

**CERINȚE MINIME DE CALITATE,
PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE
LEGUME ȘI FRUCTE (cod CPV 03220000-9)**

Lotul nr. 1	Usturoi (pentru perioada 01.04-30.04.2025)
Lotul nr. 2	Usturoi (pentru perioada 01.05-31.08.2025)
Lotul nr. 3	Usturoi (pentru perioada 01.09-31.12.2025)

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 2288/97 al Comisiei din 18.11.1997 de stabilire a standardului de comercializare pentru usturoi, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1221/2008 al Comisiei din 05.12.2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Usturoi (căpățâni) – soiuri provenite din *Allium sativum*, destinați livrării către consumatori în stare proaspătă, semiuscată sau uscată:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Căpățâni intacte, cu formă regulată, sănătoase (sunt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), fără dăunători și fără daune produse de aceștia, curați (fără materii străine vizibile), tari, fără daune produse de îngheț sau soare, fără germeni externi vizibili, fără umezeală externă anormală, cu căteii compacți, cu tulpinile tăiate la același nivel. Rădăcinile trebuie să fie tăiate la același nivel cu bulbul/căpățâna. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibrul este determinat de diametrul maxim al secțiunii ecuatoriale. Diametrul minim este de 30 mm. Diferența între diametrele celor mai mici și mai mari bulbi din același pachet nu trebuie să depășească; - 15 mm atunci când diametrul celui mai mic bulb este mai mic de 40 mm; - 20 mm atunci când diametrul celui mai mic bulb este de 40 mm sau mai mare.
Defecte permise	Sunt admise pete, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Termen de valabilitate	Minim 15 zile de la data livrării.
Ambalare	În ambalaje specializate, închise ermetic sau vidate, cu capacitate de max. 10 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Lotul nr. 4	Varză proaspătă (pentru perioada 01.04-30.04.2025)
--------------------	---

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1221/2008 al Comisiei din 05.12.2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Varză proaspătă albă, cu căpătână – soiuri provenite din *Brassica oleracea*, varietatea *Capitata*, destinați livrării către consumatori în stare proaspătă:

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Căpățâni intacte, compacte, cu aspect proaspăt, fără crăpături, neprezentând nici un semn de dezvoltare florală, fără lovituri și deteriorări, fără insecte/dăunători și fără daune produse de aceștia, fără daune produse de îngheț, curate (fără materii străine vizibile), fără umezeală externă anormală. Tulpina trebuie tăiată puțin mai jos de ultimele frunze crescute; frunzele trebuie să rămână puternic atașate, iar tăietura trebuie să fie curată. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Minim 350 grame per bucată. Greutatea celei mai grele căpățâni de varză din oricare colet nu trebuie să fie mai mare decât dublul greutatei celei mai ușoare căpățâni. Când greutatea celei mai grele căpățâni de varză este egală cu 2 kg sau mai mică, diferența dintre cea mai grea și cea mai ușoară căpățână de varză poate fi până la 1 kg.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte: - crăpături mici în frunzele exterioare; - mici lovituri și tăierea ușoară a frunzelor exterioare, cu condiția ca acest fapt să nu afecteze starea bună a produsului.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	În ambalaje specializate, închise ermetic sau vidate, cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește calibrul, și să nu cuprindă

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Lotul nr. 5	Roșii (pentru perioada 01.05-31.08.2025)
--------------------	---

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Roșii – *tomate din soiuri provenite din *Lycopersicum esculentum*, tipurile comerciale “rotunde”, “costate” și/sau “lunguiețe/alungite” - destinate livrării în stare proaspătă către consumatori.*

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători, cu aspect proaspăt, suficient de tari, fără crăpături, fără pete vizibile, fără umezeală externă anormală. În cazul tomatelor în ciorchine, codițele trebuie să fie proaspete, sănătoase, curate și lipsite de frunze și de materii străine vizibile. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Colorit	Specific soiului, de la roșu-gălbui la roșu-sângerieu.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibre minime: - 25 mm, în cazul tomatelor “lunguiețe/alungite”; - 40 mm, în cazul celorlalte tipuri comerciale. Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: - 10 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este sub 50 mm; - 15 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este de 50 mm sau mai mare, dar sub 70 mm; - 20 mm, dacă diametrul celui mai mic produs (indicat pe ambalaj) este de 70 mm sau mai mare, dar sub 100 mm; - fără limită privind diferența de diametru, în cazul produselor cu diametrul de 100 mm sau mai mare.
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - un ușor defect de formă, de dezvoltare și/sau de colorit; - ușoare defecte ale epidermei; - urme foarte ușoare de lovituri.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	În plus, tomatele „costate” pot prezenta: - crăpături cicatrizate cu o lungime maximă de 1 cm; - protuberanțe (dar nu excesive); - un mic ombilic (dar fără suberificare); - o suberificare în zona stigmatului, pe o suprafață de maximum 1 cm ² ; - o cicatrice pistilară fină, de formă alungită (asemănătoare unei cusături), a cărei lungime nu trebuie să depășească 2/3 din diametrul maxim al tomatei.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, respectiv lungimea (în cazul tomatelor “lunguiețe”) și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Lotul nr. 6	Castraveți (pentru perioada 01.04-30.04.2025)
Lotul nr. 7	Castraveți (pentru perioada 01.05-31.08.2025)
Lotul nr. 8	Castraveți (pentru perioada 01.09-31.12.2025)

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1221/2008 al Comisiei din 05.12.2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Castraveți – soiuri provenite din *Cucumis sativus*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, sănătoși (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători, fermi, suficient dezvoltati, însă cu semințele moi, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără gust amar, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibre minime: - 180 gr, în cazul castraveților crescuți în aer liber; - 250 gr, în cazul castraveților crescuți în spații protejate.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	- o ușoară deformare, fiind exclusă cea cauzată de formarea semințelor; - un ușor defect de colorație; în special partea mai deschisă la culoare în locul de atingere cu solul în timpul creșterii; - ușoare pete ale cojii datorate frecării și manipulării sau temperaturii scăzute, cu condiția ca astfel de leziuni să fie cicatrizate și să nu afecteze menținerea calității.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Lotul nr. 9	Ardei gras (pentru perioada 01.05-31.08.2025)
--------------------	--

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 1221/2008 al Comisiei din 05.12.2008 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1580/2007 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentelor (CE) nr. 2200/96, (CE) nr. 2201/96 și (CE) nr. 1182/2007 ale Consiliului în sectorul fructelor și legumelor privind standardele de comercializare.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Ardei gras – soiuri provenite din *Capsicum annuum*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, sănătoși (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, proaspeți ca aspect, fără boli, fără deteriorări cauzate de boli, bine dezvoltati, tari, fără pete, fără vătămări cauzate de îngheț, fără leziuni nevindecate, nearși de soare, cu pedunculii atașați, cu caliciul intact, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea produselor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără gust amar, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Lățimea ardeilor grași nu poate fi mai mică de: - 20 mm, în cazul ardeilor grași alungiți (ascuțiți); - 40 mm, în cazul ardeilor grași pătrați (teșiți) și ardeilor grași de formă conică pătrată (tronconici); - 55 mm (diametrul ecuatorial maxim), în cazul ardeilor grași plați (gogoșari). Diferența de diametru dintre ardeiul cel mai mare și cel mai mic din același colet nu trebuie să depășească 20 mm.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - ușoare defecte de formă și/sau de dezvoltare;

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	- arsuri de soare sau ușoare leziuni vindecate, cu o limită de 2 cm lungime pentru defectele ardeilor de formă alungită și 1 cm² din suprafața totală pentru alte defecte; - mici crăpături uscate superficiale, cu o lungime totală cumulată care să nu depășească 3 cm; - pedunculul poate fi ușor avariat sau tăiat.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen în ceea ce privește gradul de coacere, coloritul, calibrul, și să nu cuprindă decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Lotul nr. 10	Pere (pentru perioada 01.04-30.04. 2025)
Lotul nr. 11	Pere (pentru perioada 01.05-31.08. 2025)
Lotul nr. 12	Pere (pentru perioada 01.09-31.12. 2025)

Produsele vor fi fabricate într-un sistem de management al siguranței alimentului, potrivit standardului ISO 22000/2005, sau echivalent.

Produsele vor îndeplini cerințele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările și completările ulterioare;

- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranța alimentelor, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Pere – soiuri provenite din *Pyrus communis*, destinate livrării și consumului în stare proaspătă

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivel de calitate	categoria I
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără deteriorări cauzate de dăunători care afectează pulpa, fără forme grave de sticlozitate (cu excepția soiului Fuji și a mutațiilor acestora), fără umezeală externă anormală, cu pulpa perfect sănătoasă. Dezvoltarea și starea perelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație. Perele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin. Perele nu trebuie să fie pietroase.
Calibru	Calibru minim este de 55 mm, pentru soiurile cu fructe mari, respectiv 50 mm, pentru alte soiuri. Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: - 5 mm pentru fructele ambalate în rânduri și în straturi suprapuse; - 10 mm pentru fructele prezentate în vrac în ambalaj sau în ambalajele de vânzare.
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: • un ușor defect de formă, de dezvoltare și/sau de colorit; • foarte ușoară rugozitate; - ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși: - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită;

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	- 1 cm² suprafață totală, în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (<i>Venturia pirina</i> și <i>Venturia inaequalis</i>), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm²; - urme de lovituri ușoare a căror suprafață nu depășește 1 cm²; - pedunculul poate fi ușor deteriorat.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât pere de aceeași origine, soi, calitate și calibru și cu același grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Șef al achizițiilor
 Lt. Cdor
 Constantin SCHIPOR

