр.; след 30.04. над 250 гр.	брой	0	30	20	0
27	Малини	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	килограм	0	0	10	0
28	Манго	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, да са напълно узрели.	килограм	2	2	2	4
29	Моркови	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, външен вид – кореноплодни, пресни, правилно оформени, цели, здрави, чисти, неразклонени, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип; Морковите да бъдат в полиетиленови пликкове.	килограм	100	100	150	150

30	Патладжани	Да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Да бъдат с добро качество - цели, здрави, чисти, с дръжки, с характерна за сорта форма и виолетово до тъмно виолетово оцветяване, с проявена лъскавина, месестата част да е нежна и еластична, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип;	килограм	0	0	10	10
31	Пипер „Капия“	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за търговския тип. Плодове – цели, пресни, здрави, чисти, с характерна форма, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност.	килограм	0	0	20	20
32	Портокали	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	килограм	500	300	200	500
33	Праз лук	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, цели, здрави, чисти, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, здрави стръкове на връзка 10 стръка	връзка	20	10	0	20
34	Праскови	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат.	килограм	0	0	250	250
35	Пъпеш	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас, неуродливи, с малки отклонения в оцветяването на кората. Незначително замърсени от почвата. Плодове в беритбена зрялост, характерна за сорта. Маса на плода не по-малка от 0,500 кг. Доставка в потребителски опаковки.	килограм	0	0	0	200
36	Репички	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г на МЗХ. за съответния клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства и характеристики, типични за сорта или търговския тип.	връзка	5	5	0	0
37	Ряпа	БДС 1725-73. Правилно оформени кореноплодни, цели, неразклонени, пресни здрави, чисти, без страничен привкус. Бяла, свежа, плътна и не загубяла вътрешност. Листните дръжки изрязани до 2см от челото. Размер в см по най-големия напречен диаметър 5 см.	килограм	50	50	0	150
38	Салата „Айсберг“	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм	2	2	2	4

39	Сини сливи	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат.	килограм	0	0	10	10
40	Спанак	без замърсявания от почва, свежи зелени листа, да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм	30	20	0	150
41	Тикви	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния първи клас; да бъдат с добро качество- цели, здрави, чисти, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип;	килограм	130	0	0	170
42	Тиквички	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответния първи клас. Да бъдат с добро качество - дължина на плода 15 до 25см., цели, здрави, чисти, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, месеста част- сочна и крехка, не загрубяла, с типично за сорта оцветяване, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип;	килограм	30	30	50	40
43	Червено цвекло	глави, свежи, чисти, без почва, да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм	2	3	2	3
44	Целина	Листа и глава, свежи, чисти, без почва, да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	връзка	10	20	20	20
45	Череши	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Да бъдат цели, свежи, здрави, чисти, с дръжки, цвят характерен за съответния сорт, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип;	килограм	0	50	100	0
46	Чесън	да отговаря на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010г. на МЗХ за съответния I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Луковици – цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка (люспа). Повреди от болести и механични не се допускат. Опаковка – в мрежести торби. Във всяка торба се поставя лук от един и същ сорт, качество и големина.	килограм	3	3	3	1
47	Ябълки	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели.	килограм	500	250	250	500

48	Ягоди	да отговарят на изискванията на Наредба № 16/28.05.2010 г. на МЗХ за съответният I клас. Цели, здрави, чисти, с червена до тъмно червена окраска, с овална, продълговата, леко сплесната или конична форма, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип;	килограм	0	25	25	0
----	--------------	--	----------	---	----	----	---