

ОДОБРЯВАМ:

ОБРАЗЕЦ № 16

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“, 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 продукцията 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 плодовите 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 № 8 от 04.12.2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици; 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;

Замисля информация на осн. за Збв, ал.3 от 30/17

Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година относно биологичното производство и етикетирането 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 етикетирането 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 етикетирането 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; да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004; 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; да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004; 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 20°С до 60°С. 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; да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004. 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; да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004. 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.; да е произведена от		килограм

		сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004. Водно съдържание – не повече от 78%, киселинност °Т – не повече от 250	
6.	Кашкавал 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 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 солен вкус, без страничен привкус и мирис; сухо вещество не по-малко от 56%; масленост в сухото вещество не по-малко от 45%; без съдържание на растителни мазнини; да е произведен от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004; консерванти, стабилизатори и емулгатори - не се допускат; сол, % в общата маса на кашкавала - от 1,5 до 2,6; патогенни микроорганизми в т.ч. салмонелни бактерии стафилококови ентеротоксини – не се допускат; Срок на минимална трайност - 12 месеца от датата на производство	килограм
7.	Масло краве	БДС 13-83 Цвят – светложълт до бял. Мирис – специфичен. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82% от сухото вещество; да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004 и да отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 (ОВ, L 347, 20.12.2013 г.). Водно съдържание не повече от 45%, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини. В полиетиленова опаковка;	килограм
8.	Българско краве сирене - БДС 15:2010	по БДС 15/2010 или еквивалентна ТД на производителя, да е произведено от сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, т. III (3) на Регламент (ЕО) № 853/2004; форма – паралелепипедни парчета; с маса, kg – 0,900 ± 0,100; 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 солен и приятно изразен млечнокисел вкус; сухо вещество, % - не по-малко от 46 %; масленост в сухото вещество - не по-малко от 44 % без съдържание на растителни мазнини - консерванти, стабилизатори и емулгатори – не се допускат.	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 пастьоризираното 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	мярка
1	2	3	4
1.	Мляно месо 60% телешко месо и 40% свинско месо по УС	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%.	килограм
2.	Пилешки бутчета, дълбоко замразени	по БДС 12180-74 или еквивалентна ТД; трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 и да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ, L 157, 17.06.2008 г.). Отговарят на следните изисквания за анатомични граници и външен вид: - замразени при температура минус 18 градуса С; - от тазобедрената става до тарзалната става; - кожата е кремаво жълта, без разкъсвания, с нето тегло около 0,250 кг. за брой. Доставка на максимум 6 бр. в опаковка.	килограм
3.	Пилешко филе замразено	БДС 12180-74 или еквивалентна ТД на производителя; трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 и да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ, L 157, 17.06.2008 г.). 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; трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 и да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 543/2008 на Комисията от 16 юни 2008 г. относно въвеждането на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (ОВ, L 157, 17.06.2008 г.). 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; трябва да е получена в регламентираните обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на Приложение III, раздел VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004. 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,	килограм

		доставка максимум 5 кг. в опаковка,	
7.	Филе скумрия, замразена	БДС 5915-82 или еквивалентна ТД; трябва да е получена в регламентираните обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на Приложение III, раздел VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004. 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 груповата опаковка, доставка максимум 5 кг. в опаковка,	килограм
8.	Филе Хек	БДС или еквивалентна ТД на производителя, трябва да е получена в регламентираните обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на Приложение III, раздел VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004. Единични филета, без кожа, гръбначни кости и вътрешности, филетирана, замразена при температура минус 18 градуса.	Килограм
9.	Филе Бяла риба	БДС или еквивалентна ТД на производителя, трябва да е получена в регламентираните обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на Приложение III, раздел VIII на Регламент (ЕО) № 853/2004. 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; трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, L 139, 30.04.2004 г.) (Регламент (ЕО) № 853/2004) или да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара (ДВ, бр. 60 от 2014 г.). 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., трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, L 139, 30.04.2004 г.) (Регламент (ЕО) № 853/2004) или да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара (ДВ, бр. 60 от 2014 г.). Границите да минават по задния ръб на шивашкия мускул и задния ръб на полуципестия мускул. Опакован в полиетилен.	килограм
12.	Яйца кокоши размер L	БДС 358-80 или еквивалентна ТД на производителя. Яйцата да бъдат клас "А", "пресни", трябва да отговарят на изискванията на Наредба № 1 от 2008 г. за изискванията за търговия с яйца (ДВ, бр. 7 от 2008 г.), 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	брой

		(ОВ, L 163, 24.06.2008 г.) и на Приложение III, раздел X на Регламент (ЕО) № 853/2004. Опаковка – картонени кори по 30 бр.	
13.	Агнешко месо охладено	Трябва да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, L 139, 30.04.2004 г.) (Регламент (ЕО) № 853/2004) или да е добито от здрави животни в кланични пунктове съгласно изискванията на Наредба № 4 от 2014 г. за специфичните изисквания към производството на суровини и храни от животински произход в кланични пунктове, тяхното транспортиране и пускане на пазара (ДВ, бр. 60 от 2014 г.). 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 /ТД/ 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 корнея, 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		мярка
1	2	3		4
1.	Хляб – бял	УС "България" № 02/2011. 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
2.	Хляб – пълнозърнест	Произведен по ТД на производителя, без оцветители. 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.	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	Бакпулвер	смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте в целофанени или фолирани пликчета от 0,010 кг./1 бр.		брой
2	Бисквити с масло	БДС 441-87 или еквивалентна ТД на производителя. Краищата на бисквитите да са гладки или с фигурни шарки. Обикновени бисквити произведени само и единствено с краве масло; без хидрогенирани и палмови масла; без изкуствени подсладители; без изкуствени оцветители. Бисквитите да са пакетирани в целофанени или фолирани пликчета от 0,130 кг.		брой
3	Бишкоти	в целофанени или фолирани пликчета от 1,000 кг./1 бр.		брой
4	Пшенично брашно тип „Бяло“	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
5	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
6	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

7	Граха замразен	в целофанени или фолирани пликчета от 1,000 кг	килограм
8	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; без консерванти, оцветители, ароматизанти и подсладители и без нарушена херметичност и признаци на бомбаж. 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
9	Грис - пшеничен	Пшеничен, цвят бял до кремав, без наличие на тричени части; мирис - специфичен за пшеничния грис, без мирис на плесен и запарено; хрус при сдъвкване да не се усеща. По БДС, ТС и ОН. В хартиени или полиетиленови пликчета по БДС по 0,500 кг./1 бр.	брой
10	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., граха, 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; без консерванти, оцветители, ароматизанти и подсладители и без нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Стерилизирана консерва в стъклени буркани с вместимост 0.680 кг.	брой
11	Дафинов лист	по ТД на производителя. Цели изсушени листа във фолирани пликчета от 0.010 кг./бр. Мирис – характерен за подправката.	брой
12	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
13	Домати стерилизирани 0.680 кг.	по ТД на производителя. Първо качество. Домати цели, червени, здрави от един и същ сорт, без повреди от болести и вредители, залети с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по-малко от 50%. Странични примеси не се допускат; без консерванти, оцветители, ароматизанти и подсладители и без нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Стъклени буркани с вместимост 0.680 кг.	брой
14	Домашна юфка	по ТД на производителя. Произведени 100% от брашно, пшеничен грис и вода. Пакетирани в целофанени пликчета от 0,200 кг./1 бр.	брой
15	Елда	в целофанена опаковка от 1,000 кг, като не се допуска механични примеси и вредители и да отговаря на първо качество	килограм
16	Захар кристална 1 кг.	„Рафинирана бяла захар" или „Екстра бяла захар" при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11 септември 2002 г. (ДВ, бр. 89 от 2002 г.). 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 пликчета по 1 кг.	килограм
17	Захар - пудра	по ТД на производителя. Финно смляна бяла рафинирана захар в пакети по 0.500 кг./1 бр.	брой
18	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 цялата опаковка, без консерванти, оцветители, ароматизанти и	брой

		подсладители и без нарушена херметичност и признаци на бомбаж. 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.	
19	Зрял фасул бял 1 кг. - люцен	по ТД на производителя. Бял боб I-во качество със средно едри зърна, да са цели и здрави; да са чисти, без видими чужди примеси; да са без вредители; да нямат увреждания от вредители; да нямат неспецифичен мирис и/или вкус; да са с цвят, характерен за продукта; да не са засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация. Опаковка – в полиетиленови пликове по 1 кг.	килограм
20	Зрял фасул бял 1 кг.	по ТД на производителя. Бял боб I-во качество със средно едри зърна, да са цели и здрави; да са чисти, без видими чужди примеси; да са без вредители; да нямат увреждания от вредители; да нямат неспецифичен мирис и/или вкус; да са с цвят, характерен за продукта; да не са засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация. Опаковка – в полиетиленови пликове по 1 кг.	килограм
21	Зехтин „Екстра Върджин“ или Virgin	Приготвен от студено пресовани маслини, златистожълт цвят, в пластмасови бутилки от 1 л. Да отговаря на изискванията на Регламент (ЕИО) № 2568/91 на Комисията от 11 юли 1991 г. относно характеристиките на маслиновото масло и маслиновото масло от остатъчен материал и съответните методи за анализ (ОВ, L 248, 5.09.1991 г.) и Регламент (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 г. относно стандартите за търговия с маслиново масло (ОВ, L 12, 14.01.2012 г.).	литър
22	Какао	пълномаслено какао на прах, със светлокафяв цвят, с характерен вкус, в пликчета от литографиран станиол от 0,040 кг./1 бр.	брой
23	Канела	светло кафяв цвят, вкус – леко горчив. Опаковка – фолирани пликчета по 0,010 кг. за 1 брой.	брой
24	Киноа	в целофанени или фолирани пликчета от 1 кг	килограм
25	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
26	Кус-кус	по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис, брашно и вода, с яйца, без оцветители. Пакетирани в пакети по 0.400 кг./1 бр.	брой
27	Конфитюр 0,360 ТО	БДС 689-91 или еквивалентна ТД на производител. Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003 г. (ДВ, бр. 19 от 2003 г.). 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
28	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
29	Леща	по ТД на производителя. Леща I-во качество със средно големи зърна; да са цели и здрави; да са чисти, без видими чужди примеси; да са без вредители; да нямат увреждания от вредители; да нямат неспецифичен мирис и/или вкус; да са с цвят, характерен за продукта; да не са засегнати от гниене или други увреждания,	килограм

		които биха ги направили негодни за консумация. Опаковка – в полиетиленови пликове по 1 кг.	
30	Леща лющена	по ТД на производителя. Леща I-во качество със средно големи зърна; да са цели и здрави; да са чисти, без видими чужди примеси; да са без вредители; да нямат увреждания от вредители; да нямат неспецифичен мирис и/или вкус; да са с цвят, характерен за продукта; да не са засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация. Опаковка – в полиетиленови пликове по 1 кг.	килограм
31	Лютеница	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 0,580 кг./1 бр.	брой
32	Лютеница	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 0,300кг./1 бр.	брой
33	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
34	Макарони	цвят бял до жълтеникав, еднакъв, без оцветители, 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
35	Макарони - пълнозърнести	да бъдат произведени в съответствие на показателите заложиени в ТД на производителя, да са без синтетични оцветители и консерванти в целофанени пликове по 0.400 кг./1 бр.	брой
36	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. Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003 г. (ДВ, бр. 19 от 2003 г.).	брой
37	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
38	Мед пчелен	БДС 2673-89 или еквивалентна ТД на производителя. Трябва да отговаря на изискванията на Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС № 196 от 28 август 2002 г. (ДВ, бр. 85 от 2002 г.). Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, 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 9 на ферментация. Меда да бъде в стъклени буркани от по 0,900кг./1 бр.	брой
39	Нахут	да са цели и здрави; да са чисти, без видими чужди примеси; да са без вредители; да нямат увреждания от вредители; да нямат неспецифичен мирис и/или вкус; да са с цвят, характерен за продукта; да не са засегнати от гниене или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация. В целофанен плик от 1 кг., без начупени зърна, без наличие на примеси и	килограм

		вредители, да отговаря на първо качество	
40	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, без консерванти, оцветители, ароматизанти и подсладители и без нарушена херметичност и признаци на бомбаж. 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
41	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
42	Овесени ядки - едри	по ТД на производителя. Цели ядки от 100% овес, без примеси, без оцветители, в целофанени пликосе от 0.500 кг. или 1,000 кг	килограм
43	Овесени ядки - фини	по ТД на производителя. Финни лоспи от 100% овес, без примеси, без оцветители, в целофанени пликосе от 0.500 кг. или 1,000 кг	килограм
44	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
45	Слънчогледово олио	По Браншови стандарт (БС 01/2016). 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
46	Слънчогледово олио	По Браншови стандарт (БС 01/2016). 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
47	Ориз	по ТД на производителя. Зърна ориз, които да не са брашнясали 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
48	Червен пипер сладък 0,050 кг./1 бр.	БДС 466-80 или еквивалентна ТД на производителя. Хомогенен прахообразен продукт. Вкус – специфичен за смлян пипер. Багривно вещество в единици по ASTA – не по-малко от 125. Влага в % - не повече от 10. Опаковка – пликосе, фолирана по 0,050 кг./1 бр.	брой
49	Пшеница	зърно, без мирис на плесен в полиетиленови пликосе от 1 кг.	килограм
50	Просо	зърно, без мирис на плесен в полиетиленови пликосе от 1 кг	килограм
51	Сол йодирана 1 кг.	по ТД на производителя. Готварска, вакумно изпарена, йодирана с калиев йодат, в съответствие с изискванията на Наредбата за	килограм

		изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001 г. (ДВ, бр. 11 от 2001 г.). Цвят – бял. Вкус – чисто солен. Мирис и механични примеси не се допускат. Калиев йодат – 28-55мг./кг. Опаковка – в полиетиленови пликкове по 1 кг.	
52	Спагети	по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца, неначупени. Пакетирани в целофанени пликкове по 0.400 кг./1 бр. От твърда пшеница.	брой
53	Сода бикарбонат	по ТД на производителя. Натриев бикарбонат, бяло прахообразно вещество; Разфасовка в пакети по 100 гр. за брой	брой
54	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.	
55	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
56	Тахан халва	по ТД на производителя. От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар, в полиетиленова опаковка	килограм
57	Фиде 0,400 кг.	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 пликкове по 0.400 кг./1 бр.	брой
58	Царевича	стерилизирана в опаковка от 0,340 кг./1 бр.	брой
59	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. Да не съдържат оцветители, овкусители и кофеин.	кутия
60	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. Да не съдържат оцветители, овкусители и кофеин.	кутия
61	Печена червена капия стерилизирана	по ТД на производителя. Състав - печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет, без консерванти, оцветители, ароматизанти и подсладители и без нарушена херметичност и признаци на бомбаж. Опаковка- стъклен буркан тип ТО – 0,680 кг./1 бр., херметически затворени и стерилизирани.	брой
62	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 пликкове, екструдирани с полиетилен по 0.010 кг./бр.	брой
63	Шарена сол	в целофанени или фолирани пликчета от 0,040 кг.	брой

ГРУПА V – ПРЕСНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ /БЕЗ КОНСЕРВИ/

№ по ред	асортимент	Характеристика на продукта	мярка
1	2	3	4
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	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
3	Броколи	трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. С твърдо стебло и цветчета, с равномерен зелен цвят, без жълти оттенъци,	килограм
4	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
5	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
6	Диня	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
7	Домати – пресни	трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
8	Зеле	трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
9	Зелен лук	пресни и свежи стръкове на връзка от 10 стръка; трябва да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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	Зелен фасул	Да бъде клас „Екстра“ или клас „I“, в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 912/2001 на Комисията от 10 май 2001 г. относно определяне на стандартите за търговия с фасул (ОВ, L 129, 11.05.2001 г.). Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм
11	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
12	Картофи рани 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, без замърсяване от почвата и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик.	килограм

13	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, без замърсяване от почвата и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване. Да бъдат опаковани в чисти опаковки и маркировка, която съдържа етикет с данни за място на произход, име на производител и/или име на опаковчик.	килограм
14	Карфиол	цели зелки, пресни и чисти, да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм
15	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
16	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
17	Краставици	да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
18	Кромид лук	да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
19	Круши	здравни 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
20	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
21	Магданоз	да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
22	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

23	Марули	да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
24	Моркови	трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение I, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ, L 157, 15.06.2011 г.) (Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията). 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 пликове.	килограм
25	Пипер „Капия” - зелен	да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодове – цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност.	килограм
26	Пипер „Капия” - червен	да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Плодове – цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност.	килограм
27	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
28	Праз лук	да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
29	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
30	Пъпеши	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
31	Репички	трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение I, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ, L 157, 15.06.2011 г.) (Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията). Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни свойства и характеристики, типични за сорта или търговския тип.	връзка

32	Ряпа	трябва да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение I, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ, L 157, 15.06.2011 г.) (Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията). Правилно оформени кореноплодни, цели, неразклонени, пресни здрави, чисти, без страничен привкус. Бяла, свежа, плътна и не загрубяла вътрешност. Листните дръжки изрязани до 2см от челото. Размер в см по най- големия напречен диаметър 5 см.	килограм
33	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
34	Спанак	без замърсявания от почва, свежи зелени листа, да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм
35	Тиква	да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
36	Тиквички	да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
37	Червено цвекло	глави, свежи, чисти, без почва, да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение I, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ, L 157, 15.06.2011 г.) (Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията). Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	килограм
38	Целина	Листа и глава, свежи, чисти, без почва, да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци по Приложение I, част А от Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията от 7 юни 2011 г. за определянето 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 (ОВ, L 157, 15.06.2011 г.) (Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията). Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	връзка
39	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

40	Чесън	да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение I, част А и част Б на Регламент за изпълнение (ЕС) № 543/2011 на Комисията. 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
41	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
42	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