

**ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ
ЗА ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:
„ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ
ПО ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ ЗА НУЖДИТЕ НА ЗВЕНАТА
В ОБЩИНА ЛЯСКОВЕЦ ЗА ПЕРИОДА 01.01.2019 Г. – 31.12.2019 Г.”**

1. Общи условия:

Хранителните продукти трябва да отговарят на изискванията на следните нормативни актове:

- Закон за храните;
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните;
- Наредба 1 от 9.01.2008 г. за изискванията за търговия с яйца;
- Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни;
- Наредба 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба 3 от 4.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба 9 от 16.03.2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните;
- Наредба № 16 от 28 май 2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалния им контрол;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни;
- Наредба за изискванията към храните със специално предназначение;
- Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти;
- Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека;
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени;
- Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека;
- Наредба за изискванията към състава, характеристиките и наименованията на храните за кърмачета и преходните храни;
- Наредба № 32 от 23.03.2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици;
- Наредба № 6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения;
- Наредба № 9 от 16.09.2011 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения и

училищата, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици, издадена от министъра на земеделието и храните;

- Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца;

- 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) № 1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;

- Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;

- Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;

- Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 на Комисията от 18 декември 2013 година за допълване на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;

- Регламент (ЕС) № 609/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 12 юни 2013 година относно храните, предназначени за кърмачета и малки деца, храните за специални медицински цели и заместителите на целодневния хранителен прием за регулиране на телесното тегло;

- Регламент (ЕО) № 41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година относно състава и етикетирането на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;

- Регламент за изпълнение (ЕС) № 29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година относно стандартите за търговия с маслиново масло;

- Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;

- Регламент (ЕО) № 2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година относно пушилни ароматизанти, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;

- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;

- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

- Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;

- Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;

- Регламент (ЕО) № 589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета относно стандартите за търговия с яйца;

- Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;

- Регламент (ЕО) № 2073 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 г относно микробиологичните критерии за храните;

- Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

2. Изисквания за качество на изделията:

При изпълнението на обекта на обществената поръчка, възложителят определя като приложими българските стандарти, европейски, международни стандарти и отрасловите норми или еквивалентно отношение на качеството на хранителните продукти.

- Хранителните продукти трябва да отговарят на съответните стандарти или еквивалентни. След всеки посочен конкретен стандарт, спецификация, техническо одобрение или друга техническа референция участникът/изпълнителят да чете думите „или еквивалент“. След всеки посочен конкретен модел, източник, процес, търговска марка, патент, тип, произход или производство да се чете „или еквивалент“.

- Доставка на всяка партида храни следва да се придружава от необходимите документи удостоверяващ произхода на храната, и документ, удостоверяващ съответствието и безопасността (декларация за съответствие (свидетелство/сертификат за качество) по утвърден образец, експедиционен документ или търговски документ издадени от фирмата производител).

- Доставките следва да се извършват с транспортни средства, които отговарят на изискванията за транспортиране на храни в приложение II, Глава IV от Регламент (ЕО) № 852/2004, а за доставките по Обособена позиция 2. „Мляко, млечни продукти и яйца“, Обособена позиция 3. „Месо и месни продукти“ и Обособена позиция 3. „Риба“ - да са регистрирани съгласно чл. 246 от Закона за ветеринарномедицинската дейност.

- Лицата, които извършват производство, транспорт, съхраняване и търговия с бързо замразени храни, трябва да използват оборудване, което осигурява съответствие на храните с Наредбата за изискванията към бързо замразените храни.

- Предварително опакованите храни следва да са в опаковка, която предпазва продукта от външно замърсяване и не променя органолептичните му характеристики. Не се допускат храни с нарушена цялост на опаковката.

- Опаковките трябва да са здрави, с етикети на български език и да съдържат информация за вида на стоката, производителя, качеството, дата на производство и срока на годност, съгласно изискванията на всички законови и подзаконови актове в тази област.

- Всички доставяни от изпълнителя хранителни стоки за детските заведения следва да бъдат с доказан произход, отговарящи на нормативно установените и на въведените с документацията за участие в процедурата изисквания за качество, и за безопасност при употреба от крайни потребители, както и на санитарните, ветеринарно – санитарните, хигиенни и други норми, установени от действащото законодателство в Република България.

- Не се допуска доставка на плодове и зеленчуци, съдържащи остатъчни количества пестициди и нитрати над максимално допустимите стойности.

- Не се допуска доставка на хранителни продукти, съдържащи, съставени или произведени от ГМО или храни обработени с йонизиращи лъчения.

- Не се допуска доставката на хранителни продукти с изтекъл срок на годност или с видими признаци на гниене, с цвят, мирис и вкус неспецифичен за продукта, с вредители или други увреждания, които биха ги направили негодни за консумация.

- Не се допуска съвместното транспортиране на:

- Храни и опасни химични вещества, препарати и продукти;
- Храни, годни за човешка консумация, и такива с признаци на развала, замърсяване и повредени транспортни опаковки;
- Храни и живи животни;
- Сурови меса и месни полуфабрикати с месни изделия, готови за директна консумация;
- Риба и рибни продукти с други храни.

3. Изисквания към изпълнителите на обществената поръчка:

Доставките на хранителни продукти са на територията на Община Лясковец за нуждите на звената на Община Лясковец и се извършват по предварително уточнени писмени заявки от съответния обект. Заявките се изготвят от домакина на съответния обект и се предоставят на изпълнителя.

Всички доставяни от изпълнителя артикули следва да са в опаковка, подходяща за ръчна и механизирани товарно - разтоварна дейност, която се извършва от изпълнителя на обществената поръчка. При транспортирането на доставяните продукти следва да се спазват нормативно определените здравни и хигиенни норми.

Доставките на хранителни продукти да се изпълняват в описаните по-долу срокове:

- Обособена позиция 1. „Хляб и хлебни изделия” – всеки работен ден от 6:30 часа до 10:00 часа;

- Обособена позиция 2. „Мляко, млечни продукти и яйца” – два пъти седмично - понеделник и сряда от 6:30 часа до 10:00 часа;

- Обособена позиция 3. „Месо и месни продукти” – два пъти седмично - понеделник и сряда от 6:30 часа до 10:00 часа;

- Обособена позиция 4. „Риба” – два пъти седмично - понеделник и сряда от 6:30 часа до 10:00 часа;

- Обособена позиция 5. „Плодове и зеленчуци (пресни, замразени, сушени)” – два пъти седмично – понеделник и сряда от 6:30 часа до 10:00 часа;

- Обособена позиция 6. „Консерви” – два пъти месечно - понеделник от 6:30 часа до 10:00 часа;

- Обособена позиция 7. „Варива, подправки, напитки и други пакетирани продукти” – един път седмично - понеделник от 6:30 часа до 10:00 часа;

След подаване на заявката, изпълнителят е длъжен да достави същата в съответното бюджетно звено в посочените по-горе срокове.

Ръководителите на звената ще връщат доставените хранителни продукти, които са:

- с повредени опаковки, с нечетливи или липсващи етикети;
- негодни за консумация от хора в резултат на развала, замърсяване, неправилно съхранение или по други причини;
- транспортирани, съхранявани или предлагани при условия, които не отговарят на изискванията на възложителя.

В случай на рекламация от страна на ръководителите на обектите (възложителя) относно годността, количеството и/или качеството на доставените стоки, изпълнителя следва да достави стоки в заявеното количество, качество и годност в рамките на 1 (ден) от рекламацията.

При изпълнение на поръчката изпълнителят следва да представи сертификати за качество, произход и годност на производителя за всеки отделен артикул в съответствие с изискванията на Закона за защита на потребителите.

При изпълнение на поръчката участникът следва да представи доставна фактура и стокова разписка.

Доставените хранителни продукти трябва да се с остатъчен срок на годност не по-малък от 80% към момента на доставката.

4. Специфични изисквания за доставката на хранителните продукти за детските заведения:

При доставката на хранителните продукти за детските заведения от обособените позиции по-долу всяка партида трябва да е придружена от документ, удостоверяващ произхода на храната и документ за качество (експертен лист, сертификат и т.н.) и безопасност съдържащи информация както следва:

- **За Обособена позиция 1. „Хляб и хлебни изделия”:**

Брашното („Бяло“, „Добруджа“ или „Типово“) и хлябът („Бял“, „Добруджа“ или „Типов“) са произведени по утвърдени стандарти (УС 01/2011, УС 03/2011, УС 04/2011) или пълнозърнест, произведен по технологична документация, съобразена с изискванията за здравословно хранене, посочени в наредбите по чл. 34, ал. 2 от Закона за здравето.

Пълнозърнестият хляб, който се предлага трябва да бъде без оцветители.

Хлебните и тестени изделия да са с минимално съдържание на сол и/или захар. Продуктите (кифли, баници, козунаци и т.н), които не са във фабрична продуктова опаковка следва да се доставят фолирани или надлежно опаковани.

• **За Обособена позиция 2. „Мляко, млечни продукти и яйца“:**

- Киселото мляко трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 12: 2010.

- Сиренето трябва да е произведено в съответствие със стандарт БДС 15: 2010 и е със съдържание на готварска сол до 3,5%.

- Кашкавалът трябва да е произведен в съответствие със стандарт БДС 14: 2010 и е със съдържание на готварска сол до 2%.

- Прясното и киселото мляко трябва да са със съдържание на мазнини над 3% за детските ясли, за детските градини от 2 до 3,5% съдържание на мазнини.

- Прясното пастьоризирано мляко, киселото мляко и другите млечни продукти трябва да са произведени от сурово мляко, което отговаря на действащото законодателство.

- Прясното мляко, киселото мляко, сиренето и другите млечни продукти трябва да са без добавена растителна мазнина.

- Яйцата трябва да са клас „А“, размер L, да са съхранявани и доставени при хладилни условия, да са произведени и доставени в съответствие със стандартите за търговия с яйца и доставката да е задължително минимум 22 дни преди изтичане срока на годност.

• **За Обособена позиция 3. „Месо и месни продукти“:**

Месото от животински произход трябва да отговаря на изискванията на Наредба № 35 от 23 март 2006 г. за специфичните изисквания при осъществяване на официален контрол върху суровини и храни от животински произход и Наредба № 36 от 2006 г. за специфичните изисквания при производство, транспортиране и пускане на пазара на суровини и храни от животински произход, издадени от Министерство на земеделието и горите.

Месото от птичи произход трябва да отговаря и на изискванията на Наредба № 32 от 23 март 2006 г. за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици, издадена от Министерството на земеделието и горите.

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).

Месните продукти да са с намалено съдържание на мазнини (за малотрайни колбаси не повече от 16%, а за трайните колбаси не повече от 26% от общата маса) и намалено съдържание на сол (за малотрайни колбаси не повече от 1,5%, а за трайните колбаси не повече от 2,2% от общата маса).

Месните заготовки и месните продукти да са произведени по Стандарт „Стара планина“, а за храните за които няма утвърден стандарт, трябва да са произведени по технологична документация и да отговарят на показателите в наредбите за здравословно хранене по чл. 34, ал. 2 от Закона за здравето.

Месото от свине, едри преживни животни, дребни преживни животни, птици и лагоморфни (зайцевидни) да е добито от здрави животни в одобрени предприятия съгласно изискванията на Приложение III на Регламент № 853/2004/ЕС.

Месото от свине, едри преживни животни и дребни преживни животни трябва да е без видими тлъстини, сухожилия и кости.

Месото от птици трябва да е без кожа.

• **За Обособена позиция 4. „Риба“:**

Рибата да е получена в регламентирани обекти за добив и преработка на риба и рибни продукти съгласно българското законодателство (по изискванията на Приложение III, раздел VIII на Регламент 853/2004/ЕС).

Охладената и/или замразена и/или сладководна и/или морска риба, рибни продукти и други морски храни да отговарят на изискванията на здравословно хранене, посочени в наредбите по чл. 34, ал. 2 от Закона за здравето.

• **За Обособена позиция 5. „Плодове и зеленчуци (пресни, замразени, сушени)”:**

Пресните плодове и зеленчуци, които се предлагат в детските заведения, трябва да отговарят на следните изискванията за качество:

- да са в съответствие с изискванията на общия стандарт и специфичните стандарти за предлагане на пазара.
- да са с правилна, характерна за сорта форма, цели, свежи, чисти и здрави, с гладка повърхност, без повреди и признаци на гниене.
- фасулът (зелен) да е клас „Екстра” или клас ”Г”.
- кореноплодните зеленчукови култури (морков, ряпа, целина, цвекло репички и др.) да отговарят на изискванията на общия стандарт за предлагане на пазара на пресни плодове и зеленчуци.
- картофите да са цели, здрави, чисти без земя и други примеси, без повреди от вредители, без повишена повърхностна влажност, да издържат на транспортиране, товарене и разтоварване, да не са гнили и с лошо качество, което ги прави негодни за консумация. Да са в чисти опаковки, етикирани с данни за мястото на произход, име на производител и/или име на опаковчик.

• **За Обособена позиция 6. „Консерви”:**

Стерилизираните продукти трябва да са с ненарушена херметичност и без признаци на бомбаж.

Стерилизираните продукти, които се доставят в детските заведения трябва да отговарят на следните изисквания:

- Стерилизираните продукти от плодове и зеленчуци не трябва да съдържат консерванти, оцветители, ароматизанти и подсладители.
- Доматеното пюре да е с не по-малко от 22% сухо вещество (като минимално 80% от сухото вещество се формира от домати);
- Лютеницата, която се предлага трябва да е произведена по браншови стандарт.

Плодовите конфитюри и мармалади трябва:

- да отговарят на Наредбата за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени, приета с ПМС № 45 от 21 февруари 2003г. (ДВ, бр. 19 от 2003г.);
- да имат над 60% плодово съдържание и под 50% добавена захар.

Медът трябва да отговаря на Наредбата за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека, приета с ПМС № 196 от 28 август 2002г. (ДВ, бр. 85 от 2002г.). Доставка да е в плътно затворена опаковка.

• **За Обособена позиция 7. „Варива, подправки, напитки и други пакетирани продукти”:**

- **Храните на зърнена основа** за детските ясли, по отношение на състава им следва да отговарят на изискванията на Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца.

- **Захарта** да е „Рафинирана бяла захар”, „Екстра бяла захар” или кафява захар.

- **Чайовете** да не съдържат оцветители, овкусители и кофеин.

- **Солта** да е йодирана с калиев йодат.

- Пълнозърнестите продукти и тези, приготвени от бяло брашно (хлебни, макаронени и тестени изделия, овесени ядки и др.) трябва да са без оцветители.

Бобовите храни и варивата трябва да отговарят на следните изисквания:

- да са със цели и здрави зърна, с присъща за сорта форма и големина;

- да са чисти, без петна и отгънци, без примеси от плевели или други култури;

- да са без вредители;

- да са с цвят, характерен за продукта, без неспецифичен мирис и/или вкус.

Питейната вода да е: бутилирана ниско минерализирана натурална минерална вода със съдържание на флуор до 1,5 мг/л, изворна и трапезна вода.

Натуралния сок да е 100% плодов и/или зеленчуков.

Нектарите да са 100% плодови и/или плодово-зеленчукови, в които общото съдържание на моно- и дизахариди не превишава 20% от общата маса на продукта.

Бозата да е с натурални подсладители.

Слънчогледовото масло трябва да е произведено по браншови стандарт.

5. Прогнозни количества и спецификация на продуктите:

Посочените количества са прогнозни за една календарна година и не задължават възложителя да закупи продуктите, предмет на обществената поръчка в целия им обем. Доставка на хранителни продукти по обособени позиции ще зависи от нуждите на всяко звено от такива за периода на изпълнение на обществената поръчка.

За всяка обособена позиция са описани техническите характеристики за всеки конкретен продукт от номенклатурната листа. Възложителят е посочил конкретни разфасовки за всеки продукт в съответствие с изискванията на „САПИ” ЕООД и с оглед получаване на базова цена при формиране на ценовите предложения на участниците. Това условие за разфасовка не ограничава участниците да предложат различна разфасовка (на съответния производител), близка до посочената.

В процеса на изпълнение на договора, цените ще бъдат регулирани съобразно разфасовките на спечелилия изпълнението на обществената поръчка участник, респективно производител.

Пример:

При посочена от възложителят разфасовка на буркан 0.680 кг., участникът може да предложи да доставя в опаковка от 0.720 кг., с което напълно ще удовлетвори нуждите на възложителя и в същото време няма да бъде ограничен да участва в процедурата с оглед изискванията на чл. 2, ал. 2 от ЗОП.

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 1. „ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ”

	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	прогнозно количество
0	1	2	3	4
1	Брашно - бяло	Брашно тип 500 в пакети по 1 кг., етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност.	кг.	300
2	Брашно „Бяло” по УС	Брашно бяло по УС „България” № 01/ 2011г., разфасовка от 1 кг.	кг.	320
3	Брашно пълнозърнесто	Брашно- пълнозърнесто пшенично (Грахам), разфасовка от 1 кг, етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност.	кг.	50
4	Тесто	Тесто приготвено от брашно тип 500, вода и хлебна мая. Полиетиленова опаковка, етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали.	кг.	115
5	Тесто за козунак	Козуначено тесто от брашно тип 500.	кг.	10
6	Хляб „Добруджа”	Хляб „Добруджа” от брашно тип 700. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина- горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. В полиетиленова опаковка, нарязан на филии, 350 гр./бр.	кг.	88
7	Хляб „Добруджа”	Хляб „Добруджа” от брашно тип 700. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина- горна до 2 мм и долна до 2,5 мм. В полиетиленова опаковка, нарязан на филии, 650 гр. /бр.	кг.	15000
8	Хляб „Добруджа” по УС	Хляб „Добруджа” по УС „България” № 03/2011г. В полиетиленова опаковка, нарязан на филии, 650 гр. /бр.	кг.	930
9	Хляб „Типов” по УС	Хляб „Типов” по УС „България” № 04/2011г. В полиетиленова опаковка, нарязан на филии, 650 гр. /бр.	кг.	190
10	Хляб Пълнозърнест	Пълнозърнест хляб - Грахам. Правилно оформена франзела без пукнатини и грапавини. Добре изпечена, нелепнеща кора и средина. В полиетиленова опаковка, нарязан на филии, 600 гр. /бр.	кг.	960
11	Баница със сирене	Баница със сирене - трябва да е добре изпечена, грамаж от 130 гр./ бр., произведена от банично тесто с растителна мазнина, пълнеж от бяло саламурено краве сирене с индивидуална полиетиленова опаковка, етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали.	бр.	150
12	Кифла с мармалад	Кифла с мармалад от обикновено тесто с пшенично брашно тип 500, мая, яйца, сол, слънчогледово масло, захар, мармалад или еквивалентна ТД на производителя. Грамаж от 130 гр./бр. Всяка кифла да е добре изпечена, в индивидуална полиетиленова опаковка, етикет обозначаващ: производител, дата на	бр.	144

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	прогнозно количество
0	1	2	3	4
		производство, срок на годност, състав на вложените материали.		
13	Козунак	Произведен от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца и есенция, без оцветители. Тегло - 500 гр./бр; индивидуална полиетиленова опаковка.	кг	220
14	Козунак с пълнеж	Произведен от козуначено тесто с брашно пшенично тип 500, мая, сол, захар, прясно краве мляко, прясно краве масло, слънчогледово масло, яйца, есенция и пълнеж (мармалад, парченца локум, парченца шоколад, парченца плодове и др.) без оцветители. Тегло от 500 гр./бр, индивидуална полиетиленова опаковка.	кг.	54
15	Кашкавалки	Кашкавалки по ТД на производителя. Добре изпечена, грамаж 130 гр./бр., индивидуална полиетиленова опаковка, етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали.	бр.	150

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 2. „МЛЯКО, МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА”

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
1	Извара	Извара от обезмаслено мляко, мътеница или суроватка със или без добавки по ТД на производителя. С мека консистенция, със ситнозърнеста или мазна и мажеща се консистенция. Слабо млечнокисел мирис и сладникав или млечнокисел вкус, с добавен от 1 до 1,5% готварска сол. Производствена опаковка по 0,500 гр. етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали, количество на водното съдържание, масленост, сол, киселинност.	кг.	100
2	Извара без растителна мазнина	Извара без растителна мазнина по БДС на 889-80 или еквивалентна ТД на производителя, безмаслена, диетична, първо качество в пакети по 1 кг. Водно съдържание не повече от 78%, киселинност Т-не повече от 250. Полиетиленова и/или производствена опаковка.	кг.	55
3	Кашкавал по стандарт БДС 14: 2010	Кашкавал от краве мляко по стандарт БДС 14: 2010 или еквивалентна. Вкус, мирис и аромат-специфични за узрял кашкавал, без страничен привкус и мирис. Сухо вещество не по-малко от 58%, масленост в сухото вещество-45%. Срок на зреене-60 дни. Кашкавалът да бъде опакован във вакуумирана полиетиленова опаковка от 1 кг.	кг.	250

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
4	Краве масло	Краве масло - БДС 13-83 или еквивалентна ТД на производителя. Цвят – светложълт до бял. Мирис – специфичен. Масленост като млечни мазнини, не по-малко от 82% от сухото вещество, разфасовка – фолирани пакетчета от 1 кг. Водно съдържание не-повече от 45%, без консервиращи и багрилни вещества, без растителни мазнини.	кг.	327
5	Мляко кисело 2%	Кисело мляко 2% по ТД на производителя. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус-свойствен, приятно млечнокисел. Цвят-бял с различни нюанси на кремав оттенък. Сухо вещество 8,5-18%. Опаковка–кофичка от пластмаса с вместимост от 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида и температура на съхранение.	кг.	1500
6	Мляко кисело 2% по стандарт БДС 12:2010	Мляко кисело 2% по стандарт БДС 12:2010 или еквивалент. Масленост - 2%. Състояние-гладка, блестяща повърхност, хомогенна сметанообразна маса. Мирис и вкус-свойствен, приятно млечнокисел. Цвят-бял с различни нюанси на кремав оттенък. Сухо вещество 8,5-18%. Опаковка–кофичка от пластмаса с вместимост от 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида и температура на съхранение.	кг.	1375
7	Мляко кисело 3.6% по стандарт БДС 12:2010	Кисело мляко 3,6%- по стандарт БДС 12:2010 или еквивалентна ТД на производителя. Масленост -3,6%. Сухо вещество 8,5-18%. Опаковка –кофичка от пластмаса с вместимост от 0,400 кг. Етикетът с фирмения знак да е върху капачките на всяка опаковка, където са отразени датата на годност, партида и температура на съхранение.	кг.	3790
8	Мляко прясно 2 %	Мляко прясно 2% по ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 л. Прясното мляко да е пастьоризирано с масленост 2 %. Етикетирано на български език.	л.	2430
9	Мляко прясно 3%	Мляко прясно 3% кутия-БДС 11-87 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 л. Прясното мляко да е пастьоризирано с масленост 3%. Етикетирано на български език.	л.	1180
10	Мляко прясно 3.5%	Мляко прясно 3.5% по ТД на производителя. Опаковано в кутии по 1 л. Прясното мляко да е пастьоризирано с масленост 3.5 %. Етикетирано на български език.	л.	130
11	Сирене краве по стандарт БДС15:2010	Сирене краве-бяло саламурено/без саламурата/, без растителна мазнина по стандарт БДС15:2010. Консистенция – умерено твърда, еластична. Вкус, мирис и аромат-специфични за узряло сирене без страничен привкус и мирис. Сиренето да е преминало технологичния срок на зреене, опаковано в пластмасови/метални кутии от 1 кг., с ясна маркировка върху капачката на кутията, обозначаващ предприятието-производител и дата на производство.	кг.	782

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
12	Яйца	Яйца кокоши клас "А", размер L– БДС 358-80 или еквивалентна ТД на производителя. Яйцата да бъдат "пресни" със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от датата на снасянето им. Да са с нормална, здрава, чиста, неповредена черупка, която да е маркирана съгласно Наредба №1/09.01.2008 г. и с тегло от 0,063 кг. до 0,070 кг. Опаковка – картонени кори по 30 бр.	бр.	31250

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 3. „МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ”

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
1	Агнешки дреболии	Агнешки комплект – По ТД на производителя; Субпродукт от агнешко месо /шкембе, сърце, бъбрек, черва, черен и бял дроб/, добре почистени, без кръвни съсиреци, при размразяване-свеж мирис, специфичен за продукта. Полиетиленова опаковка по 1 кг.. Замразен при температура - 18 градуса по Целзий.	кг.	202
2	Кайма смес (60% свинско+40% телешко) /замразена/	Кайма смес по ТД на производителя замразена, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Консистенция при размразяване - мека, пластична. Цвят - бледокафяв до червен. Състав: 60% свинско, 40% телешко в полиетиленови пликосе по 0.500 кг., вода в % от общата маса до 60% , масленост в % от сухото вещество до 55%.	кг.	650
3	Кайма смес (60% свинско+40% телешко) /охладена/	Кайма смес по ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини с чиста повърхност. Цвят - бледокафяв до червен. Състав: 60% свинско, 40% телешко в полиетиленови пликосе по 0.500 кг., вода в % от общата маса до 60% , масленост в % от сухото вещество до 55%. Охладена при температура от 0 до + 4 градуса С ⁰ .	кг.	1600
4	Карначе (замразено)	Карначета по ТД на производителя, полуфабрикат от тънки овчи черва, вода до 60% от общата маса, масленост до 55% от сухото вещество, готварска сол до 2.5 % от общата маса , нитрити, до 10 мг на 100 гр. продукт, патогенни и условно патогенни МО не се допускат. Опаковка от 1 кг. Замразено с температура от -18 по Целзий.	кг.	650
5	Кебапче (замразено)	Кебапче по ТД на производителя, полуфабрикат, 0,100 кг. / бр., състав: свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0,15%, кимион- 15%. Замразено с температура от -18 по Целзий.	кг.	30
6	Кюфте (замразено)	Кюфте по ТД на производителя, полуфабрикат, 0.100 кг. / бр., състав: свинско месо -40 % , телешко месо - 60% , готварска сол - 2% , чер и бял пипер - 0.15% , кимион - 0.15% , лук кромид зрял- 9%. Замразено с температура от - 18 по Целзий.	кг.	30

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
7	Месо агнешко (замразено)	Агнешко месо – месо от бут, без кости мирис и цвят специфични за прясно месо, разфасовки от 2 кг., в опаковки, разрешени от МЗ, да бъде замразено с температура от -18 по Целзий.	кг.	60
8	Месо заешко (замразено)	Заешко месо (цял заек), мирис и цвят специфични за заешко месо, в опаковки, разрешени от МЗ, да бъде замразено при температура от минус 18 градуса по Целзий.	кг.	48
9	Месо заешко (охладено)	Заешко месо (цял заек), мирис и цвят специфични за прясно заешко месо, в опаковки, разрешени от МЗ, да бъде охладено с температура от 0 до +4 градуса по Целзий.	кг.	100
10	Месо от свински бут (замразено)	Свински бут без кост по ТД на производителя от екстра или I-во качество месо, да бъде замразено с температура - 18 градуса по Целзий, в опаковки, разрешени от МЗ, разфасовки от 2 кг.	кг.	335
11	Месо от свински бут (охладено)	Свински бут без кост по ТД на производителя, от екстра качество месо; да бъде охладен при температура от 0 до +4 градуса по Целзий, в опаковки разрешени от МЗ, разфасовки от 2 кг.	кг.	125
12	Месо от телешко/младо говеждо - шол (замразено)	Телешки шол без кост по ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С. Месо отделено от бута на животно до 2 г. възраст. , в опаковки, разрешени от МЗ, разфасовки от 2 кг.	кг.	263
13	Месо от телешко/младо говеждо - шол (охладено)	Телешки шол без кост по ТД на производителя, охладен при температура от 0 до +4 градуса по Целзий. Месо отделено от бута на животно до 2 г. възраст, в опаковки, разрешени от МЗ, разфасовки от 2 кг.	кг.	45
14	Месо пилешко от бут (замразено)	Пилешко месо от бут, трупно, без кожа и кости по ТД на производителя, мирис и цвят специфични за прясно пилешко месо, в опаковки, разрешени от МЗ, да бъде замразено при температура минус 18 градуса по Целзий. Месото да произхожда от здрави пилета, заклани в кланици, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 32 от 23 март 2006 г., Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г., издадени от Министерството на земеделието и горите. Производствена опаковка от 2 кг.	кг.	545
15	Месо пилешко от бут (охладено)	Пилешко месо от бут, без кожа и кости по ТД на производителя, мирис и цвят специфични за прясно пилешко месо, в опаковки, разрешени от МЗ, да бъде охладено с температура от 0 до +4 градуса по Целзий. Месото да произхожда от здрави пилета, заклани в кланици, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 32 от 23 март 2006 г., Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г., издадени от Министерството на земеделието и горите. Производствена разфасовка от 2 кг.	кг.	60
16	Месо пилешко от филе (замразено)	Пилешко филе -- замразено без кости при температура -18 градуса по Целзий. По ТД на производителя. Външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания, цвят бледорозов. Месото да произхожда от здрави пилета, заклани в кланици, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 32, Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г. на Министерство на земеделието и горите. Производствена	кг.	140

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
		опаковка от 2 кг.		
17	Месо пилешко от филе (охладено)	Пилешко филе без кости по ТД на производителя. Външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания, цвят бледорозов, охладено при температура от 0 до +4 градуса по Целзий. Месото да произхожда от здрави пилета, заклани в кланици, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 32, Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г. на Министерство на земеделието и горите. Производствена опаковка от 2 кг.	кг.	20
18	Месо пуешко филе без кожа (замразено)	Пуешко месо, филе от гърдите, без кости мирис и цвят специфични за пуешко месо. Месото да произхожда от здрави птици, заклани в кланици, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 32 от 23 март 2006 г., Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г., издадени от Министерството на земеделието и горите., в опаковки от 1 кг., разрешени от МЗ, да бъде замразено при температура минус 18 градуса по Целзий.	кг.	67
19	Месо пуешко филе без кожа (охладено)	Пуешко месо, филе от гърдите, без кости мирис и цвят специфични за прясно пуешко месо. Месото да произхожда от здрави птици, заклани в кланици, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 32 от 23 март 2006 г., Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г., издадени от Министерството на земеделието и горите., в опаковки от 1 кг., разрешени от МЗ, да бъде охладено с температура от 0 до +4 градуса по Целзий.	кг.	25
20	Месо свинско (замразено)	Свинско месо смесено – месо на парчета без кости по ТД на производителя, разфасовки от 2 кг., в опаковки, разрешени от МЗ. Замразено при температура минус 18 градуса по Целзий, с минимално съдържание на вода.	кг.	310
21	Месо свинско (охладено)	Свинско месо смесено – месо на парчета без кости по ТД на производителя, разфасовки от 2 кг., в опаковки, разрешени от МЗ, да бъде охладено с температура от 0 до +4 градуса Целзий.	кг.	1500
22	Месо телешко /младо говеждо/ (замразено)	Телешко месо без кост по ТД на производителя, да бъде замразено при температура - 18 градуса по Целзий. Месо на четвъртинки, добито от животни до 2 г. възраст. Пълномесест, добре угоен кланичен труп с отлична форма. В опаковки, разрешени от МЗ и разфасовки по 2 кг.	кг.	15
23	Мляно месо - замразено (40 % свинско+60% телешко)	Мляно месо по ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо, без видими тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция – мека, пластична. Цвят – бледакафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко, без съдържание на соев протеин, 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). Замразено с температура от -18 по Целзий. Опаковано в полиетиленови пликове по 1 кг.	кг.	550

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
24	Мляно месо - охладено (40 % свинско+60% телешко)	Мляно месо по ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо, без видими тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция – мека, пластична. Цвят – бледокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко, без съдържание на соев протеин, 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). Охладено при температура от 0 до +4 градуса по Целзий, в полиетиленови пликове по 1 кг.	кг.	90
25	Мляно телешко /младо говеждо месо 100 %/ (замразено)	Мляно месо - 100 % телешко месо по ТД на производителя. Външен вид - хомогенна маса с равномерно разпределени парченца от 100 % трупно месо; консистенция при размразяване - мека, пластична; цвят - кафяв до червен; мирис - свойствен за прясно месо, без съдържание на соев протеин, 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). . В опаковки разрешени от МЗ и разфасовки по 1 кг. Замразено при температура - 18 градуса по Целзий.	кг.	50
26	Наденица обикновена варена	Наденица обикновена, варена. Форма цилиндрична, права или леко извита, повърхност - чиста, гладка, без повреди или необичайни грапавини, цвят от бледочервен до кафяво-червен. Вкус и мирис приятен, свойствен, без страничен привкус. Охладена при температура от 0 до +4 градуса по Целзий.	кг.	800
27	Пилешки воденички (замразени)	Пилешки воденички по ТД на производителя, добре почистени, без кръвни съсиреци, без жълто покритие, замразени с температура от -18 по Целзий. При размразяване без признаци на развала и неспецифичен мирис. В производствени опаковки от 0,500 кг.	кг.	70
28	Пилешки дробчета (замразени)	Пилешки дробчета по ТД на производителя, добре почистени, без разкъсвания и кръвни съсиреци, замразени с температура от -18 по Целзий. При размразяване без признаци на развала и неспецифичен мирис. В производствени опаковки от 0,500 кг.	кг.	50
29	Пилешки крила (замразени)	Пилешки крила с кости по ТД на производителя. Чисти без травми със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения. Замразени с температура от -18 по Целзий. При размразяване без признаци на развала и неспецифичен мирис. В производствени опаковки от 0,500 кг.	кг.	120
30	Пилешко бутче (охладено)	Пилешко бутче /цяло - бедро и подбедро/ с кости и кожа по ТД на производителя, охладено. Месото да произхожда от здрави пилета, заклани в кланици, като са спазени изискванията, посочени в Наредба № 32, Наредба № 35 и № 36 от 23.03.2006 г. Бутчетата да бъдат с големина между 0,350 кг. и 0,450 кг. всяко, опаковани в полиетиленови пликове или тарелки с тегло от 2 кг. Бутчетата да отговарят на клас “А” и да бъдат с добре развита мускулатура, чисти без травми със здрава кожа без разкъсвания и натъртвания, без подкожни кръвоизливи и остатъци от перушина, крондили и декубитални изменения. Несвързаната вода в единичните опаковки да бъде до 5%. Охладено при температура от 0 до +4 градуса по Целзий.	кг.	2000

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
31	Салам – Камчия	Малотраен колбас от свинско месо и сланина, с лек аромат на чесън по ТД на производителя. Малки разфасовки в изкуствена обвивка от 400 гр. Подходящ за директна консумация и за кулинарна обработка.	кг.	50
32	Салам – хамбургски	Малотраен колбас по ТД на производителя. В слайса се отличават парченцата от свинско месо, говеждо и сланина. В малки разфасовки в изкуствена обвивка от 400 гр. Подходящ за директна консумация и за кулинарна обработка.	кг.	50

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 4 . „РИБА”

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
1	Риба Бяла - филе (замразена)	Филе бяла риба по ТД на производителя, единични филета, без кожа, замразени, при температура минус 18 градуса. Производствена опаковка от 1 кг.	кг.	15
2	Риба Пъстърва (цяла, охладена)	Пъстърва по ТД на производителя, тегло от 1 до 2 кг на 1 бр. Цяла, непочистена, с глави. Цвят естествен, специфичен за дадения вид. Охладена при температура от 0 до +4 градуса С. Пакетирана в полиетиленова опаковка до 10 кг.	кг.	300
3	Риба Скумрия (цяла, замразена)	Скумрия по ТД на производителя, тегло от 300 до 500 гр. на 1 бр. Цяла, непочистена, с глави, замразена с температура минус 18 градуса С. Цвят естествен, специфичен за дадения вид. Мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала. Пакетирана в полиетиленова опаковка от 1 кг.	кг.	100
4	Риба Скумрия (цяла, охладена)	Скумрия по ТД на производителя, тегло от 300 до 500 гр. на 1 бр. Цяла, непочистена, с глави. Цвят естествен, специфичен за дадения вид. Охладена при температура от 0 до +4 градуса С. Пакетирана в полиетиленова опаковка от 1 кг.	кг.	200
5	Риба Скумрия без глави и вътрешности (замразена)	Риба, скумрия чистена без глави по ТД на производителя, замразена с температура -18С. Цвят естествен, специфичен за дадения вид. Мирис след размразяване – характерен за прясна риба, без признаци на развала. Пакетирана в полиетиленова опаковка от 1 кг.	кг.	225
6	Риба Толстолоб (цял, охладен)	Толстолоб по ТД на производителя, тегло до 20 кг на 1 бр. Цял, непочистен, с глави. Цвят естествен, специфичен за дадения вид. Охладен при температура от 0 до +4 градуса С. Пакетирана в полиетиленова опаковка до 20 кг.	кг.	100
7	Риба Хек (замразена)	Риба хек по ТД на производителя, почистена, без глави, замразена на блок при температура минус 18 градуса. Пакетирана в полиетиленова опаковка от 1 кг.	кг.	59
8	Риба Шаран (цял, охладен)	Шаран по ТД на производителя, тегло от 1400 до 2000 гр. на 1 бр. Цял, непочистен, с глави. Цвят естествен, специфичен за дадения вид. Охладен при температура от 0 до +4 градуса С ⁰ . Пакетиран в полиетиленова опаковка до 10 кг.	кг.	250

**ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 5 . „ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ
(ПРЕСНИ, ЗАМРАЗЕНИ, СУШЕНИ)”**

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
1	Банани	Клас I, отговарящи на изискванията за качество, заложи в Наредба № 16 от 28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци .Транспортна опаковка - оригинален кашон на доставчика/производителя.	кг.	3780
2	Броколи	Броколи - цветни глави, с характерен за сорта цвят, свежи, здрави, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	132
3	Грозде	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Гроздовете да са цели, зрели, чисти, незамърсени от кал, без загнили зърна, нормално развити и типични за дадения сорт. Минимално тегло – 100 гр. Цвят – типичен за гроздето. Повреди – механични и от насекоми не се допускат. Гроздето да е в дървени или пластмасови касетки, в които трябва да се поставя грозде от един сорт, сортирано по качество, големина и оцветяване.	кг.	402
4	Гъби Печурки	Култивирани печурки: клас първи, да бъдат с добро качество-цели гъби със затворени гуглички, без петна, със здраво пънче прикрепено към гугличката, здрави, чисти, без вредители и повреди предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	кг.	390
5	Девесил	Пресни и свежи стръкове на връзка девесил с характерен вкус, цвят и аромат, без жълти листа и следи от вредители. Връзките да са по 0,100 кг.	кг.	8.55
6	Джоджен	Пресни и свежи стръкове на връзка от джоджен с характерен вкус, цвят и аромат, без жълти листа и следи от вредители. Връзките да са по 0,100 кг.	кг.	3.4
7	Диня	Диня - плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити с характерна за сорта форма, цвят и вкус. Тегло на 1 брой – не по малко от 4 кг. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	1120
8	Домати розово	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. С правилна, характерна за сорта форма ("Розов блян", "Розов гигант", "Розова магия", "Идеал" и др.) цели, свежи, чисти и здрави, с гладка повърхност,	кг.	330

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
		без повреди. Опаковка – в пластмасови касетки.		
9	Домати червено	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. С правилна, характерна за сорта форма, цвят червен, цели, свежи, чисти и здрави, с гладка повърхност, без повреди. Опаковка – в пластмасови касетки.	кг.	1210
10	замразен Брюкселско зеле	Брюкселско зеле замразено - по ТД на производителя и в съответствие с Наредба за изискванията към бързо замразените храни. В опаковка – в плик от 0,450 кг.	кг.	15
11	замразен Грах	Грах замразен - по ТД на производителя и в съответствие с Наредба за изискванията към бързо замразените храни. В опаковка - плик от 2.500 кг.	кг.	232.5
12	замразен Зелен фасул	Зелен фасул замразен - по ТД на производителя и в съответствие с Наредба за изискванията към бързо замразените храни. В опаковка - плик от 2.500 кг.	кг.	115
13	замразен Зеленчуци микс	Замразени зеленчуци – зеленчуков микс съдържащ не по-малко от 3 зеленчука, по ТД на производителя и в съответствие с Наредба за изискванията към бързо замразените храни.. Опаковка – от 0.450 кг.	кг.	273
14	замразен Спанак	Спанак замразен - по ТД на производителя и в съответствие с Наредба за изискванията към бързо замразените храни. В опаковка - плик не по малко от 2.500 кг.	кг.	175
15	замразен Царевица	Царевица ронена, замразена - по ТД на производителя и в съответствие с Наредба за изискванията към бързо замразените храни. В опаковка - плик по 2,5 кг.	кг.	5
16	Зеле прясно	Цели зелки, пресни, здрави, напълно оформени, плътни, ненапукани с характерна форма, големина и окраска за сорта. Не се допуска влага. Зелките да са сортирани от едно качество и един сорт в чисти и здрави полиетиленови опаковки / чували. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	1235
17	Зелен лук	Зелен лук с добро качество, да притежава всички характеристики и свойства , типични за сорта или търговския тип. Допускат се незначителни свойства и дефекти, при условие, че не се влошават основните характеристики по отношение на външния вид на продукта, неговото качество, съхраняемостта и търговския вид.	кг.	21

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
18	Зелен фасул - "Екстра качество" или клас I	Зелен фасул - екстра качество или клас I. С правилна, характерна за сорта форма, свеж, чист и здрав, с гладка повърхност, без повреди.	кг.	20
19	Кайсии	Плодовете да са цели, здрави, чисти, нормално развити, с типични за сорта форма и оцветяване, със и без плододръжки. В насипно състояние в пластмасови касетки или потребителски опаковки. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	210
20	Картофи	Картофи - в мрежести полиетиленови торби / чували, свежи, чисти и без почва. В опаковка от 10 кг. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	4050
21	Картофи пресни	Картофи пролетни - свежи, чисти и без почва. Картофите да бъдат в насипно състояние в торби / чували от 10 кг. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	790
22	Карфиол	Карфиол - цветни глави, с бял цвят, свежи, здрави, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	50
23	Киви	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, узрели, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Производствена опаковка - пластмасови касетки.	кг.	340
24	Копър	Копър - пресни и свежи стръкове на връзка с характерен вкус, цвят и аромат, без жълти листа и следи от вредители. Връзка от 100 гр./бр.	кг.	20
25	Краставици	Краставици - да са цели, здрави с дължина 30-50 см., чисти без видими следи от препарати, без повреди. Краставиците трябва да бъдат сортирани от един вид или едно качество в пластмасови касетки или опаковани поотделно в полипропиленова опаковка, вакуумирани. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	1180

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
26	Круши	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодовете да са узрели, цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Крушите да бъдат в насипно състояние в пластмасови касетки или потребителски опаковки.	кг.	730
27	Лимони	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без загнили части и видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-малкия диаметър – 50 мм. Лимоните да са в полиетиленови торби / чували.	кг.	114
28	Лук зрял	Луковици – цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка /люспа/, без признаци на загиване, мухъл и лоша миризма. Транспортна опаковка – касетки.	кг.	2560
29	Магданоз	Магданоз - пресни и свежи стръкове на връзка с характерен вкус, цвят и аромат, без жълти листа и следи от вредители. Оформен на връзки по 0.100 кг.	кг.	90.5
30	Мандарини	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, с цели дръжки, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-големия диаметър – 60 мм. Мандарините да бъдат в мрежести потребителски опаковки или пластмасови касетки.	кг.	500
31	Маслини	Маслини с костилка, с правилна, характерна за сорта форма, черен цвят, сравнително еднакви по размер, от един сорт. Пластмасова/метална кутия от 1 кг.	кг.	117
32	Моркови	Моркови – кореноплодни, пресни, правилно оформени, цели, гладки, здрави, чисти с типична за сорта форма, цвят и вкус. Морковите да бъдат в насипно състояние в пластмасови касетки или полиетиленови опаковки. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	1230

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
33	Нектарини	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодовете да са узрели, цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат. Размер на плода по най-големия диаметър: мъхести – 55 до 65 мм. Плодовете да бъдат в насипно състояние в пластмасови касетки или потребителски опаковки.	кг.	300
34	Патладжан	Клас първи. Цели, здрави, чисти, с дръжки, с характерна за сорта форма и виолетово до тъмно виолетово оцветяване, с проявена лъскавина, месестата част да е нежна и еластична, без вредители и повреди, предизвикани от тях, без присъствие на чужди частици, без никакъв чужд мирис и/или вкус, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип.	кг.	17
35	Пипер пресен зелен	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодове – цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност. Пиперът да е в полиетиленови опаковки.	кг.	130
36	Пипер пресен червен	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодове – цели, пресни, здрави, чисти, с характерни за сорта форма и оцветяване, с незасъхнал връх, с плододръжка и без повишена влажност. Пиперът да е в полиетиленови опаковки или насипно в касетки.	кг.	225
37	Портокали	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване за зрели плодове, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Размер по най-големия диаметър – 80 мм. Портокалите да бъдат в насипно състояние в пластмасови касетки или потребителски опаковки.	кг.	600
38	Праз лук	Праз лук - напълно развит, добре оформени цели стръкове, със свежа зелена част, чисти, без повреди, в насипно състояние.	кг.	255
39	Праскови	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодовете да са узрели, цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат. Размер на плода по най-големия диаметър: мъхести – 55 до 65 мм. Плодовете да бъдат в насипно състояние в пластмасови касетки.	кг.	320

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
40	Пъпеш	Клас I. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, ненапукани, ненабити с характерна за сорта правилна форма, цвят и вкус. Тегло на 1 брой – не по малко от 0.700 кг. Опаковка - пластмасови касетки.	кг.	417
41	Репички	Свежи, цели с форма и оцветяване типични за сорта. Листа - свежи без болести и външна влага. Не се допуска замърсеност, в насипно състояние. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част A на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	31
42	Ряпа бяла	Правилно оформени кореноплодни, цели, неразклонени, пресни здрави, чисти, без страничен привкус. Бяла, свежа, плътна и не загубяла или куха вътрешност. Листните дръжки изрязани до 2см от челото. Размер в см по най- големия напречен диаметър 5 см. Опаковка - касетки.	кг.	87
43	Салата зелена/ маруля	Салата/маруля – без кал, свежи листа, здрави, външно добре оформени, без жълти листа, признаци на развала и следи от вредители. Марулите да бъдат около 0,200 кг. / бр.	кг.	50
44	Сини сливи	Цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити и узрели, без загнили части с характерна за сорта форма и оцветяване. Повреди механични и от болести не се допускат. Плодовете да бъдат в насипно състояние в пластмасови касетки или потребителски опаковки. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част A на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	132
45	Спанак	Клас I. Да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип - зелени листа, свеж, чист и здрав, тъмнозелен цвят. В производствена опаковка.	кг.	40
46	Стафиди	Стафиди - сушени гроздови зрънца - с добро качество. Плодовете да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, в полиетиленова производствена опаковка по 1 кг.	кг.	12
47	сушени Кайсии	Кайсии - сушени - клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, в производствена опаковка от 1 кг.	кг.	0

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
48	сушени Плодове – микс	Плодове сушени - микс не по-малко от 3 плода, сушени, с добро качество, плодовете да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, в полиетиленова опаковка по 1 кг., без признаци на мухлясане и следи от вредители.	кг.	7
49	сушени Сини сливи	Сини сливи, сушени - клас първи. Продуктите от този клас трябва да бъдат с добро качество, да притежават всички основни характеристики и свойства, типични за сорта или търговския тип, в опаковка от 0.200 кг.	кг.	15
50	Тиква	Тиква - плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, без загнили части, с типична форма и оцветяване, без остатъци от средства за борба с болести и неприятели. В касетки или полипропиленови торби / чували. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	435
51	Тиквички	Пресни, млади, чисти и здрави, гладки, с цвят и форма, типични за сорта, без петна и следи от загниване. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	450
52	Цвекло	Кореноплоден зеленчук - свеж, твърд, цял с характерна форма и оцветяване. Не се допуска замърсеност. В касетки или полипропиленови торби. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	82
53	Целина	Целина глава с листа. Кореноплод - свеж, твърд, цял с форма и оцветяване типични за сорта. Листа - свежи, чисти, здрави, зелени, външно добре оформени листа. В касетки или полипропиленови торби.	кг.	19.1
54	Череши	Череши - плодовете да са свежи, цели, зрели, здрави, чисти, нормално развити и типични за дадения сорт. Черешите да са с дръжки и без загнили части. Цвят и форма – типични за сорта. Повреди – механични и от насекоми не се допускат. Черешите да са в пластмасови касетки. Качество съгласно общия стандарт за предлагане на пазара по Приложение I, част А на Регламент (ЕС) № 543/2011	кг.	224
55	Чесън	Чеснов лук. Луковиците да са цели, здрави, чисти, напълно развити, добре оформени, узрели с плътна и суха външна обвивка /люспа/, без признаци на развала и плесен. Опаковка – насипно в касетки, съдържащи чеснов лук от един и същ сорт, качество и големина.	кг.	79

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
56	Ябълки	Клас I, съгласно Приложение I, част Б на Регламент (ЕС) № 543/2011. Плодовете да са цели, свежи, здрави, чисти, нормално развити, с типична форма и оцветяване, без чужд мирис и вкус и без видими остатъци от средства за борба с болести и неприятели. Ябълките да бъдат в насипно състояние в пластмасови касетки.	кг.	3310

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 6 . „КОНСЕРВИ”

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
1	Граха консерва	Граха консерва по ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани от 0.680 кг. ТО или метални кутии, херметически затворени. Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна утайка. Маса на граха- 65 %.	кг.	405
2	Гювеч консерва	Първо качество. Може да съдържа: Капия - еднакво нарязана, червени домати - цели или нарязани, грах - цял, моркови - нарязани на парчета, патладжан - на парчета с размери до 40 мм. бамята - цяла с отстранени дръжки изрязана над венеца цяла или нарязана, зеленият фасул - с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът - нарязан като за подправка, залети с доматиена заливка, в буркани ТО – от 0.680 кг. херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматиена заливка от 65:35 до 60:40	кг.	352
3	Доматено поре	Доматено поре по ТД на производителя. Пасирани с вкус и мирис свойствени на зрели домати. Цвят – червен, не по- малко от 22% сухо вещество. Опаковка - стъклени буркани тип ТО с вместимост 0,680 кг.	кг.	10.8
4	Домати консерва	Първо качество. Домати цели – небелени (на кубчета), червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залети с доматиена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по- малко от 50% , от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, в буркани ТО – от 0,680 кг., херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати (за цели домати), в %, не повече от 10,0.	кг.	3475.2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
5	Зелеви листа от 1,7 кг.	Кисело зеле по ТД на производителя. Слабо мътен сок. Готварска сол в % от 1.5 до 3.0. Киселинност в % от 0.7 до 2.0., с характерен вкус и мирис, без признаци на провличаване. Отцедено количество не по-малко от 60%, в буркани 1.7 ТО	кг.	28.7
6	Зелен фасул консерва	Зелен фасул по ТД на производителя. Първо качество. Шушулки цели или нарязани без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка. Заливка почти прозрачна от сол и вода, без утайка. Отцедено тегло на зеления фасул – не по-малко от 60%. Стерилизирана консерва в стъклени буркани ТО с вместимост от 0,680 кг., херметически затворени без нарушена цялост.	кг.	746.8
7	Кисели краставици консерва	Кисели краставички стерилизирани - по ТД на производителя. Чисти, цели, не набръчкани, не повехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Цвят – зелен до жълто-зелен. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка – прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Краставичките да бъдат в стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0,680 кг.	кг.	236.16
8	Кисело зеле	Зеле кисело, рязано в буркани 1.7 кг. ТО или еквивалентна ТД на производителя. Равномерно нарязани ивици с широчина до 5 мм. Готварска сол в % от 1.5 до 3.0. Киселинност /като млечна/ в % от 0.7 до 2.0.	кг.	270.2
9	Компот Дюли	Компот Дюли по ТД на производителя. Плодовете да са първо качество, нарязани плодове еднакви по големина, без механични повреди, бистър захарен сироп с цвят съответстващ на плода. . Съдържание на плод 45-50%. Стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0.680 кг.	кг.	94.16
10	Компот кайсия	Компот кайсия по ТД на производителя. Плодовете да са първо качество, нарязани плодове еднакви по големина, без механични повреди, бистър захарен сироп с цвят съответстващ на плода. Съдържание на плод 45-50%. Стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0.680 кг.	кг.	314.16
11	Компот круша	Компот круша по ТД на производителя. Плодовете да са първо качество, нарязани плодове еднакви по големина, без механични повреди, бистър захарен сироп с цвят съответстващ на плода. . Съдържание на плод 45-50%. Стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0.680 кг.	кг.	84.16
12	Компот праскови	Компот праскови по ТД на производителя. Плодовете да са небелени, първо качество, нарязани плодове еднакви по големина, без механични повреди, бистър захарен сироп с цвят съответстващ на плода. . Съдържание на плод 45-50%. Стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0.680 кг.	кг.	254.16

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
13	Компот сини сливи	Компот сини сливи по ТД на производителя. Плодовете да са първо качество, нарязани плодове еднакви по големина, без механични повреди, бистър захарен сироп с цвят съответстващ на плода. Съдържание на плод 45-50%. Стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0.680 кг.	кг.	348.32
14	Компот ягоди	Компот ягоди по ТД на производителя. Плодовете да са първо качество, нарязани плодове еднакви по големина, без механични повреди, бистър захарен сироп с цвят съответстващ на плода. Съдържание на плод 45-50%. Стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0.680 кг.	кг.	40
15	Компот череши	Компот череши по ТД на производителя. Плодовете да са първо качество, нарязани плодове еднакви по големина, без механични повреди, бистър захарен сироп с цвят съответстващ на плода. Съдържание на плод 45-50%. Стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0.680 кг.	кг.	46
16	Конфитюр	Конфитюр различни плодове: ягода, малина, череша, вишна, боровинка, по ТД на производителя. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус-сладък или сладко кисел. Плодово съдържание над 60% и под 50 % захар. Киселинност общо /като лимонена/ - от 0.3 до 1.3 %. Опаковка- PVC - пластмасова кофа от 1 кг.	кг.	104
17	Лютеница	Лютеница - еднородна, пореобразна маса с бледо до яркочервен цвят и специфичен вкус и мирис на вложените продукти. Без странични примеси. Буркани ТО от 1.100 кг.	кг.	200
18	Лютеница-Браншови стандарт	Лютеница- фино смелена, Браншови стандарт, буркани ТО от 0.580 кг.	кг.	139.2
19	Мед пчелен натурален	Мед пчелен натурален по ТД на производителя. Нецветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси и захаросване. Съдържание на вода – не повече от 20%. Захароза – не повече от 5%. Неразтворими във вода вещества – не повече от 0,1%. Не се допускат признаци на ферментация. Медът да бъде в стъклени буркани тип ТО с вместимост от 0,900 кг.	кг.	61
20	Мармалад (над 60% плод и под 50 % зах.)	Мармалад по ТД на производителя. Първо качество, Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус (шипка, ябълка, слива и др.) -сладък или сладко кисел. Плодово съдържание над 60% и под 50 % захар. В стъклени буркани ТО от 0.680 кг., херметически затворени и стерилизирани.	кг.	97.56

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
21	Паприкаш	Паприкаш - нарязани зеленчуци - чушки и домати, сравнително еднакви по форма, големина и степен на зрелост, без повреди. Опаковка стъклен буркан, херметически затворени и стерилизирани от 0.680 кг.	кг.	512.8
22	Печена капия	Печена капия по ТД на производителя. Състав-печена, белена червена капия, сол, без оцет. Опаковка стъклен буркан от 0.680 кг., херметически затворени и стерилизирани.	кг.	110
23	Царевица консерва	Царевица консерва – ронена, първо качество, стерилизирани в буркани или кутии цели зърна сладка царевица, ненабити, без пукнатини, без примеси. Цвят – жълт. Прозрачна утайка. Производствена опаковка и етикет: буркани от 0.580 кг. ТО	кг.	45

ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ 7. „ВАРИВА, ПОДПРАВКИ, НАПИТКИ И ДРУГИ ПАКЕТИРАНИ ПРОДУКТИ”

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
1	Бакпулвер	Бакпулвер – набухвател по ТД на производителя.Смес от сода бикарбонат, пирофосфат и нишесте в пакетчета от 0,010 кг./бр.	кг.	2.9
2	Бахар	Бахар на зърна – по ТД на производителя. Цвят – кафяв до черен. Вкус и мирис– специфичен за подправката. Опаковка – фолирани пликчета от 0.010 кг./бр.	кг.	1.3
3	Бисквити обикновени	Бисквити – по ТД на производителя. Ронливи, лесно поемащи течности. Краищата на бисквитите да са гладки или с фигурни шарки. Влага 6%, обща захар /захароза/ абс. сухо вещество не повече от 28%, масленост на абс. сухо вещество от 7÷25%. Бисквитите да са пакетирани в опаковка от 0,330 гр.	кг.	219.2
4	Бисквити пълнозърнести	Бисквити, направени от пълнозърнести житни култури по ТД на производителя. Индивидуална производствена опаковка от 0,400 кг./бр.	кг.	88
5	Бисквити чаени	Бисквити чаени по ТД на производителя. Бисквитите да са в пакети по 150 гр. Масленост на абс. с. вещество не по- малко от 18 % . Производствена опаковка.	кг.	23
6	Боза с натурални подсладители	Боза с натурални подсладители с характерен вкус, цвят бежов. Опаковка - пластмасови бутилки от 1 л.	л.	271
7	Булгур	Булгур на зърна (жито) по ТД на производителя. I-во качество от бланширани, изсушени и натрошени зърна на меката и твърда пшеница. Цвят от светъл до тъмно жълт. Пакетирано в пакети по 0,500 кг. без загнили, навлажнени или мухлясали места.	кг.	45

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
8	Ванилия	По ТД на производителя. Съдържание на ванилин 100%. Вкус и мирис – специфични за подправката. Опаковка – пликчета от пергаментова хартия от 0,002 кг./бр.	кг.	3.31
9	Вода за пиене изворна (флуор до 1.5мг./л)	Вода за пиене изворна за ежедневна консумация. С ниска минерализация – до 300 mg/l, флуор до 1.5мг./л., негазирана. Състав на водата – неутрален или слабо алкален с РН над 7. Водата да бъде бутилирана в бутилки с вместимост между 9 л. и 11 л., опаковка - бутилки от PET (полиетилен терефталат) материал.	л.	30
10	Вода за пиене минерална	Вода за пиене минерална. С ниска минерализация – до 300 mg/l, флуор до 1.5 мг./л., негазирана. Състав на водата – неутрален или слабо алкален с РН над 7. Водата да бъде бутилирана в бутилки с вместимост между 9 л. и 11 л., опаковка - бутилки от PET (полиетилен терефталат) материал.	л.	145
11	Вода за пиене трапезна (флуор до 1.5мг./л)	Вода за пиене трапезна за ежедневна консумация. С ниска минерализация – до 300 mg/l, флуор до 1.5 мг./л., негазирана. Състав на водата – неутрален или слабо алкален с РН над 7. Водата да бъде бутилирана в бутилки с вместимост между 9 л. и 11 л., опаковка - бутилки от PET (полиетилен терефталат) материал.	л.	50
12	Галета	Бяла мляна галета приготвена от брашно тип 500, мая и готварска сол, цвят бял до кремав, мирис специфичен за продукта, без мирис на плесен и запарено. В опаковка от 0.500 кг., етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали.	кг.	150
13	Грис за качамак	По ТД на производителя. Цвят – кремав до жълт, без наличие на тричени части. Мирис – специфичен за царевичен грис, без мирис на плесен и запарено. Хрус при сдъвкване да не се усеща. Опаковка – в целофанови пликкове по 1 кг., етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали.	кг.	20
14	Грис пшеничен	По ТД на производителя. Цвят – бял до кремав, без наличие на тричени части. Мирис – специфичен за пшеничен грис, без мирис на плесен и запарено. Хрус при сдъвкване да не се усеща. Опаковка – в целофанови пликкове по 1 кг., етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали.	кг.	154
15	Грис царевичен	По ТД на производителя. Цвят – кремав до жълт, без наличие на тричени части. Мирис – специфичен за царевичен грис, без мирис на плесен и запарено. Хрус при сдъвкване да не се усеща. Опаковка – в целофанови пликкове по 1 кг., етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали.	кг.	15
16	Дафинов лист	По ТД на производителя. Цели изсушени листа във полиетиленови пликчета по 0,010 кг./бр. Мирис – характерен за подправката.	кг.	1.25

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
17	Девесил	По ТД на производителя. Добре изсушени и наронени от растението девесил. Вкус и мирис – приятни, специфични. Не трябва да има чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета по 0.010 кг./бр.	кг.	0.7
18	Джоджен	Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Аромат- специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакована в чисти пакети от 10 гр., направени от материал който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества.	кг.	12.7
19	Елда	Елда на зърна (гречка) - по ТД на производителя, блед цвят на триъгълните зрънца, необработени, сурови, без примеси и замърсители, без признаци на развала и плесен, опаковани в плик по 0,500 кг.	кг.	248
20	Захар - Рафинирана бяла / Екстра бяла захар	Захар кристална по ТД на производителя. Сухи, неслепени, еднородни кристали с ясно изразени стени. Цвят – бял с блясък. Вкус – сладък. Разтворимост – пълна. Не се допускат чужди примеси, мирис и привкус. Еднородност на кристалите – рафинирана захар – 80%. Съдържание на захароза от сухото вещество – не по-малко от 99,9%. Обща пепел – не повече от 0,025% и влага – не повече от 0,10%. Опаковка – целофанови пликче по 1 кг.	кг.	940
21	Захар Кафява	Захар с характерен кафяв цвят, сладък вкус, без примеси. Индивидуална опаковка по 0.500 кг.	кг.	10
22	Захарин	Изкуствен подсладител на таблетки. Опаковка от 1200 бр.	опаковка	1
23	Кадаиф	По ТД на производителя. Състав: брашно, вода, сол. Производствена опаковка от 0.400 кг., етикет обозначаващ: производител, дата на производство, срок на годност, състав на вложените материали.	кг.	11
24	Какао	Какао - пълномаслено какао на прах в разфасовки от 0.045 кг./бр.	кг.	8.3
25	Канела	По ТД на производителя. Цвят – светлокафяв. Вкус – леко нагарчащ. Опаковка – фолирани пликчета от 0,010 кг./бр.	кг.	2.8
26	Киноа	Киноа зърна - по ТД на производителя. Киноа: зрънца - ситни и напълно кръгли, цвят - бял. В опаковка от 0.400 кг. Без примеси, замърсители и вредители, без загнили, навлажнени или мухлясали места.	кг.	30
27	Копър	По ТД на производителя, добре изсушен и наронен. Вкус и мирис – приятни, специфични. Не трябва да има чужди примеси, мирис и вкус. Опаковка – фолирани пликчета от 0.010 кг./бр.	кг.	1.4
28	Кори за баница	По ТД на производителя. Корите да бъдат опаковани в полипропиленова опаковка от производител по 0,500 кг.	кг.	237

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
29	Корнфлейкс	Зърнена закуска от зърнено-житно растение или царевича за директна консумация. Състав: царевично брашно, растителна мазнина, малтодекстрин, сол, калциев карбонат, железен глюконат, емулгатори (Е 471) или еквивалентна ТД на производителя. Индивидуална производствена опаковка от 0.500 кг.	кг.	83
30	Кус-кус	От твърда пшеница по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Опаковани в пакети по 0,400 кг.	кг.	113
31	Леща	Леща по ТД на производителя. I-во качество, от здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества. Опакована в пакети по 1 кг., чиста, без наличие на примеси, следи от вредители и начупени зърна.	кг.	460
32	Лимонена киселина	По ТД на производителя. Еднородна, суха, неслепена, цвят бял, с мирис характерен за продукта. Пълна разтворимост. Чужди примеси не се допускат. Опаковка от 0,010 кг./бр.	кг.	1.3
33	Магданоз	По ТД на производителя - добре изсушени и наронени, цели или начупени листа от растението магданоз. Не трябва да има чужди примеси. Опаковка - фолирани пликчета по 0.010 кг./бр.	кг.	3.7
34	Макарони	По ТД на производителя, без яйца, с цвят бял, жълтеникав, еднакъв без признаци на недобро омесване. Мирис свойствен без неприсъщи миризми. Вкус свойствен без горчивина, застоялост и др. страничен привкус, без оцветители. Опаковани в пакети по 0.400 кг.	кг.	410
35	Макарони пълнозърнести	По ТД на производителя, без яйца, от брашно тип Грахам, с жълтеникаво пепеляв цвят, еднакъв без признаци на недобро омесване. Мирис свойствен без неприсъщи миризми. Вкус свойствен без горчивина, застоялост и др. страничен привкус, без оцветители. Опаковани в пакети по 0.250 кг.	кг.	120
36	Маргарин- 100%	Маргарин-100% растителен продукт. По ТД на производителя. Рафинирано растително масло, втвърдено соево масло, вода, сол, лимонена киселина, емулгатори, ароматизатор, консервант, оцветител. Опаковка от 0.250 кг.	кг.	400
37	Мая за хляб	Мая за хляб по ТД на производителя. В опаковка от 0,042 кг./бр.	кг.	4
38	Мюсли	По ТД на производителя. Състав на хранителната смес: фини люспи от зърнени култури и ядки (овесени ядки, царевични люспи, ечемични ядки, пшенични ядки, ръжени ядки и др.) без примеси. В опаковка от 1 кг.	кг.	40
39	Мюсли с плодове	По ТД на производителя. Състав: фини люспи от зърнени култури с ядки и сушени плодове до 30 %, 100% овесени и др. ядки, без примеси В опаковка от 1 кг.	кг.	81

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
40	Натурален сок 100 % - зеленчуков	Натурален сок - 100 % зеленчуков по ТД на производителя. Концентриран пастьоризиран сок без консерванти и оцветители, 100 % зеленчуков. Вкус-специфичен за различните видове. Не се допуска страничен мирис и привкус. Опаковка – тетрапак кутии по 1 л. с ненарушена цялост.	л.	80
41	Натурален сок 100 % - плодов	Натурален сок - 100 % плодов по ТД на производителя. Концентриран пастьоризиран сок без консерванти и оцветители. Вкус-специфичен за различните видове. Не се допуска страничен мирис и привкус. Опаковка – тетрапак кутии по 1 л. с ненарушена цялост.	л.	562
42	Натурален сок 100 % - плодов микс	Натурален сок - 100 % плодов микс (мултивитамин) по ТД на производителя. Концентриран пастьоризиран сок без консерванти и оцветители. Вкус-специфичен за различните видове плодове, от които е направен. Не се допуска страничен мирис и привкус. Опаковка – тетрапак кутии по 1 л. с ненарушена цялост.	л.	159
43	Нектар 100% плодов	Нектар 100% плодов - различни видове, по ТД на производителя. Разрежено пюре от плодове с добавена захар, без консерванти. Специфичен вкус на плодове с концентрация 100 %. В производствена опаковка с ненарушена цялост.	л.	264
44	Нектар 100% плодово - зеленчуков	Нектар 100% плодово – зеленчуков различни видове, по ТД на производителя. Разрежено пюре от плодове и зеленчуци с добавена захар, без консерванти. Специфичен вкус на комбинация от плодове и зеленчуци, с концентрация 100 %. В производствена опаковка – тетрапак - от 1 л., с ненарушена цялост.	л.	50
45	Нишесте -плодово	Нишесте десертно – по ТД на производителя. Прах с/без включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте. Вкус – специфичен, без страничен привкус и мирис. Нишестето да е опаковано във полипропиленови пликове по 0,100 кг. /бр.	кг.	182.5
46	Нишесте пшенично	Нишесте пшенично натурално – по ТД на производителя. Вкус – специфичен, без страничен привкус и мирис. Нишестето да е опаковано във полипропиленови пликове по 0,100 кг. / бр.	кг.	19.5
47	Нишесте царевично	Нишесте царевично натурално. Вкус – специфичен, без страничен привкус и мирис. Нишестето да е опаковано във полипропиленови пликове по 0,100 кг./бр.	кг.	5
48	Нишесте -шоколад	Нишесте десертно – по ТД на производителя. Прах с/без включени безвредни бои за хранителни цели. Боята да отговаря на аромата на есенцията. Не се допуска смесването на отделни видове нишесте. Вкус – специфичен, без страничен привкус и мирис. Нишестето да е опаковано във полипропиленови пликове по 0,100 кг./бр.	кг.	13
49	Овесени ядки	Овесени ядки по ТД на производителя. 100% овес, без примеси, в пакети по 1 кг.	кг.	130

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
50	Олио, рафинирано	Слънчогледово олио с мазнини 99.9/100 по ТД на производителя. Слънчогледово олио получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид – бистро без утайки. Да бъде I-во качество със светложълт до златистожълт цвят. Вкус и мирис – приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без странични привкус и мирис. Опаковка – чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.	л.	1290
51	Ориз бял	Ориз – по ТД на производителя. Зърна ориз, които да не са брашнясали и да не съдържат живи или мъртви вредители. Опаковка – целофанови пакети по 1 кг.	кг.	912
52	Ориз кафяв	Ориз кафяв – по ТД на производителя, екстра качество, чист, без наличие на примеси, следи от вредители и начупени зърна. Опаковка – в целофанови пликосе по 0,500 кг.	кг.	5
53	Оцет винен	Оцет винен 6% по ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Външен вид – бистър, без утайка. Цвят – жълто-оранжев до винено червен. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета. В PVC бутилки от 0,700 л.	л.	68
54	Оцет ябълков	Оцет ябълков по ТД на производителя. Получен, чрез ферментация на ябълково вино. Външен вид - бистър, без утайка. Цвят - светло жълто-кафяв. Вкус и аромат – кисел, приятен, характерен за оцета. В PVC бутилки от 0,700 л.	л.	23
55	Пудра захар	По ТД на производителя. Fino смляна рафинирана бяла захар в опаковка от 0,500 кг.	кг.	17
56	Пшеница за варене	Пшеница на зърна по ТД на производителя. Пшеница I-во качество, без загнили, навлажнени или мухлясали места. Пакетирано в пакети по 0.500 кг.	кг.	115
57	Слънчогледово масло	Произведено по браншови стандарт БС 1/2016. Бутилка 1 л.	л.	430
58	Сода бикарбонат	По ТД на производителя. Разфасовка в пакети от 0,100 кг./бр.	кг.	13
59	Сол йодирана с калиев йодат	По ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол. Цвят – бял. Вкус – чисто солен. Мирис и механични примеси не се допускат. Калиев йодат – 28-55 мг./кг. Опаковка – в полиетиленови пликосе по 1 кг.	кг.	191
60	Спагети	Спагети по ТД на производителя. Цвят – бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване. Опаковка – фабрична от 0,500 кг.	кг.	41
61	Тахан халва	По ТД на производителя. От слънчогледов тахан, фруктоза, чувенов екстракт, захар. Производствена опаковка от 0.420 кг.	кг.	51
62	Фасул бял	По ТД на производителя с дребни към средно едри зърна без примеси. В пакети по 1 кг.	кг.	100

№	Артикул	Технически характеристики, разфасовка, транспортна опаковка	Мярка	Прогнозно количество
0	1	2	3	4
63	Фасул бял Екстра качество	Фасул бял - Екстра качество, Клас I по ТД на производителя със средно едри зърна без примеси. В пакети по 1 кг.	кг.	426
64	Фиде	Фиде по ТД на производителя. Произведено 100% от пшеничен грис. Цвят – бял до жълтеникав, еднакъв, без признаци на недобро омесване. Пакетирано в пакети по 0.400 кг.	кг.	180
65	Чай билков- без оцветители и овкусители	Чай билков /шипков, "букет", липа и др./ – по ТД на производителя. Външен вид на дрогата – ситно нарязана. Цвят – специфичен, без страничен мирис. Опаковка – в пакетчета от филтърна хартия по 1,5 гр. /с или без конец/ в кутия по 20 бр.	кг.	12.5
66	Червен пипер	Червен пипер / сладък / по ТД на производителя. Хомогенен прахообразен продукт без лютивина. Вкус – специфичен за смелен пипер. Влага в % - не повече от 10. Пакетиран в пликове от газнепропускливо фолио от 0.100 кг./бр.	кг.	57
67	Черен пипер млян / на зърна	Черен пипер млян/на зърна (по заявка) – по ТД на производителя. Млян и пресят или на зърна. Цвят – кафяв до черен. Вкус – парливо-лютив. Опаковка – Пакетиран в пликове от газнепропускливо фолио от 0,010 кг./бр.	кг.	13.2
69	Чубрица	Чубрица суха, по ТД на производителя. Добре изсушени и наронени листа от растението градинска чубрица. Чубрицата да има специфична, силна и приятна миризма. Аромат – благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди примеси, мирис и привкус. Съдържание на влага – макс. 13%. Опакована в полиетилен пликове от 0,250 кг./бр.	кг.	20
70	Шарена сол	Шарена сол - по ТД на производителя. Състав от поне 5 подправки: сол, червен пипер (сладък), чубрица, сминдух и мащерка, царевично брашно и/или галета. Производствена опаковка пликове по 0,040 кг.	кг.	0.9
71	Юфка домашна	Юфка по ТД на производителя. Произведена от 100% пшеничен грис и вода. Опаковка – фабрична от 0,400 кг.	кг.	92