

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

КЪМ
ДОКУМЕНТАЦИЯ ЗА УЧАСТИЕ
В ОТКРИТА ПРОЦЕДУРА
ЗА
ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА
С ПРЕДМЕТ:

***„ПЕРИОДИЧНИ ДОСТАВКИ НА ХРАНИТЕЛНИ
ПРОДУКТИ ЗА НУЖДТЕ НА ДЕТСКИ ГРАДИНИ НА
ТЕРИТОРИЯТА НА ОБЩИНА ДУПНИЦА“***

гр. Дупница, 2018 г.

1. Предмет на обществената поръчка, възлагана от Кмета на Община Дупница е **„Периодични доставки на хранителни продукти за нуждите на детски градини на територията на Община Дупница”**

2. При изпълнение на доставка на хранителни продукти, предмет на настоящата обществена поръчка следва да се спазват следните общи и специфични изисквания:

2.1. Общи изисквания:

2.1.1. При изпълнение на доставка на хранителни продукти, предмет на настоящата обществена поръчка следва да се спазват изискванията на действащото законодателство.

В складовете на детските градини - крайни получатели трябва да се доставят, респ. ще се приема **само продукти съответстващи на:**

2.1.1.1. Наредба №9/2011г. 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;

2.1.1.2. Наредба №6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;

2.1.1.3 Наредба №2/07.03.2013 г. на МЗ за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 год. в детските заведения и детските кухни - за артикулите за които е приложимо описани в предмета на поръчката в Техническата спецификация.

2.1.1.4. Наредба №16/28.05.2010 г на МЗХ за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци и Регламент (ЕО) № 543/2011- за плодове, зеленчуци; месо от домашни птици и яйца, съобразно изискванията на технически спецификации/технологична документация (ТС/ТД) на производителя.

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

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

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

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

2.1.1.9. Наредба № 4/03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните на МЗ;

2.1.1.10. Закона за храните (ЗХ).

2.1.2. Доставяните хранителните продукти трябва да отговарят на европейската нормативна база /Регламент (ЕО) № 852/2004, Регламент (ЕО) № 853/2004, Регламент (ЕО) №2073/2005, Регламент (ЕО) №1441/2007 и др.

2.1.3. Всяка доставка е необходимо да се съпровожда от търговски документ, съдържащ следната информация:

- вида на хранителните продукти;
- количество;
- номер на партида;
- регистрационен номер на предприятието доставчик;
- количество - килограм, литър, бройка, връзка;
- сертификат за качество или друг аналогичен документ за хранителни продукти, съгласно изискванията на Закона за храните.

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

!!! Всеки доставен продукт трябва да бъде с остатъчен срок на годност не по-малко от 75% (седемдесет и пет процента) към датата на доставка.

Доставките на хляб и хлебни изделия трябва да са произведени в деня на доставката.

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

2.1.6. 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.

Доставяните хранителни продукти да бъдат със здрави опаковки, с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, съдържание на хранителните продукти по възможност, производителя, качеството, датата на производство и срока на трайност. При етикетирането на хранителните продукти да се включват: данни за наименованието, под което храната се продава; съставките на храната и количеството на някои от тях; срокът на годност и условията, при които трябва да се съхраняват; нето тегло или обем; име, седалище и адрес на производителя; маркировка за обозначение на партидата, към която принадлежи храната; указания за употреба – ако е необходимо.

Опаковката на продуктите да отговаря на изискванията на Закона за храните и наредбите, свързани с изискванията за етикетирането и представянето на храните и да гарантира възможността им за съхранение при обичайните за вида продукт условия.

Опаковките отговарят на изискванията на Наредба за изискванията за етикетиране и предоставяне на стандартна информация за продукти, свързани с енергопотреблението, по отношение на консумацията на енергия и на други ресурси (Приета с ПМС № 140 от 17.05.2011 г., в сила от 20.07.2011 г.).

Опаковките на храните не трябва да създават възможности за замърсяването им или за преминаването в тях на чужди и опасни за здравето на потребителя вещества. Опаковките на предварително пакетирани храни трябва да са изпълнени така, че да не позволяват промяна на храната.

При установяване на нарушение на целостта на опаковката, хранителните продукти не се приемат.

2.1.7. 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;
- за пристигането на пратката в България да са уведомени органите на БАБХ съгласно чл. 28 от Закона за храните.

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

- предприятието да е в списъците на одобрените предприятия на съответната държава-членка, когато се касае за храни от животински произход;
- храните да са преминали граничен контрол, съгласно действащото законодателство.

2.1.9. Храните, за които е приложимо, следва да са произведени, съгласно всички действащи български стандарти, с които се въвеждат хармонизирани европейски стандарти, или Европейско техническо одобрение или Признати национални технически спецификации (национални стандарти), стандарти, разработени от браншови организации и одобрени от компетентен орган, или на международни стандарти за управление на качеството.

Ако в хода на провеждане на процедурата или по време на изпълнение на договора се утвърдят нови стандарти за хранителни продукти, включени в предмета на поръчката, предоставянето им следва да е в съответствие с новите стандарти, национални и европейски нормативни актове. За продуктите, за които не са приложими български стандарти да бъдат произведени съгласно Технологична документация на производителя или еквивалентна.

2.1.10. Бюлетинът на “Държавна комисия за стоковите борси и тържищата” (ДКСБТ), се предоставя безплатно от Изпълнителя на Възложителя и на Директора на съответното детско заведение **ежемесечно, както и при промяна на цените.**

2.1.11. Доставките на стоките ще се извършват ежедневно. Доставките ще се извършват в рамките на установеното работно време на съответното детско заведение.

2.1.12. Доставките се извършват след писмена заявка от страна на Възложителя чрез обектите-краен получател, предоставяна на Изпълнителя не по-късно от 24 часа преди всяка доставка. Заявката следва да се предостави по електронен път и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им.

2.2. Специфични изисквания

2.2.1. Хранителните продукти, предмет на доставка са следните:

| № | Хранителен продукт | мярка | Изисквания към хранителния продукт | Ориентировъчно количество |
|----------|----------------------------|--------------|---|----------------------------------|
| 1 | Пилешки бутчета | кг. | замразен/охладен | 9920 |
| 2 | Телешко месо | кг. | филе, замразено/охладено | 2140 |
| 3 | Свинско месо | кг. | бут, без кост , замразено/охладено | 10040 |
| 4 | Мляно месо “Стара планина” | кг. | 60% телешко 40% свинско, пакет 1 кг, замразено | 9408 |
| 5 | Пастет | бр. | кутия 0.180 кг | 11200 |
| 6 | Пуешко | кг. | замразено | 168 |
| 7 | Пиле | кг. | замразено - филе, гърди | 4120 |
| 8 | Заешко | кг. | замразено | 120 |
| 9 | Брашно | бр. | тип 500 пакет от 1 кг. | 6960 |
| 10 | Захар | бр. | кристална - пакет от 1 кг. | 8500 |
| 11 | Пудра захар | бр. | пакет от 1 кг. | 92 |
| 12 | Макарони | бр. | пакет 0.400 кг. | 2700 |

| | | | | |
|----|------------------------|-----|---|--------|
| 13 | Жито | бр. | пакет от 1 кг | 2380 |
| 14 | Бисквити | бр. | обикновени -0,130 кг. | 21240 |
| 15 | Фасул | бр. | пакет от 1 кг. зрял, бял | 3140 |
| 16 | Мед | бр. | пчелен, буркан от 0.800 кг. | 1952 |
| 17 | Натурален сок | бр. | 100% плод - 1 л. | 14960 |
| 18 | Яйца | бр. | клас А | 165200 |
| 19 | Ориз | бр. | пакет 1 кг | 6668 |
| 20 | Олио | бр. | бутилка от 1 л. | 7524 |
| 21 | Червен пипер | бр. | опаковка от 0,100 кг. | 1512 |
| 22 | Чубрица | бр. | опаковка от 10 гр. | 3280 |
| 23 | Джоджен | бр. | опаковка от 10 гр. | 1420 |
| 24 | Сода бикарбонат | бр. | опаковка от 300 гр. | 1152 |
| 25 | Ванилия | бр. | опаковки по 2 гр. | 18520 |
| 26 | Канела | бр. | опаковка 10 гр. | 1220 |
| 27 | Грис | бр. | пакет по 1 кг | 2272 |
| 28 | Какао | бр. | опаковка от 40 гр. | 1680 |
| 29 | Сол | бр. | пакет от 1 кг. | 1612 |
| 30 | Оцет ябълков | бр. | бутилка от 0,700 л. | 680 |
| 31 | Овесени ядки | бр. | пакет от 1 кг. | 1240 |
| 32 | Корнфлейкс | бр. | пакет от 1 кг. | 1740 |
| 33 | Юфка | бр. | пакет от 1 кг. | 2880 |
| 34 | Пълнозърнесто брашно | бр. | пакет от 1 кг. | 400 |
| 35 | Пълнозърнести спагети | бр. | пакет от 0,400 кг. | 500 |
| 36 | Пълнозърнести макарони | бр. | пакет от 0,400 кг. | 240 |
| 37 | Чаени бисквити | бр. | пакет от 0,150 кг. | 8300 |
| 38 | Нишесте | бр. | пакет от 60 гр. | 32280 |
| 39 | Леща | бр. | пакет от 1 кг. | 2448 |
| 40 | Чай | бр. | пакетчета по 1.5 гр. в кутия по 20 броя | 3008 |
| 41 | Кус-кус | бр. | пакет от 0,400 кг. | 2380 |
| 42 | Черен пипер | бр. | млян- опаковка от 10 гр. | 1120 |
| 43 | Локум | бр. | опаковка от 0,140 кг. | 1520 |
| 44 | Бакпулвер | бр. | пакет от 10 гр. | 2180 |
| 45 | Мюсли с плодове | бр. | пакет от 1 кг. | 880 |
| 46 | Халва | бр. | кутия по 1 кг. | 1820 |
| 47 | Кори за баница | бр. | пакет от 0,400 кг. | 1200 |
| 48 | Бутер тесто | бр. | пакет от 0,400 кг. | 1200 |
| 49 | Маслини без костилка | бр. | кутии по 2.00 кг | 520 |
| 50 | Кимион | бр. | опаковка от 10 гр. | 320 |
| 51 | Фиде | бр. | пакет от 0,400 кг. | 940 |
| 52 | Шоколад | бр. | опаковка от 50 гр. | 800 |
| 53 | Копър (сух) | бр. | пакет от 10 гр. | 200 |
| 54 | Дафинов лист (сух) | бр. | пакет от 6 гр. | 240 |
| 55 | Елда | бр. | пакет от 0,500 кг. | 40 |
| 56 | Галета | бр. | пакет от 0,100 кг. | 40 |

| | | | | |
|----|-----------------------|-----|--|-------|
| 57 | Орехи | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 140 |
| 58 | Портокали | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 10060 |
| 59 | Мандарини | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 9660 |
| 60 | Лимони | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1200 |
| 61 | Ябълки | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 58080 |
| 62 | Банани | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 18360 |
| 63 | Круши | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 3280 |
| 64 | Киви | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 6040 |
| 65 | Дюли | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 88 |
| 66 | Грозде | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1640 |
| 67 | Кромид лук | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 7300 |
| 68 | Праз лук | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 60 |
| 69 | Тиквички | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1520 |
| 70 | Червено цвекло | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 100 |
| 71 | Брюкселско зеле | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 60 |
| 72 | Патладжан | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 260 |
| 73 | Бяла ряпа /дайкон/ | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 120 |
| 74 | Чесън | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 36 |
| 75 | Тиква | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1280 |
| 76 | Зелен кромид - връзка | бр. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1180 |
| 77 | Марули | бр. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 2760 |
| 78 | Праз лук - връзка | бр. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1120 |
| 79 | Репички, връзка | бр. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1760 |
| 80 | Диня | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 18400 |

| | | | | |
|-----|------------------|-----|--|-------|
| 81 | Пъпеш | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 5740 |
| 82 | Праскови | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 3360 |
| 83 | Кайсии | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 2680 |
| 84 | Нектарини | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 220 |
| 85 | Череша | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1960 |
| 86 | Домати | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 7440 |
| 87 | Краставици | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 8940 |
| 88 | Чушки | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 2652 |
| 89 | Карфиол | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 148 |
| 90 | Броколи | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 80 |
| 91 | Моркови | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 11360 |
| 92 | Зеле | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 20920 |
| 93 | Спанак | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 1620 |
| 94 | Картофи | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 31960 |
| 95 | Зелен фасул | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 744 |
| 96 | Кромид лук | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 7840 |
| 97 | Чесън, връзка | бр. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 120 |
| 99 | Копър, връзка | бр. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 640 |
| 100 | Магданоз, връзка | бр. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 2200 |
| 101 | Пащърнак | кг. | Наредба 16 от 28.05.2010 г. на МЗХ,СПС | 80 |
| 102 | Риба- пангасиус | кг. | филе, замразено | 4600 |
| 103 | Риба -хек | кг. | филе, замразено | 2200 |
| 104 | Риба -скуприя - | кг. | филе, замразено | 1600 |
| 105 | Риба -тилапия | кг. | филе, замразено | 400 |
| 106 | Риба -мерлуза | кг. | филе, замразено | 200 |
| 107 | Хляб бял | бр. | с маса нето 0.650 кг | 90000 |
| 108 | Типов хляб | бр. | с маса нето 0.650 кг | 1200 |

| | | | | |
|-----|-------------------------------|-----|--|-------|
| 109 | Пълнозърнест хляб | бр. | с маса нето 0.650 кг | 16280 |
| 110 | Мая - суха | бр. | пакетчета от по 11 гр. В кутия от 36 бр. | 136 |
| 111 | Прясно мляко 2% | бр. | 1 л. | 87800 |
| 112 | Кисело мляко 2 % | бр. | 2 % масленост, кофичка по 0.400 кг, БДС 12:2010 или еквивалент | 28000 |
| 113 | Кисело мляко 3,6 % | бр. | 3.6 % масленост, кофичка по 0.400 кг, БДС 12:2010 или еквивалент | 44920 |
| 114 | Сирене краве-узряло | бр. | кутия 1 кг, БДС 15:2010 или еквивалент | 8400 |
| 115 | Кашкавал от краве мляко-узрял | бр. | БДС 14:2010 или еквивалент, разфасовки по 1 кг | 4640 |
| 116 | Извара от краве мляко | бр. | пакет от 1 кг | 1100 |
| 117 | Сухо мляко 3% | бр. | пакет от 0,400 кг. | 400 |
| 118 | Краве масло - българско | бр. | пакет по 0.125 кг, масленост минимум 80 % | 4140 |
| 119 | Лютеница | бр. | Буркан по 0.360 кг по БС 01/2011 или еквивалент | 9760 |
| 120 | Червени домати | бр. | небелени, буркан по 0.680 кг | 25400 |
| 121 | Доматено пюре | бр. | буркан от 0.680 кг | 520 |
| 122 | Паприкаш буркан | бр. | буркан от 0.680 кг | 560 |
| 123 | Кисели краставички | бр. | буркан от 0.680 кг | 1668 |
| 124 | Зелен фасул | бр. | буркан от 0.680 кг | 12600 |
| 125 | Гювеч | бр. | буркан от 0.680 кг | 2080 |
| 126 | Грах | бр. | буркан от 0.680 кг | 13240 |
| 127 | Компот | бр. | буркан от 0.680 кг | 8640 |
| 128 | Зеленчуков микс, замразен | бр. | пакет от 2,5 кг. | 660 |
| 129 | Замразена царевица | бр. | пакет от 2,5 кг. | 760 |
| 130 | Сладко | бр. | буркан от 0.360 кг. | 5880 |
| 131 | Мармалад | бр. | буркан от 0.360 кг. | 2480 |
| 132 | Замразен спанак | бр. | пакет от 2,5 кг. | 100 |
| 133 | Грах - замръзен | бр. | пакет от 2,5 кг. | 100 |
| 134 | Замразен зелен фасул | бр. | пакет от 2,5 кг. | 40 |

!!! Приложеният списък с хранителни продукти следва да се счита за ориентиращ при подготовката на офертите и съдържа информация относно вида, техническата характеристика на продуктите за единица мярка и ориентиращите количества на продуктите, необходими за периода на изпълнение на обществената поръчка.

Възложителят, чрез директора на съответното детско заведение си запазва правото да не заявява целите количества или асортимент, в зависимост от конкретните (специфични) нужди на детските заведения.

Заявените продукти ще се доставят Франко складовете на детските заведения след подадена заявка от страна на детското заведение, съгласно Техническото предложение на участника.

2.2.2. Хранителните продукти, предмет на доставка следва да съответстват на следните изисквания:

Пилешки бутчета

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пилешките бутчета да са клас „А” по БДС 12180-74 или еквивалентна, соло замразени и да се съхраняват при температура -18°C.
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.

Телешко месо

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°C.
3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки- каси 10 кг.

Свинско месо

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Свинското месо да е от бут, без кост, с чиста повърхност, без механични замърсявания и без признаци на ослизяване, с цвят на мускулатурата - от светло розов до слабо червен. Мирис - специфичен, свойствен за свинско месо, без страничен мирис.
2. Свинското месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта не по-висока от -18°C.
3. Да бъде в подходящи за транспортиране опаковки- каси 10 кг.

Мляно месо “Стара планина”

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Каймата да бъде смес 60% говеждо/40% свинско месо и да е произведена по утвърден стандарт „Стара планина” №01/2010 или еквивалентно.
2. Каймата да е замразена и да се съхранява при температура в дълбочина на продукта -18°C.
3. Каймата да бъде в пакети с маса нето 1 кг.

Пастет

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Произведен от пилешко месо, пилешки черен дроб, бульон, сол и подправки. Гладка повърхност с хомогенен бледорозов до сивокафяв цвят, специфичен вкус на вложените подправки
2. Да е опакован в консерви по 0,180 кг.

Пуешко

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пуешкото да е клас „А”, цялата част или половината от обезкостените гърди без кожата. Мирис характерен за прясно замразено пуешко месо, без страничен мирис.
2. Пуешкото филе да е замразено и да се съхранява при температура -18°C.
3. Да е опаковано в пликос по 1кг.

Пиле

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пилешкото 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°C.
3. Да е опаковано в пликос по 1кг.

Заешко

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 ослизване. Мирис - специфичен за заешко месо, без странични отклонения. Външен вид – свеж, без разкъсвания. 2. Заешкото месо да е замразено и да се съхранява при температура в дълбочина -18С.
2. Да бъде в в полиетиленови пликос, без видими механични повреди, като не се допуска започнало размразяване и омекване
3. Да е опаковано в пликос по 1кг.

Брашно

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Брашното да е тип 500. Да е произведено съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България” № 01/2011 или еквивалент.
2. Брашното да е опаковано в пакети с нетна маса от 1 кг.

Захар

1. ”Рафинирана бяла захар” и „Екстра бяла захар” БДС 390 – 79 или еквивалентно ТД на производителя при спазване на изискванията на Наредбата за изискванията към захарите , предназначена за консумация от човека , приета с ПМС №209 от 11 септември 2002г. /ДВ,бр.107 от 2002г./ . Сухи , неслепени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки , без страничен привкус, не се допуска чужди примеси . 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 % .
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

Пудра захар

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Финно смляна рафинирана бяла захар в пакети.
2. Да е опакована в пакети с нетна маса от 1 кг.

Макарони

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.

Жито

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Житото да не съдържа живи или мъртви складови вредители, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен мирис. Странични видими примеси да не се установяват. Видими плесени не се допускат. Складови вредители и/или следи от тяхната дейност не се допускат.
2. Житото да е опаковано в пликове по 1 кг.

Бисквити

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Бисквитите да са обикновени, 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.

Фасул

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 1кг.

Мед

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пчелен, нецветен, слабожълт със зелен оттенък, светло янтърен, янтърен, червен или червенокафяв, без остатъци от пило и други механични примеси и без признаци на ферментация. Съдържание на вода не повече от 20 %. Захароза не повече от 5%. Неразтворими във вода вещества не повече от 0,1 %.
2. Да е опакован в буркани по 0,800 кг.

Натурален сок

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Течна консистенция, с много дребни частици от пресния плод /кайсия, праскова, портокал или ябълка/ цвят - характерен, съобразно цвета на суровия плод, вкус-сладък, 100% плод. Пастьоризиран без консерванти. Съдържанието на моно- и дизахариди да не превишава 20% от общата маса на продукта
2. Да е опакован в бутилки по 1 л.

Яйца – кокоши

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Яйцата да бъдат трайно маркирани, клас А, размер L. "Пресни", с нормална, чиста, неповредена черупка, която да е маркирана съгласно Наредба №1/09.01.2008 г.
2. Яйцата да се съхраняват при температура от +5°C до +18 °C.
3. Яйцата да са опаковани в кутии върху които да има информация, съгласно Наредба № 1 от 2008г. за изискванията за търговия с яйца за консумация.

Ориз

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Оризът да не е брашнясал и без признаци на видимо плесенясване, наличие на складови вредители и/или следи от тяхната дейност. Цвят – бял до кремав, без мирис на мухъл, запарено или друг несвойствен за ориза мирис. Странични видими примеси да не се установяват.
2. Оризът да е опаковано в полиетиленови пликкове с нетна маса от 1 кг.

Олио – слънчогледово

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. С мазнини 99,9/100 - БДС 1-74 или еквивалентна. Слънчогледово олио получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид - бистро без утайки. Да бъде 1-во качество със златист жълт цвят. Вкус и мирис - приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без странични привкус и мирис.
2. В чисти и сухи пластмасови бутилки от 1 л. Всяка бутилка да бъде маркирана с етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.

Червен пипер

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 опакована в пакети по 0,100 кг.

Чубрица

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.

Джоджен

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.

Сода бикарбонат

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Салмонела да не се установява.
2. Да е опакован в пакети по 0,300 кг.

| |
|--|
| Ванилия |
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Салмонела да не се установява. 2. Да е опакована пакетчета по 0,2 грама. |
| Канела |
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fino смляна подправка. Мирис - характерен, силен и приятен. Цвят – характерен. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опакована в пакети по 0,010 кг. |
| Грис |
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 се да е опакован в пакети с маса нето 1 кг. |
| Какао |
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прахообразен продукт с кафяв цвят. Вкус и мирис приятни, специфични, без страничен привкус и мирис. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опаковано в кутии по 0,040 кг. |
| Сол |
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бяла на цвят, ситна, на вкус чисто солена. Мирис не се допуска. 2. Да е опакован в полиетиленови пликосе с нетна маса от 1 кг. |
| Оцет ябълков |
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оцетът да е ябълков. Бистър или леко опалесциращ, без утайка цвят, характерен за вида оцет и кисел приятен вкус, характерен мирис. 2. Оцетът да е в бутилки с вместимост 0,7 л. |
| Овесени ядки |
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена с следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цели ядки от 100% овес, без примеси. 2. Опаковано в пликосе от 1 кг. |
| Корнфлейкс |
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Натурален. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен |

мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси.

2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1 кг.

Юфка

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Юфка с кремав до светло кафяв цвят. Мирис и вкус характерни за продукта. Без страничен мирис и привкус, без следи от плесени и странични видими примеси.
2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1 кг.

Пълнозърнесто брашно

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Без оцветители и консерванти, без наличие на складови вредители и/или следи от такива
2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1 кг.

Пълнозърнести спагети

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 0,400 кг.

Пълнозърнести макарони

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Макаронено изделие. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат.
2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг.

Чаени бисквити

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Бисквитите да са обикновени, 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.

Нишесте

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.

Леща

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.

| |
|--|
| <p>2. Лещата да се опакова в полиетиленови пликове с маса нето 1 кг.</p> |
| <p style="text-align: center;">Чай</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плодов или билков - Добре изсушени плодове или 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 кутия. |
| <p style="text-align: center;">Кус-кус</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведени 100% от пшеничен грис, брашно и вода, с яйца. Макаронено изделие с форма, характерна за кус кус. Следи от плесени и складови вредители не се допускат. 2. Да бъде в пакети по 0.400 кг. |
| <p style="text-align: center;">Черен пипер</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смяян черен пипер. Вкус - лютив, без страниче привкус и без страничен мирис. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг. |
| <p style="text-align: center;">Локум</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обикновен или цветен. Вкус и мирис - ясно изразен съответстващ на вида на локума, без страничен привкус и мирис. 2. Опакован в кутии с маса нето 0.140 кг. |
| <p style="text-align: center;">Бакпулвер</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сипец се прахообразен продукт с бял цвят. Чужди примеси не се допускат. 2. Да е опакован в пакети по 0,010 кг. |
| <p style="text-align: center;">Мюсли с плодове</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Микс от овесени ядки, сушени плодове и конфлейкс. Вкус и мирис – характерни за вложените съставки, без страничен мирис и привкус. 2. Да бъде опаковано в пакети с маса нето 1 кг. |
| <p style="text-align: center;">Халва – тахан</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цвят – кремав до светло бежов. Вкус и мирис - ясно изразен съответстващ на вида на халвата, без страничен привкус и мирис. Консистенция - лесно режеща се и трошаща. Строеж на разреза - нишковидна слоеста маса от захарно глюкозни влакна. Странични примеси не се допускат. 2. Да е опакована в кутия с маса нето 1 кг. |
| <p style="text-align: center;">Кори за баница</p> |

| |
|---|
| <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Състав - вода, брашно, подобрители. Разточени на финни листи с добра еластичност, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, поръсени с брашно. 2. Опаковани в пакет с маса нето 0,400 кг. |
| <p style="text-align: center;">Бутер тесто</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тестени листове от бутер тесто, неслепнали, с квадратна или правоъгълна форма, без чужди примеси и следи от плесени. 2. Да бъде замразено и да се съхранява при температура -18°C. 3. Опаковано в пакети с маса нето 0,400 кг. |
| <p style="text-align: center;">Маслини без костилка</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вкус и мирис характерни за маслини, без страничен мирис и привкус. Чужди примеси не се допускат. Цвят – черен . 2. Да са опаковани в кутии с маса нето 2 кг. |
| <p style="text-align: center;">Фиде</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цвят – характерен, равномерен, без следи от недобро омесване. Чужди примеси не се допускат. 2. Да бъде в полиетиленови пликове по 0,400 кг. |
| <p style="text-align: center;">Шоколад</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фин, млечен, какъв шоколад. Цвят – кафяв, равномерен. Чужди примеси като ядки и други не се допускат. 2. Опаковани в пакет с маса нето 50 гр. |
| <p style="text-align: center;">Елда</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Триъгълни зрънца. Цвят – блед. Чужди примеси не се допускат. Мирис на плесен не се допуска. 2. Опаковани в пакет с маса нето 0,500 кг. |
| <p style="text-align: center;">Галета</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мляна галета. Видими плесени и странични примеси да не се установяват. 2. Да е опакована в пакети по 0,100 кг |
| <p style="text-align: center;">Орехи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цели (с черупката) ненаранена повърхност. Видими плесени и мухал да не се установяват. |
| <p style="text-align: center;">Портокали</p> |

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Мандарини

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Лимони

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Ябълки

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Банани

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Киви

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Дюли

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Грозде

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, или еквивалентно. 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 вредители.

Кромид лук

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Праз лук

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Тиквички

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Червено цвекло

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Брюкселско 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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Патладжан

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Бяла ряпа /дайкон/

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Чесън

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, или еквивалентно. 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 цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и вредители.

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, или еквивалентно. 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 цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и вредители.

Зелен кромид – връзка

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Марули

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Праз лук – връзка

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Репички, връзка

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Диня

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, или еквивалентно. 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 вредители.

Пъпеш

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, или еквивалентно.

Праскови

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Кайсии

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Нектарини

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”, или еквивалентно. 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 вредители.

Череши

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”, или еквивалентно. 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

вредители.

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 на СПС минимум за „клас I”, или еквивалентно. 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 вредители.

Краставици

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Чушки

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Броколи

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Моркови

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, или еквивалентно.

Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Картофи

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Зелен фасул

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Чесън, връзка

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Копър, връзка

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Магданоз, връзка

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Пащърнак

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, или еквивалентно. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Зеленчуците 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 вредители.

Риба - пангасиус

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от бяла риба „пангасиус”, замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен 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. Филето да е замразено и да се съхранява при температура -18°C.
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

Риба - хек

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от бяла риба „хек”, замразено, без деформации и разкъсвания, без механични замърсявания, с цвят специфичен 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. Филето да е замразено и да се съхранява при температура -18°C.

3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

Риба - скумрия

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от риба «скумрия» замразено, 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. Филето да е замразено и да се съхранява при температура -18°C.
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

Риба – тилапия

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от риба «тилапия» замразено, 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. Филето да е замразено и да се съхранява при температура -18°C.
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

Риба – мерлуза

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Филе от риба «мерлуза» замразено, 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. Филето да е замразено и да се съхранява при температура -18°C.
3. Да е опаковано в подходящи за транспортиране опаковки.

Хляб бял

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Хлябът да е нарязан и да е произведен съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България” 03/2011 или еквивалент. Не се допуска изкуствени оцветители и консерванти.
2. Маса нето: 0.650 кг.

Типов хляб

Да отговаря на следните основни изисквания:

1. Хлябът да е нарязан и да е произведен съгласно изискванията на Утвърден стандарт „България” 03/2011 или еквивалент. Не се допуска изкуствени оцветители и консерванти.
2. Маса нето: 0.650 кг.

Пълнозърнест хляб

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Нарязан. *Форма*: Овална продълговата правилно оформена франзела, характерна за асортимента, оформена със заоблени краища, без деформации от наранявания и издутини

от изпичането, нарязан. *Цвят*: равномерен или преливащ, без потъмняване от прегаряния. *Състояние на средата*: Хомогенна, добре измесена и добре изпечена тестена маса. Да не се рони, да не лепне на пипане и да не се забелязват признаци на клисавост. Признаци на картофена болест: не се допуска. *Вкус и мирис*: приятен вкус и мирис, характерен за вида на хляба. Не се допуска страничен привкус и мирис. *Чужди примеси*: не се допускат. *Хрускане*: да не се чувства хрус от минерали и други примеси при сдъвкване. *Видимо плесенясване*: не се допуска. Салмонела, изкуствени оцветители и консерванти да не се допускат.

2. Маса нето: 0,650 кг.

Мая – суха

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Салмонела да не се установява.
2. Да е опакована в кутия от 36 броя по пакетчета по 11 г.

Прясно мляко 2%

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Пряското мляко да се съхранява при температура от 2 до 6°C.
3. Пряското мляко да е 2 % масленост;
4. Да отговаря на следните изисквания: за цвят – бял с кремав отенък, консистенция – еднородна течност, вкус и мирис – приятни, свойствени, без страничен мирис и привкус.
5. Да отговаря на Наредба за специфичните изисквания за млечните продукти Приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г.
6. Продуктът да бъде опакован в бутилки с вместимост 1 литър.

Кисело мляко – краве 2 %

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко – краво да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
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 есвивалент.
4. Киселото мляко да е с гладка блестяща повърхност със или без слабо забележим слой от млечна мазнина, цвят - бял с различни нюанси на кремав отенък, гладка повърхност, със или без слабо отделяне на млечен серум, плътен и гладък вид на коагулума с консистенция след разбиване хомогенна, вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели; сухо вещество - не по-малко от 10,3 %; - съдържание на млечен белтък - не по-малко от 2 %.
5. Консерванти, стабилизатори и емулгатори - не се допускат.
6. Срок на трайност - до 20 /двадесет/ дни от датата на производство, при температура от 20С до 60С.
7. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.
8. Да отговаря на Наредба за специфичните изисквания за млечните продукти Приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г.
9. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 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.

Кисело мляко – краве 3,6 %

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Киселото мляко да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
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 есвивалент.
4. Киселото мляко да е с гладка блестяща повърхност със или без слабо забележим слой от млечна мазнина, цвят - бял с различни нюанси на кремав оттенък, гладка повърхност, със или без слабо отделяне на млечен серум, плътен и гладък вид на коагулума с консистенция след разбиване хомогенна, вкус и аромат - специфични, приятно млечнокисели; сухо вещество - не по-малко от 11,8 %;- съдържание на млечен белтък - не по-малко от 3.2 %.
5. Консерванти, стабилизатори и емулгатори - не се допускат.
6. Срок на трайност - до 20 /двадесет/ дни от датата на производство, при температура от 20С до 60С.
7. Етикетът с фирмения знак е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партидата, температурата на съхранение.
8. Да отговаря на Наредба за специфичните изисквания за млечните продукти Приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г.
9. Продуктът да бъде опакован в полистеролови (пластмасови) кофички с маса – нето 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.

Сирене краве-узряло

Да отговаря на следните следните основни изисквания:

1. Сиренето да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
2. Сиренето да е произведено в съответствие с БДС 15:2010 или еквивалент.
3. Разфасовка: кутия с маса нето от 1 кг.

Кашкавал от краве мляко-узрял

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. Да отговаря на Наредба за специфичните изисквания за млечните продукти Приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г.
3. Да се съхранява при температура от 2°C до 6°C.
4. Кашкавала да бъде опакована в разфасовки по 1 кг.

Извара от краве мляко

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Изварата да има нежна, еднородна консистенция; цвят - бял до бял с кремав оттенък; вкус и мирис – характерни за продукта, не се допуска страничен вкус и мирис.
2. Водно съдържание - не повече от 78%, киселинност °Т - не повече от 250 килогра м 80 8.
3. Изварата да се съхранява при температура от 0°C до 6°C.
4. Да отговаря на Наредба за специфичните изисквания за млечните продукти Приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г.
5. Изварата да бъде опакована в пакети по 1 кг.

Сухо мляко 3%

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Получено като пастьоризираното мляко се сгъстява в условия на вакуум до намаляване на обема 4 пъти и след това се изсушава. При изсушаване в пулверизаци-онни

| |
|--|
| <p>сушилни се получава сухо мляко с голяма разтворимост.</p> <p>2. Да отговаря на Наредба за специфичните изисквания за млечните продукти приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г.</p> <p>3. Сухото мляко да бъде опаковано в пакети по 0,400 кг.</p> |
| <p style="text-align: center;">Краве масло – българско</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>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.</p> <p>3. Разфасовка пакет от 0,125 кг.</p> |
| <p style="text-align: center;">Лютеница</p> <p>Съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Да е произведена по браншови стандарт №01/2011 или еквивалент .</p> <p>2. Да бъде в херметически затворени буркани от 0,360 кг. Бомбаж да не се установява.</p> |
| <p style="text-align: center;">Червени домати</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Добре узрели червени, белени домати в буркан. Интензивно червен, характерен цвят за домати и доматиен концентрат от добре узрели домати. Вкус - слабо солен до солен, свойствен на концентрата, без привкус на горчица и прегоряло.</p> <p>2. Да бъде в херметически затворени буркани от 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.</p> |
| <p style="text-align: center;">Доматено пюре</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Еднородна маса без семена, частици от кожа и груба плодова тъкан. Консистенция – мажеща се. Интензивно червен, характерен цвят за доматиен концентрат от добре узрели домати. Вкус - слабо солен до солен, свойствен на концентрата, без привкус на горчица и прегоряло.</p> <p>2. Да е опаковано в стъклени буркани 0.680 кг, херметически затворени. Бомбаж да не се установява.</p> |
| <p style="text-align: center;">Паприкаш буркан</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Нарязани червени и зелени пиперки в доматиен сос. Интензивно червен, характерен цвят за чушки и доматиен концентрат от добре узрели домати. Вкус - слабо солен до солен, свойствен на концентрата, без привкус на горчица и прегоряло.</p> <p>2. Да е опаковано в стъклени буркани 0.680 кг, херметически затворени. Бомбаж да не се установява.</p> |
| <p style="text-align: center;">Кисели краставици</p> <p>По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:</p> <p>1. Хрупкави, мариновани курнишони без страничен мирис и вкус.</p> <p>2. Да е опаковано в стъклени буркани 0.680 кг, херметически затворени. Бомбаж да не се установява.</p> |

Зелен фасул

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.

Гювеч

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 доматиен 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.

Грах

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. Да бъде в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0,680 кг. Бомбаж да не се установява.

Компот

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Компот от кайсии или праскови. 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.

Зеленчуков микс, замразен

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Да съдържа моркови, царевица, грах, зелен фасул, броколи, карфиол. Да отговаря на Наредба 9/16.09.2011 г.

2. Да бъдат в полиетиленови пликове по 2,5 кг.

Замразена царевица

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Едри, добре оформени зърна, не смачкани. Да отговаря на Наредба 9/16.09.2011 г.

1. Да бъдат опаковани в полиетиленови пликове по 2,5 кг.

Сладко

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Първо качество равномерно разпределени плодове над 60 % плодово съдържание и добавена захар до 50%.
2. 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.
3. Да бъдат в херметично затворени стъклени буркани с маса нето 0.360 кг. Бомбаж да не се установява.

Мармалад

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Плодови мармалади без признаци на захаросване. Цветът е характерен за съответния плод (плодове), претърпял преработка, равномерен. Вкусът и миризмата 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. Допускат се неединични размазващи се сбити частици. Съдържание на плод минимум 60% и захар до 50 %.
4. 2. Да е опакован в херметично затворени буркани с маса нето 0.360 кг. Бомбаж да не се установява.

Замразен спанак

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Добре оформени кубчета, не смачкани, свежо зелен цвят, съставните части са с хомогенен размер, без съдържание на големи парчета от стебла с жълт цвят, вкус – леко стипчив и горчив, нарязан на парченца с размер от 4 – 100 мм. Съдържание на сухо в-во - не по- малко от 6%. Да отговаря на Наредба 9/16.09.2011 г.
2. Да бъдат опаковани в полиетиленови пликове по 2,5 кг.

Грах – замръзен

По Технологична документация на производителя, съобразена със следните основни изисквания:

1. Цели зърна, ненабити, без пукнатини и примеси на люспи и парченца от шушулки; вкус и мирис - свойствен за зелен грах; цвят - зелен, без наличие на жълти зърна, без петна по зърното, големина на зърното - по-малко от 8,75 мм, структура – добра, с нежна покривка и месеста част
2. Да бъдат опаковани в полиетиленови пликове по 2,5 кг.

Замразен зелен фасул

1. Шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и вредители, с цвят, характерен за сорта - естествено зелен и по-скоро тъмен, здрава структура без жилки, с дебелина 3 м.
2. Да бъдат опаковани в полиетиленови пликове по 2,5 кг.

!!! Забележка:

За всяко посочване на стандарт, конкретен модел, търговска марка, тип или производство на стоките в Техническата спецификация, следва да се има предвид добавяне на израза „или еквивалентно/и“.

