**II. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ**

1. **Общи изисквания**

**А)** Изпълнителят е длъжен да осигури и контролира спазването на нормативните изисквания към храните, които доставя, както и нормативните изисквания за хигиена на храните по време на дистрибуцията им, а именно да отговарят на изискванията на:

- Закона за храните /сила от 18.07.2017 г./;

- Наредба № 1/22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от Министерство на здравеопазването;

- Наредба № 2/7.03.2013г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни;

- Наредба № 9/16.09.2011г. 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 (Загл. доп. - ДВ, бр. 60 от 2012 г., изм., бр. 85 от 2015 г., в сила от 3.11.2015 г.);

- Наредба №1/26.01.2016 г. за хигиената на храните;

- Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (Обн. ДВ. бр.12 от 13 Февруари 2015г.), издадена от Министерство на здравеопазването;

- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, като Изпълнителят следва да гарантира възможността за съхранение при обичайните за вида продукт условия;

- Наредба № 2 / 23.02.2017 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 ( Обн. ДВ. бр.20 от 7 Март 2017 г.)

- Наредба №16/28.05.2010 г на МЗХ за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци, съобразно изискванията на технически спецификации/технологична документация (ТС/ТД) на производителя/;

- Наредба № 1/09.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца;

- Наредба № 32/23.06.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици;

- Наредба №36/23.03.2006г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход на МЗГ;

**Б. РЕГЛАМЕНТНИ ИЗИСКВАНИЯ ЗА КАЧЕСТВО И ДОСТАВКА**

1. Съгласно чл.4а, ал.4 и чл.19б, ал.2 от Закона за храните, се забранява в храни, използвани в детското хранене, да се влагат продукти и съставки, които се състоят или съдържат Генетично модифицирани организми (ГМО).

2. Изпълнителят е задължен да спазва следните Регламенти на Европейския съюз (ЕС):

* 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 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) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
* 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 (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 ( EO) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;
* Регламент ( EO) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент ( EO) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.
1. **Специфични изисквания**

1. Храните да са произведени и съхранявани в обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните.

2. Транспортирането на продуктите от животински произход да се извършва с транспортни средства регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал. 1 от Закона за ветеринарномедицинската дейност и отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) 852 от 2004 за хигиената за храните и Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената за храните.

3. Храните да бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г.

4. Хранителните продукти, за които е приложимо, да отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005г. и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007г. на Комисията от 5 декември 2007 година за изменение на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005г. относно микробиологичните критерии за храните.

5. В случай, че произходът на храните е от предприятие в друга държава, членка на Европейския съюз да са спазени следните изисквания:

• Предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход.

6. Когато се касае за храни от внос от трети страни:

• Храните да са преминали граничен контрол съгласно действащото законодателство. 7. Всеки доставен продукт да бъде с остатъчен срок на годност, не по-малък от 50 % от срока на годност, посочен от производителя**.**

8. Продуктите да се съпровождат от търговски документ, съдържащ най-малко следната информация: регистрационен номер на предприятието доставчик, получател, място на дестинация (обект на получаване), вид (асортимент), партиден номер (L), количество (брой, килограми, литри).

9. Изпълнението на обществената поръчка ще се извършва чрез периодични доставки, въз основа на писмени заявки, според нуждите на Възложителя всеки работен ден за хляб и закуски и два пъти седмично за останалите хранителни продукти. Доставките ще се извършват в рамките на работното време на обектите.

**10. Таблица на видовете прогнозни количества храни:**

**10.1 за срока на договора – 36 /тридесет и шест/ месеца**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** |  Наименование на хранителните продукти по позиции | Мярка | Прогнозно количество за 36 месеца | Техническа спецификация, описание |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  Специфични изисквания към месото и месните продукти |
|  | Пиле грил цяло замразено  | кг | 2000 | ТД на производителя. Обработено за грил, с извадени вътрешни органи. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликове. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, гребенът на гръдната кост едва забележим, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. С минимално тегло не по-ниско от 1,300кг |
|  | Пилешко бутче замразено | кг | 2000 | ТД на производителя. |
|  | Пилешко филе/натурално/ замразено  | кг | 320 | ТД на производителя. |
|  | Пуешко месо бутче замразено  | кг | 80 | ТД на производителя.  |
|  | Пуйка цяла замразена | кг | 100 | ТД на производителя. Не се допускат ледени късове във вътрешността на птиците и в полиетиленовите пликове. Допуска се несвързана вода до 4% като ледена глазура по целия труп. По външен вид отговаря на следните изисквания: много добре развита мускулатура, трупът добре закръглен, с нормално отлагане на еластична и гладка , без разкъсвания, натъртвания и петна, без остатъци от перушина. |
|  | Заек цял замразен | кг | 50 | ТД на производителя. Месото трябва да е добито от здрави лагоморфни в одобрени предприятие съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004 ЕС. |
|  | Агнешки бут замразен | кг | 70 | ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващ за агнешко месо |
|  | Мляно месо -100 % телешко | кг | 500 | Утвърден стандарт „Стара планина”. Хомогенна маса с равномерно разпределение на парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Цвят-бледорозово-кафяв със сив оттенък. Мека, пластична.Не се допуска мирис на запарено и несвойствен мирис. |
|  | Риба Хек филе замразено | кг | 100 | ТД на производителя, замразена с температура минус 18 градуса C. |
|  | Риба бяла филе замразено | кг | 150 | ТД на производителя, замразена при температура минус 18 градуса C. |
|  | Риба Скумрия филе замразена | кг | 500 | ТД на производителя, замразена с температура минус 18 C. |
|  | Риба Мерлуза филе замразена | кг | 500 | ТД на производителя, замразена с температура минус 18 C. |
|  | Телешко месо шол замразен | кг | 220 | ТД на производителя. Месото да е без видими тлъстини и сухожилия. Цвят и мирис, съответстващо за телешко месо. |
| **Специфични изисквания:**Посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от овце, кози и домашни птици се извършва в съответствие с Регламент за изпълнение (ЕС) №1337/2013 на Комисията от 13 декември 2013 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета относно посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици.Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложени в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.Месото от птици и лагоморфни (зайцевидни), което се предлага в детските ясли трябва да е добито от здрави птици и лагоморфни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент №853/2004/ЕС.Месото от птици и птичи разфасовки, които се предлагат в детските ясли трябва да отговарят на изискванията на Регламент (EО) №543/2008 на Комисията от 16 юни 2008г.относно въвеждането на подробни правила на Регламент (EО) №1234/2007 на Съвета по отношение на определени стандарти за предлагането на пазара на месо от домашни птици (OB L 157,17.6.2008г.). Пилешките полуфабрикати трябва да отговарят на съответните ТД на производителяПредлаганото телешко месо трябва да е добито от здрави животни, 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 специфични хигиенни правила за храните от животински произход (OB L 139, 30.4.2004 г.).Предлаганите месни заготовки и месни полуфабрикати от телешко месо трябва да са произведени по утвърдени стандарти и/или да са произведени по технологична документация (ТД) на производителите в случай, че отговарят на изискванията за суровини, заложени в техническите изисквания и рецептурите за производство на продукти по утвърдените стандарти.Пилешките полуфабрикати трябва да отговарят на съответните ТД на производителя.Месото и месните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :* информацията да е на български език
* не заблуждават потребителите
* маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
* обявена разбираема хранителна и здравна претенция
* храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
* лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните месни и птичи продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.Всяка партида доставени месни и птичи продукти до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.Доставяните месни и птичи продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по -малък от 70 % от целия срок на годност. **Специфични изисквания към рибата**Рибата трябва да се доставя от регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти, отговарящи на изискванията на приложение III, секция VIII 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.Рибата трябва да отговаря на ТД на производителя.Рибата и рибните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :* информацията да е на български език
* не заблуждават потребителите
* маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
* обявена разбираема хранителна и здравна претенция
* храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
* лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяната риба да е подходящо опакована за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренася в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени или до влошаване на органолептичните й характеристики.Всяка партида доставяна риба до съответния обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.Доставяната риба трябва да е с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност. |
| Специфични изисквания към мляко и млечни продукти |
|  | Прясно мляко - 3 % плик | л | 1800 | ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко,растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис- специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис. Масленост-3% |
|  | Прясно мляко - 3.6 % плик | л | 1500 | ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко,растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост-3,6%. |
|  | Прясно мляко 3% УХТ | л | 1000 | ТД на производителя. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис- специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис. Масленост-3% |
|  | Прясно мляко 3.6% УХТ | л | 900 | ТД на производителя Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Еднородна течност без утайка или точеща се консистенция. Цвят-бял със слабо кремав оттенък. Вкус и мирис- специфичен чист млечен вкус, слабо сладникав, без страничен или неприятен привкус и мирис. Масленост-3,6 % |
|  | Кисело мляко 3% от 0,400 кг. БДС 12:2010 | кг | 2600 | Произведен в съответствие със стандарт БДС 12:2010. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Масленост 3%.Състояние-гладка,блестяща повърхност,хомогенна,сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. |
|  | Кисело мляко 3.6% от 0,400 кг. БДС 12:2010 | кг | 2000 | Произведен в съответствие със стандарт БДС 12:2010. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко сгъстители. Масленост -3,6%.Състояние-гладка,блестяща повърхност,хомогенна,сметанообразна маса. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение. |
|  | Плодово прясно мляко с парчета плод 0.250 кг.съгласно Нар. №2 /2013 | бр | 500 | Произведен в съответствие със стандарт БДС. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата и температурата на съхранение. |
|  | Плодово кисело мляко с парчета плод 0.200 кг.съгласно Нар. №2 /2013 | бр | 500 | Произведен в съответствие със стандарт БДС. Вкус и аромат-специфични, приятно млечнокисели, характерни за използвания вид мляко. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата и температурата на съхранение. |
|  | Масло 82% масленост | кг | 350 |  Произведено от прясна пастьоризирана сметана от краве мляко, заквасена с чисти млечно-кисели ароматообразуващи култури, без наличие на други растителни и животински мазнини, без оцветители, консерванти и др. немлечни съставки. Цвят-кремав до светложълт. Водно съдържание -до 16%. Масленост-над 82%.Строеж-еднороден. Мирис и аромат-специфични,ясно изразени на диацетил. Вкус-ясно изразен на кисело-сметанено масло,слабо доловим, възкисел |
|  | Сирене краве по БДС 15:2010 | кг | 450 | Произведен в съответствие със стандарт БДС. Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Разрезна повърхност и строеж-гладка, с порцеланов лом, без открояване на пластовете, без бактериални шупли, без трошливост. Цвят- бял със слабокремав оттенък. Вкус и мирис-специфични за зрял продукт, със задължително преминал технологичен срок на зреене, умерено солен, с изразена киселинност. |
|  | Кашкавал БДС 14 : 2010 | кг | 420 | Произведен в съответствие със стандарт БДС 14:2010.Произведено от сурово краве мляко, без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти и сгъстители. Мирис, вкус и аромат- специфичен.Аромат-свойствен на зрял кашкавал. Опаковка с ясна маркировка на предприятието производител и дата на производство. |
|  | Извара | кг | 120 | Произведен в съответствие със стандарт БДС. Мека консистенция, еднороден строеж, бял до слабо кремав цвят (специфичен за тази с добавки),характерен млечнокисел вкус и приятна миризма. |
| Специфични изисквания към млякото и млечните продукти.Млечните продукти трябва да са произведени :* само от сурово краве мляко, което отговаря на изискванията на приложение III, секция IX, глава I, т. III (3) на Регламент 853/2004
* без съдържание на сухо мляко, растителни мазнини, консерванти, сгъстители и други добавки по смисъла на Наредба № 4/03.02.2015 г. за изискванията за използване на добавки в храните, ДВ 12 и на Регламент (ЕО) № 1333/16.12.2008 г. на Европейския парламент и на Съвета относно добавките в храните ( ОВ, L 354, 31.12.2008 г.)

Млякото и млечните продукти да са надлежно етикирани и маркирани, съгласно изискванията на Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 / 04.12.2014 г. относно :* информацията да е на български език
* не заблуждават потребителите
* маркировката за партидата L да е ясна и четлива, както и срока на трайност
* обявена разбираема хранителна и здравна претенция
* храни с наличие на съдържание, съставки или произведени от ГМО
* лица с непоносимост към глутен или други алергени.

Доставяните млечни продукти да са подходящо опаковани за предпазване от външно замърсяване, съгласно изискванията на действащите нормативни документи и не пренасят в храната свои съставни части в количества, които представляват опасност за човешкото здраве или водят до неприемливи промени на храната или до влошаване на органолептичните й характеристики.Всяка партида доставени млечни продукти до всеки обект да се придружава с документи за произход, за качество и безопасност.Доставяните млечни продукти трябва да са с остатъчен срок на годност не по-малък от 70 % от целия срок на годност.  |
| **Пакетирани стоки и тестени изделия, варива и подправки** |
|  | Зрял боб клас I пакет 1 кг. | кг | 500 | ТД на производителя. С нормално развити здрави зърна, с бял цвят и присъщи за сорта и типа форма и големина, без начупени зърна и следи от вредители, чист, без наличие на чужди примеси. |
|  | Леща пакет 1 кг. | кг | 500 | ТД на производителя. Без начупени зърна и следи от вредители, без наличие на чужди примеси. |
|  | Грухана пшеница от 0,500 кг | кг | 120 | ТД на производителя. |
|  | Ориз пакет 1 кг. | кг | 400 | ТД на производителя. С едри,обли и без начупени и увредени от вредители зърна, с бяло оцветяване, без мирис на мухъл и запарено, без обрашняване, да не съдържа живи или мъртви вредители |
|  | Сол йодирана с калиев йодит 1 кг | кг | 50 | Да отговаря на Наредбата за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели, приета с ПМС № 23 от 30 януари 2001г.(ДВ., бр.11 от 2001г.) или еквивалентна ТД на производителя. |
|  | Слънчогледово масло PVC 1 л - БС 01/2016 | л | 800 | ТД на производителя. Трябва да е получено от слънчогледови семена чрез пресоване, екстрахиране и рафиниране, външен вид-бистро, без утайка, със златисто жълт цвят. |
|  | Червен пипер от 0,500 кг | кг | 10 | ТД на производителя. Сладък, багрилно вещество в единица по ASTA- не по-малко от 125. Влага в % не повече от 10. |
|  | Сода "Бикарбонат" 0,100 кг | бр | 80 | ТД на производителя |
|  | Ванилия 0,2 гр | бр | 1200 | ТД производителя. |
|  | Какао 0,050 кг | бр | 60 | ТД на производителя. |
|  | Какао пакет 1 кг. | кг | 50 | ТД на производителя. |
|  | Чай без оцветители и овкусители -кутия 20 бр. | бр./кут. | 120 | ТД на производителя. |
|  | Чубрица ронена от 0,010 кг | бр | 200 | ТД на производителя. 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. |
|  | Джоджeн сух от 0,010 кг | бр | 120 | ТД на производителя. 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. |
|  | Зеленчукова подправка 0,90 гр. | бр | 350 |  ТД на производителя. |
|  | Шарена сол 0.080 кг. | бр. | 150 | ТД на производителя. |
|  | Галета | кг | 100 | ТД на производителя. |
|  | Целина суха 0.010кг. | бр | 200 | ТД на производителя. 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. |
|  | Овесени ядки фини 1 кг | кг | 200 | ТД на производителя. |
|  | Оцет 0,700 л винен | бр | 60 | ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота- бистър, без утайка. Цвят- виненочервен. Вкус и мирис - кисел, характерен за оцета. |
|  | Мюсли - зърнена закуска с шест вида плод и ядки | кг | 250 |  ТД на производителя |
|  | Корнфлейкс натурален | кг | 150 | ТД на производителя. |
|  | Корнфлейкс шоколадови топчета | кг | 100 | ТД на производителя |
|  | Дафинов лист 0,010 кг | бр | 120 | ТД на производителя. 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. |
|  | Бакпулвер 0,010 кг | бр | 100 | ТД на производителя. 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. |
|  | Черен пипер 0,010 кг | бр | 95 | ТД на производителя. 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. |
|  | Канела 0,010 кг | бр | 150 | ТД на производителя. |
|  | Макарони без оцветители 0,400 кг | кг | 200 | ТД на производителя. Без оцветители. |
|  | Юфка тип "домашна" 0.200 | кг | 60 | ТД на производителя.Без оцветители. |
|  | Юфка без оцветители 0,400 кг | кг | 150 | ТД на производителя. Без оцветители. |
|  | Фиде без оцветители 0,400 кг | кг | 100 | ТД на производителя. Без оцветители. |
|  | Кус-кус без оцветители 0,400 кг | кг | 120 | ТД на производителя. Без оцветители. |
|  | Бисквити обикновени ез хидрогенирани и частично хидрогенирани растителни мазнини 0,130 кг | бр | 1000 | ТД на производителя. |
|  | Бисквити чаени без хидрогенирани и частично хидрогенирани растителни мазнини 0,150 кг | бр | 600 | ТД на производителя. |
|  | Брашно, Бяло разф.-1кг УС "България" 01 /2011 | кг | 1200 | ТД на производителя. Цвят-бял до светлокремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус. |
|  | Брашно, Добруджа разф.-1кг УС "България" 01 /2011 | кг | 600 | ТД на производителя. Цвят-бял до светлокремав, мирис-характерен за съответния тип брашно без мирис на плесен и друг несвойствен мирис. Вкус-специфичен без горчивина, киселина и друг привкус. |
|  | Нишесте натурално царевично - 0,060 кг | бр | 1800 | 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. |
|  | Качамак 0,500 кг | бр | 200 | ТД на производителя. |
|  | Грис разф.- 1 кг | кг | 200 | ТД на производителя. |
|  | Грис царевичен | кг | 350 | ТД на производителя |
|  | Спагети - 0,500 кг | кг | 400 | ТД на производителя. Без оцветители. |
|  | Кори за баница пакет 0.500кг | бр | 500 | ТД на производителя. |
|  | Сухар | кг | 80 | ТД на производителя. |
|  | Мая за хляб 0,042 кг | бр. | 240 | ТД на производителя |
|  | Пудра захар 500 гр | кг | 400 | Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя. |
|  | Захар рафинирана бяла пакет 1 кг. | кг | 500 | Трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека, приета с ПМС № 209 от 11.09.2002г. или еквивалента ТД на производителя. |
|  |
| Плодове и зеленчуци, консерви - плодови и зеленчукови, замарзени зеленчуци |
|  | Кромид лук | кг | 1000 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Кромид лук пресен | вр. | 50 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Чеснов лук | кг | 10 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Праз лук | кг | 300 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Зеле  | кг | 850 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Картофи | кг | 2500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Моркови  | кг | 600 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Моркови - замразени пакет 2.500 кг. | кг | 300 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Краставици | кг | 350 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Тиквички | кг | 180 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Домати | кг | 250 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Целина глави | кг | 30 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Пиперки | кг | 200 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Магданоз | вр | 20 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Копър | вр | 20 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Спанак  | кг | 300 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Спанак замразен пакет 2.500 кг. | кг | 80 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Кайсии | кг | 50 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Дини | кг | 1100 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Праскови | кг | 50 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Ябълки | кг | 1800 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Лимони | кг | 40 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Портокали | кг | 600 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Мандарини | кг | 300 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Грейпфрут | кг | 500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Банани | кг | 800 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Сини сливи | кг | 150 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Нектарини | кг | 50 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Череши | кг | 500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Круши | кг | 180 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Пъпеши | кг | 350 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Ягоди | кг | 250 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Малини | кг | 250 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Киви | кг | 500 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Грозде | кг | 180 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Тиква | кг | 160 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Зелен фасул | кг | 150 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Ряпа | кг | 35 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Репички/връзка | бр | 25 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Марули | бр | 30 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Карфиол замразен пакет 2.500 кг. | кг | 60 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Карфиол | кг | 20 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Цвекло червено | кг | 35 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Стафиди сушени 0,500 кг. | кг | 20 | Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС. |
|  | Броколи замразени пакет 2.500 кг. | кг | 80 | Съгласно описание |
|  | Царевица замразена пакет 2.500 кг. | кг | 200 | Съгласно описание |
|  | Зеленчуков микс замразен пакет 2.500 кг. | кг. | 200 | Съгласно описание |
|  | Брюкселско зеле замарзено пакет 2.500 кг. | кг | 200 | Съгласно описание |
|  | Тиквички замразени пакет 2.500 кг. | кг | 300 | Съгласно описание |
|  | Чушки бушени замразени пакет 2.500 кг. | кг | 300 | Съгласно описание |
|  | Чушки печени белени замразени пакет 2.500 кг. | кг | 300 | Съгласно описание |
|  | Гювеч - консерва 0,680 кг | бр | 700 | Съгласно описание |
|  | Домати консерва 0.680 кг буркан белени | бр | 1200 | Съгласно описание |
|  | Зелен фасул - замразен пакет 2.500 | кг | 350 | Съгласно описание |
|  | Зелен фасул консерва 0.680кг буркан | бр | 900 | Съгласно описание |
|  | Грах консерва 0.800 кг метална кутия | бр | 600 | Съгласно описание |
|  | Грах - замразен пакет 2.500 | кг | 80 | Съгласно описание |
|  | Лютеница буркан 0.560 кг без консерванти БС 01/2011 | бр | 500 | Съгласно описание |
|  | Лютеница буркан 0.314 кг без консерванти БС 01/2011 | бр | 250 | Съгласно описание |
|  | Лютеница кофа 5 кг. без консерванти БС 01/2011 | кг | 100 | Съгласно описание |
|  | Конфитюр с над 60% плодово съдържание-0,360кг | бр | 350 | Съгласно описание |
|  | Компот (разни видове) 0.680 кг буркан | бр | 1300 | Съгласно описание |
|  | Нектар 50% кутия 1л. | л. | 2300 | Съгласно описание |
|  | Натурален сок 100% 0.250л. | бр | 3000 | Съгласно описание |
|  | Натурален сок 100% кутия от 1 л | л. | 1200 | Съгласно описание |
|  | Доматено пюре с не по-малко от 22% сухо вещество буркан 0,680 кг. | бр | 120 | Съгласно описание |
|  | Доматено пюре с не по-малко от 22% сухо вещество кофа 5 кг. | кг | 100 | Съгласно описание |
|  | Паприкаш консерва 0.680 кг буркан | бр | 300 | Съгласно описание |
|  | Мармалад шипков 0,360кг буркан | бр  | 110 | Съгласно описание |
|  | Маслини без костилка | кг | 16 | Съгласно описание |
|  |
| Яйца  |
|  | Птичи яйца - клас А - размер L | бр | 19500 | Съгласно описание |

|  |  |
| --- | --- |
|   | **Доставка на хляб** |
|  Наименование  | Мярка | Прогнозно количество за 36 месеца |
| **1** | **2** | **3** |
| Хляб - Бял 0,650 кг УС "България" | бр | **3500** |
| Хляб Добруджа 0,650 кг УС "България" | бр | **3000** |

След всички посочени стандарти следва да се чете или еквивалент.

\* Под „еквивалент” са артикули, които напълно съответстват на характеристиките и показателите, както и на техните стойности, посочени в изброените утвърдени и браншови стандарти.

**Забележка: Сезонните плодове и зеленчуци се поръчват през периода на най-голямо предлагане.**

1. **Пиле грил цяло замразено**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Птиците са бройлери, клас „А”, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по - висока от минус 18 градуса С. Птичите трупове трябва да бъдат цели, чисти, без каквито и да било видими чужди частици, замърсявания или кръв; без чужд мирис. При прясното месо от домашни птици не може да има следи от предишно замразяване. Трупът е замускулен, гърдите са добре развити, широки, дълги и месести; бутчетата също са месести. 2. Минимално тегло не по- ниско от 1,100 кг и не по- високо от 1,50 кг.

1. **Пилешко бутче замразено**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пилешките бутчета да са клас „А”, замразени и да се съхраняват при температура -18ºС. 2. Пилешките бутчета да са с кожа с бледожълт цвят, без механични наранявания, без несвойствени петна. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис. 3. Да са опаковани в кашони по 10 кг.

1. **Пилешко филе/натурално/ замразено**

 По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пилешкото филе да е клас „А”, цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата. Мирис характерен за прясно замразено птиче месо, без страничен мирис. 2. Пилешкото филе да е замразено и да се съхранява при температура -18°С. 3. Да е опаковано в пликове по 2 кг.

1. **Пуешко месо бутче замразено**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пуешко месо клас „А”, без кост, без замърсявания и признаци на ослизяване, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо. 2. Да е замразено и да се съхранява при температура -18°С. 3. Да е опаковано в пликове с маса нето 2 кг.

1. **Пуйка цяла замразена**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пуешко месо клас „А”, без кост, без замърсявания и признаци на ослизяване, с мирис характерен за прясно замразено птиче месо. 2. Да е замразено и да се съхранява при температура -18°С. 3. Да е опаковано в пликове с маса нето 2 кг.

1. **Заек цял замразен**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Заешко месо – цели зайци, с глави, да са с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Мирис - специфичен за заешко месо, без странични отклонения. 2. Заешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина -18 ºС. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

1. **Агнешки бут замразен**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Агнешко месо цял труп - да е с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за агнешко месо, без странични отклонения. 2. Агнешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от -18°С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки.

1. **Мляно месо -100 % телешко**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мляното месо да бъде – 100 % телешко, да представлява хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Консистенцията да бъде твърда преди размразяване, мека и пластична след размразяване, с бледокафяв до червен цвят. Мирисът да е свойствен за прясно месо. Не се допуска чужд мирис и на запарено. Мляното месо да е с ниско съдържание на мазнини (не повече от 12,5% от общата маса) и ниско съдържание на сол (не повече от 1,5% от общата маса); 2. Мляното месо да е замразено и се съхранява при температура в дълбочина от -18ºС. 3. Мляното месо да бъде пакети с маса нето 1 кг.

1. **Риба Хек филе замразено**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. 2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС. 22 3. Да е опакована в кашони по 10 кг

1. **Риба бяла филе замразено**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. 2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС. 22 3. Да е опакована в кашони по 10 кг.

1. **Риба Скумрия филе замразена**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. 2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС. 3. Да е опакована в кашони по 10 кг.

1. **Риба Мерлуза филе замразена**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Филе, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен за вида риба. Консистенцията да е плътна, твърда преди размразяване, от плътноеластична до плътна след размразяване. Мирис специфичен за прясно замразена риба, без страничен мирис. 2. Да е замразена и да се съхранява при температура -18ºС. 22 3. Да е опакована в кашони по 10 кг.

1. **Телешко месо шол замразен**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Телешкото да е шол, с чиста, суха повърхност, без странични замърсявания, без признаци на ослизяване. Цвят на мускулатурата от светло розов до червен, на сланината бял. Мирис - специфичен за телешко, без странични отклонения. 2. Месото да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина от - 18°С. 3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки- каси 10 кг.

1. **Прясно мляко - 3 % плик**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 ºС до 25°С, а след отваряне при температура от 2 ºС до 6°С 2. Прясното мляко да е с 3,2 % масленост; 3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. 4. Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с капачка с вместимост 1 литър.

1. **Прясно мляко - 3.6 % плик**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 ºС до 25°С, а след отваряне при температура от 2 ºС до 6°С 2. Прясното мляко да е с 3,2 % масленост; 3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. 4. Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с капачка с вместимост 1 литър.

1. **Прясно мляко 3% УХТ**

 По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 ºС до 25°С, а след отваряне при температура от 2 ºС до 6°С 2. Прясното мляко да е с 3,2 % масленост; 3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. 4. Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с капачка с вместимост 1 литър.

1. **Прясно мляко 3.6% УХТ**

 По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прясното мляко да се съхранява при температура от 2 ºС до 25°С, а след отваряне при температура от 2 ºС до 6°С 2. Прясното мляко да е с 3,2 % масленост; 3. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус. 4. Продуктът да бъде опакован в UHT кутии с капачка с вместимост 1 литър.

1. **Кисело мляко 3% от 0,400 кг. БДС 12:2010**

Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС. 2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 2% масленост. 3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент. 4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг.

1. **Кисело мляко 3.6% от 0,400 кг. БДС 12:2010**

Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС. 17 2. Киселото мляко да е произведено от краве мляко и да има не по-малко от 3.6% масленост. 3. Киселото мляко да е произведено съгласно изискванията на БДС 12:2010 или еквивалент. 4. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.400 кг

1. **Плодово прясно мляко с парчета плод 0.250 кг.съгласно Нар. №2 /2013**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Киселото плодово мляко да е с парченца плодове, с цвят, вкус и мирис, характерни за вложения плод. 2. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.200 кг.

1. **Плодово кисело мляко с парчета плод 0.200 кг.съгласно Нар. №2 /2013**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Киселото плодово мляко да е с парченца плодове, с цвят, вкус и мирис, характерни за вложения плод. 2. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 0.200 кг.

1. **Масло 82% масленост**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Кравето масло да бъде натурално със свежо жълт до бял цвят, разрезна повърхност с еднороден строеж, полутвърда мажеста се консистенция при температура 10 -12 градуса, с изразени мирис и вкус свойствен за краве масло. Масленост в % не по-малко от 80. 2. Разфасофка пакетче от 0,125 кг.

1. **Сирене краве по БДС 15:2010**

Да отговаря на следните следните основни изисквания: 1. Сиренето да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС. 2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент. 3. Разфасовка: вакуум опаковка с маса нето от 1 кг .

1. **Кашкавал БДС 14 : 2010**

Да отговаря на следните основни изисквания: 1. Кашкавалът да е от краве мляко и да е произведен в съответствие с БДС 14:2010 или еквивалент. 2. Разфасовка – пити по 1 кг. 3. Да се съхранява при температура от 2ºС до 6ºС.

1. **Извара**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Изварата да има нежна, еднородна консистенция; цвят - бял с кремав оттенък; вкус и мирис – характерни за продукта, не се допуска страничен вкус и мирис. 2. Изварата да се съхранява при температура от 0ºС до 6ºС. 3. Изварата да бъде опакована в пакети по 1 кг.

1. **Зрял боб клас I пакет 1 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Със здрави, нормално развити зърна, с присъщи за сорта форма и цвят. Мирис – присъщ на зрелия фасул, без дъх и мирис на запарено и други несвойствени миризми. Съдържание на чужди примеси – не се допуска. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Да е опакован в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг.

27. **Леща пакет 1 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Развити, здрави лещени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на леща, без мирис на мухъл, запарено и друг несвойствени за лещата миризми. Чужди примеси и видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Лещата да се опакова в полиетиленови пликове с маса нето 1 кг.

1. **Грухана пшеница от 0,500 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Развити, здрави пшеничени зърна с форма, цвят и големина, характерни за дадения сорт. С мирис присъщ на пшеница, без мирис на мухъл, запарено и друг несвойствени за пшеницата миризми. Чужди примеси и видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Пшеницата да се опакова в полиетиленови пликове с маса нето 0,500 кг.

1. **Ориз пакет 1 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Обли зърна с бяло оцветяване, да не е брашнясал и без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Цвят – бял 23 до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Странични видими примеси да не се установяват. Начупеност на зърната до 15 %. 2. Оризът да е опакован в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг.

1. **Сол йодирана с калиев йодит 1 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Бяла на цвят, ситна, на вкус чисто солен или с много слаб горчив привкус, мирис не се допуска. 2. Да е опакована в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг.

1. **Слънчогледово масло PVC 1 л - БС 01/2016**

Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на браншови стандарт БС 01/2016 или еквивалент. 2. Да е опаковано в PVC бутилки с вместимост 1 литър.

1. **Червен пипер от 0,500 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Хомогенен сипещ се продукт. Цвят – характерен за червения пипер. Вкус – приятен, специфичен, без лютивина. Мирис – специфичен, без страничен мирис. Странични несвойствени примеси не се допускат. 2. Да е опакован в пакети по 0,500 кг.

1. **Сода "Бикарбонат" 0,100 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Салмонела да не се установява. 2. Да е опакована пакетчета по 0,100 кг.

1. **Ванилия 0,2 гр**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Салмонела да не се установява. 2. Да е опакована пакетчета по 0,2 грама.

1. **Какао 0,050 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прахообразен продукт с кафяв цвят. Вкус и мирис приятни, специфични, без страничен привкус и мирис. 2. Да е опаковано в пакети по 0.050 кг.

1. **Какао пакет 1 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Прахообразен продукт с кафяв цвят. Вкус и мирис приятни, специфични, без страничен привкус и мирис. 2. Да е опаковано в пакети по 0.040 кг.

1. **Чай без оцветители и овкусители -кутия 20 бр.**

37.1 По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Добре изсушени плодове. Цвят – характерен за вида плод. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис. 2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни пакетчета в една кутия.

* 1. По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Добре изсушени билки. Цвят – характерен за вида чай. Странични видими примеси не се допускат. Вкус – специфичен, без отклонения. Мирис – приятно ароматен, без страничен мирис. 2. В пакетчета по 1,5 гр - 20 броя филтърни пакетчета в една кутия
1. **Чубрица ронена от 0,010 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна листна маса, сушени ронени листа от растението „градинска чубрица”. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват. 2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.

1. **Джоджeн сух от 0,010 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Смлени листа от растението джоджен. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

1. **Зеленчукова подправка 0,90 гр.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Смес от смлени подправки, зеленчуци и добавки. Мирис и вкус – специфични за вложените съставки, без страничен мирис и привкус. 2. Да е опакована пакети по 0.90 **гр.**

1. **Шарена сол 0.080 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна маса. Вкус и мирис приятен, специфичен. Без чужд мирис. Следи от чужди тела, плесени да не се установяват. 2. Да опакована в пакети по 0.080 кг.

1. **Галета**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват. 2. Да е опакована в пакети по 1 кг.

1. **Целина суха 0.010кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди тела не се допускат. 2. Да е опакован в пакети по 0.010 кг

1. **Овесени ядки фини 1 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Фини люспи от овес, без странични примеси, неповредени от насекоми или гризачи и без наличие на живи вредители. 2. Ядките да са опаковани в пакети с маса нето 1 кг.

1. **Оцет 0,700 л винен**

По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания: 1. Оцетът да е винен. Бистър или леко опалесциращ, без утайка цвят, характерен за вида оцет и кисел приятен вкус , характерен мирис. 2. Оцетът да е в PVC бутилки с вместимост 0,7 л.

1. **Мюсли - зърнена закуска с шест вида плод и ядки**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Микс от овесени ядки, сушени плодове и конфлейкс. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус. Странични видими примеси не се допускат. 2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1кг.

1. **Корнфлейкс натурален**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Натурален. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 1 кг.

1. **Корнфлейкс шоколадови топчета**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1.Шоколадов. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 1 кг.

1. **Дафинов лист 0,010 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Цели или натрошени, изсушени дафинови листа. Мирис - характерен, силен и приятен. Чужди примеси не се допускат. Салмонела да не се установява. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

1. **Бакпулвер 0,010 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Сипещ се прахообразен продукт с бял цвят. Чужди примеси не се допускат 2. Да опакована в пакети по 0.010 кг.

1. **Черен пипер 0,010 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Смлян черен пипер. Вкус - лютив , без страничен привкус и без страничен мирис. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг.

1. **Канела 0,010 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Фино смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен. Цвят – характерен. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг.

1. **Макарони без оцветители 0,400 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг

1. **Юфка тип "домашна" 0.200**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Следи от плесени и складови вредители не се допускат. 2. Да бъде в пакети по 0.200 кг.

1. **Юфка без оцветители 0,400 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

1. **Фиде без оцветители 0,400 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 25 1. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

1. **Кус-кус без оцветители 0,400 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Макаронено изделие с цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг

1. **Бисквити обикновени ез хидрогенирани и частично хидрогенирани растителни мазнини 0,130 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Бисквитите да са обикновени с краве масло, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус. 2. Да бъдат в опаковки от 0,130 кг

1. **Бисквити чаени без хидрогенирани и частично хидрогенирани растителни мазнини 0,150 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Бисквитите да са обикновени с краве масло, с релефна повърхост, ясен отпечатък с назъбена периферия. Форма квадратна или правоъгълна. Цвят от светло жълт до светло кафяв, без прегорели бисквити до тъмно кафяво. Вкус и мирис приятни, съответни на вложените суровини и аромати. Без страничен мирис и привкус. 2. Да бъдат в опаковки от 0,150 кг.

1. **Брашно, Бяло разф. - 1кг УС "България" 01 /2011**

Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 01/2011 или еквивалент. 2. Да е опаковано в пакети по 1 кг.

1. **Брашно, Добруджа разф.-1кг УС "България" 01 /2011**

Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 03/2011 „България” или еквивалент. 2. Нарязан с маса нето 0,650 кг

1. **Нишесте натурално царевично - 0,060 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Царевично, различни видове, сипкава прахообразна, хомогенна маса. Без чужди примеси. 2. Да е опаковано в пакети с маса нето 0,060 кг.

1. **Качамак 0,500 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна, сипеща се маса, без чужди примеси. 2. Качамакът да е опакован в пакети с нетна маса от **0,500**  кг.

1. **Грис разф.- 1 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Грисът да бъде с бял до кремав цвят без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Грисът да е опакован в пакети с маса нето 1 кг.

1. **Грис царевичен**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Грисът да бъде с бял до кремав цвят без наличие на тричави частици. Специфичен мирис за пшеничния грис, без мирис на плесен, запарено, кисело и други несвойствени миризми. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат. 2. Грисът да е опакован в пакети с маса нето 1 кг.

1. **Спагети - 0,500 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Дълго макаронено изделие. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,500 кг.

1. **Кори за баница пакет 0.500кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Тънки тестени листове, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, поръсени с брашно. Колиформи да не се установяват. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 0,500 кг.

1. **Сухар**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Вкус и мирис: с приятен вкус и мирис, характерен за продукта. Чужди примеси: без чужди примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 0.250кг

1. **Мая за хляб 0,042 кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Салмонела да не се установява. 2. Да е опакована пакетчета по **0,042** кг.

1. **Пудра захар 500 гр**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна, прахообразна маса, чужди примеси не се допускат. Вкус- сладък, без страничен привкус 2. Да е опакована в полиетиленови пликове с нетна маса от **500 гр**

1. **Захар рафинирана бяла пакет 1 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Рафинирана, бяла захар, суха, при пипане не лепне. Кристалите са неслепени, не се допускат бучки от неизбелена захар. Вкус – сладък, без страничен привкус. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опакована в полиетиленови пликове с нетна маса от 1 кг.

1. **Кромид лук**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Кромид лук пресен**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Чеснов лук**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Праз лук**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Зеле**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Картофи**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Моркови**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Моркови - замразени пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. 2. Зеленчуците да са опаковани в пакети с нетна маса от 2,500 кг.

1. **Краставици**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС.

1. **Тиквички**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Домати**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват минимум на СПС ,,клас I”.

1. **Целина глави**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Пиперки**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Магданоз**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Копър**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на ОПС .

1. **Спанак**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Спанак замразен пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразен спанак, с добре изразен зелен цвят, чист, без видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с нетна маса от 2,500 кг.

1. **Кайсии**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Дини**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Праскови**

Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Ябълки**

Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Лимони**

Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Портокали**

Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Мандарини**

Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Грейпфрут**

 Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Банани**

Да отговарят на изискванията на Регламент за изпълнение (ЕС) № 1333/2011 на Комисията от 19 декември 2011 година за определяне на пазарните стандарти за 34 бананите, правилата за контрола по спазването на тези пазарни стандарти и изискванията за уведомленията в сектора на бананите, клас І.

1. **Сини сливи**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Нектарини**

Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Череши**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Круши**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за клас I.

1. **Пъпеши**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Ягоди**

Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Малини**

Да отговарят на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Киви**

Да отговаря на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Грозде**

Да отговаря на изискванията за качество в съответстие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Тиква**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Зелен фасул**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500 кг.

1. **Ряпа**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Репички/връзка**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Марули**

Да отговарят на изискванията за качество в съответствие с изискванията на специфичните стандарти за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А и Б на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба №16 и да съответстват на СПС минимум за ,,клас I”.

1. **Карфиол замразен пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Карфиол в техническа зрялост, нарязан на розетки, чисти, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500 кг.

1. **Карфиол**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Цвекло червено**

Да отговаря на изискванията за качество в съответствие с изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара, определени в Приложение 1, част А на Регламент (ЕО) 543/2011 на Комисията и Наредба № 16 и да съответстват на ОПС.

1. **Стафиди сушени 0,500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мирис и цвят –характерен за стафиди. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето **0,500**  кг

1. **Броколи замразени пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Броколи в техническа зрялост, нарязани на розетки, чисти, със зелен цвят, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.

1. **Царевица замразена пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Чисти зърна с цвят, характерен за сорта и степента на зрялост, без видими следи от примеси и повреди от болести и вредители. 2. Да бъдат в херметично затворени кутии с маса нето 0,340 кг. Бомбаж и хлопащи и вибриращи капаци и дъна не се допускат.

1. **Зеленчуков микс замразен пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. 2. Зеленчуците да са опаковани в пакети с нетна маса от 2,500 кг.

1. **Брюкселско зеле замарзено пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени зеленчуци в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. 2. Зеленчуците да са опаковани в пакети с нетна маса от 2,500 кг.

1. **Тиквички замразени пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени тиквички, нарязани, без видими примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.

1. **Чушки бушени замразени пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени **чушки бушени**, без видими примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.

1. **Чушки печени белени замразени пакет 2.500 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразени **чушки белени**, без видими примеси. 2. Да са опаковани в пакети с маса нето 2.500 кг.

1. **Гювеч - консерва 0,680 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Зеленчуците са нарязани на парчета: пиперки, патладжан, домати – цели или нарязани, зелен фасул с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. Заливка – от доматен сок проникнал навсякъде и покриващ изцяло консервата. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. 2. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

1. **Домати консерва 0.680 кг. буркан белени**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Домати цели небелени, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматена заливка с прибавена сол. Цвят – червен. Мирис и вкус приятни, свойствени за асортимента, без страничен мирис и привкус. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.

1. **Зелен фасул - замразен пакет 2.500**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразен зелен фасул пресен, чисти, цели или нарязани шушулки, сортирани по сорт и качество, без видими примеси. 2. Да е опакован в пакети с маса нето 2.500 кг.

1. **Зелен фасул консерва 0.680 кг. буркан**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. С отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан. Цвят – типичен за сорта. Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители . 2. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680кг. Бомбаж да не се установява.

1. **Грах консерва 0.800 кг метална кутия**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Зърна цели, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи от зърна, парчета от шушулки. Цвят - зелен до жълтозелен, свойствен за стерилизиран грах. Заливка - прозрачна, без утайка, допуска се опалесценция и наличие на плаващи частици. Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. 2. В херметично затворени стъклени буркани с маса нето **0.800**кг. Бомбаж да не се установява.

1. **Грах - замразен пакет 2.500**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания : 1. Замразен грах в техническа зрялост, чисти, без повреди и следи от наранявания и вредители, без видими примеси. 2. Зеленчуците да са опаковани в пакети от 2,500 кг

1. **Лютеница буркан 0.560 кг без консерванти БС 01/2011**

Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент. 2. Стъклени буркани по **0.560** кг.

1. **Лютеница буркан 0.314 кг без консерванти БС 01/2011**

Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент. 2. Стъклени буркани по **0.314** кг.

1. **Лютеница кофа 5 кг. без консерванти БС 01/2011**

Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на БС 01/2011 или еквивалент. 2. Буркани по **5** кг.

**132. Конфитюр с над 60% плодово съдържание-0,360кг**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус и мирис. Съдържание на плод минимум 60 % и захар до 50 %. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,360 кг. Бомбаж, хлопащи и вибриращи капаци не се допускат.

**133.Компот (разни видове) 0.680 кг буркан**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Компот. Плодове, добре узрели, без механични повреди, небелени. Вкус и мирис – приятни, характерни за плода, умерено сладък вкус. Бистър, еднообразен захарен сироп. Без чужди примеси. 2. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

**134. Нектар 50% кутия 1л.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Разредено пюре от плод, с добавена захар. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус. Не се допускат консерванти. 2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1 л.

**135. Натурален сок 100% 0.250л.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пастьоризиран плодов сок. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус. Не се допускат консерванти. 2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 0,250 л.

**136. Натурален сок 100% кутия от 1 л**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Пастьоризиран плодов сок 100 %. Вкус и мирис, специфични за вложения плод. Без страничен мирис и привкус. Не се допускат консерванти. 2. Да е опакован в кутии тетрапак с вместимост 1 л.

**137. Доматено пюре с не по-малко от 22% сухо вещество буркан 0,680 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна маса без семена, частици от кожица и груба плодова тъкан. Консистенция – мажеща се. Интензивно червен, характерен цвят за доматен концентрат от добре узрели домати. Вкус - слабо солен до солен, свойствен на концентрата, без привкус на горчиво и прегоряло. 2. Да е опаковано в стъклени буркани 0.680 кг, херметически затворени. Бомбаж да не се установява.

**138. Доматено пюре с не по-малко от 22% сухо вещество кофа 5 кг.**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Еднородна маса без семена, частици от кожица и груба плодова тъкан. Консистенция – мажеща се. Интензивно червен, характерен цвят за доматен концентрат от добре узрели домати. Вкус - слабо солен до солен, свойствен на концентрата, без привкус на горчиво и прегоряло. 2. Да е опаковано в буркани **5** кг, херметически затворени. Бомбаж да не се установява.

**139. Паприкаш консерва 0.680 кг буркан**

По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания: 1. Външен вид и консистенция - пиперки на парчета, червени домати – цели или нарязани. Заливка – от доматен сок проникнал навсякъде и покриващ изцяло консервата. Вкус и мирис - свойствени за вложените съставки. Страничен вкус и мирис не се допускат. Странични примеси не се допускат Мезофилни аеробни и факултативни анаеробни микроорганизми да не се установяват. Не се допускат консерванти и изкуствени оцветители. 2. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

**140. Мармалад шипков 0,360кг буркан**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Мармалад от шипки. Без признаци на захаросване. Цветът е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка, равномерен. Вкусът и мирисът са ясно изразени и типични за вида на съответния плод или плодове, от които е произведен. Страничен вкус и мирис не се допускат. Консистенцията е гладка и равномерно режеща се маса, без частици, със зърнеста структура. Съдържание на плод минимум 60 % и захар до 50 %. 2. Да е опакован в херметично затворени буркани с маса нето 0.360 кг.

**141. Маслини без костилка**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Маслините да са без костилка. Вкус и мирис характерни за маслини, без страничен мирис и привкус. Чужди примеси не се допускат. 2. Да са опаковани в кутии с маса нето 2.5 кг.

**142. Птичи яйца - клас А - размер L**

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания: 1. Яйцата да бъдат трайно маркирани, клас А, размер М. 2. Яйцата да се съхраняват при температура от +5ºС до +18 °C. 3. Яйцата да са опаковани в кутии по 6 броя, върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца. Салмонела да не се установява.

**ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2**

1. Хляб - Бял 0,650 кг УС "България"
2. Хляб Добруджа 0,650 кг УС "България"

Съобразена със следните основни изисквания: 1. Да е произведено съгласно изискванията на УС 03/2011 „България” или еквивалент. 2. Нарязан с маса нето 0,650 кг.