Anexa nr. 2 la Caietul de sarcini

CERINȚE MINIME DE CALITATE, PROPRIETĂȚI, GARANȚIE, CONDIȚII DE AMBALARE FRUCTE PROASPETE (cod CPV 03222000-3)

Lotul nr. 1 – CITRICE (pentru perioada 01.01-30.04.2026)

Lotul nr. 2 – CITRICE (pentru perioada 01.05-31.08. 2026)

Lotul nr. 3 – CITRICE (pentru perioada 01.09-31.12. 2026)

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 de punere în aplicare (UE) nr. 543/2011 al Comisiei din 07.06.2011 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1234/2007 al Consiliului în ceea ce privește sectorul fructelor și legumelor și sectorul fructelor și legumelor prelucrate.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Portocale – *provenite din Citrus sinensis, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.*

Mandarine – *provenite din Citrus reticulata Blanco (inclusiv satsume - Citrus unshiu Marcow) și/sau din Citrus deliciosa Ten., precum și din hibrizii acestora, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.*

Grapefruit – *provenite din Citrus paradisi (hibrizi dintre pomelo și diferite soiuri de portocal), destinate livrării și consumului în stare proaspătă.*

Lămâi – *provenite din Citrus limon, destinate livrării și consumului în stare proaspătă.*

Nu se acceptă produse tratate cu substanțe care tind să modifice caracteristicile naturale, în special gustul sau mirosul. Utilizarea agenților de conservare sau a oricăror alte substanțe chimice care pot lăsa un miros străin pe coaja fructului este permisă în cazul în care este compatibilă cu dispozițiile comunitare în vigoare.

Caracteristici	***Condiții de admisibilitate***			
	Portocale	**Mandarine**	**Grepefruit**	**Lămâi**
Nivel de calitate	**categoria I**			
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice				
Aspect general	Fructe întregi, fără zgârieturi, fără tăieturi cicatrizate, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără boli sau deteriorări cauzate de acestea, fără semne de zbârcire interioară, fără deteriorări cauzate de temperatură scăzută sau îngheț, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea și starea citricelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.			
Conținut minim de suc	- 30% pentru portocalele roșii; - 33% pentru portocalele din grupa *Navels*, precum și din soiurile *Mosambi*, *Sathgudi* și *Pacitan*; - 35% pentru portocalele din alte soiuri.	33%	35%	- 20% pentru lămâile din soiurile Verdelli și Primofiore; - 25% pentru lămâile din alte soiuri.

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*			
	Portocale	**Mandarine**	**Grepefruit**	**Lămâi**
Coloraţie	Tipică soiului. Fructele cu coloraţie verde deschis sunt admise, cu condiţia ca aceasta să nu depăşească 1/5 din suprafaţa totală a fructului. Soiurile din zone unde se înregistrează temperaturi şi umiditate ridicată în timpul perioadei de dezvoltare pot avea coloraţie verde pe mai mult de 1/5 din suprafaţa totală a fructului.	Specifică soiului, pe cel puţin o treime din suprafaţa fructului	Specifică soiului (fructele care au o culoare verzuie sunt permise, în cazul în care îndeplinesc cerinţele minime cu privire la conţinutul de suc)	Specifică soiului (fructele care au o culoare verde, dar nu verde închis sunt permise, în cazul în care îndeplinesc cerinţele minime cu privire la conţinutul de suc)
Miros şi gust	Plăcut, specific soiului, fără miros şi/sau gust străin.			
Calibru minim	53 mm	45 mm	110 mm	45 mm
Diferenţa maximă dintre fructele din acelaşi colet	11 mm	9 mm	30 mm	7 mm
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte uşoare, cu condiţia ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea şi prezentarea în ambalaj a acestora: - uşoare defecte de formă şi/sau de culoare; - defecte minore pe coajă care apar în procesul de formare a fructului, cum ar fi cruste albe, roşcate etc.; - defecte minore cicatrizate produse de cauze mecanice cum ar fi deteriorări cauzate de grindină, frecare, manipulare etc.			
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.			
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosinţă sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conţinut omogen şi să nu cuprindă decât citrice de aceeaşi origine, soi, calitate şi calibru şi cu acelaşi grad de coacere. Partea vizibilă a conţinutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conţinut			

Lotul nr. 4 – MERE (pentru perioada 01.01-30.04. 2026)

Lotul nr. 5 – MERE (pentru perioada 01.05-31.08. 2026)

Lotul nr. 6 – MERE (pentru perioada 01.09-31.12. 2026)

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

Produsele vor îndeplini cerinţele prevăzute în următoarele acte normative:

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

- Ordonanţa de Urgenţă a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;

- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranţa alimentelor, cu modificările şi 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:

Mere – *soiuri provenite din Malus pumila, 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 merelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinație. Merele trebuie să fie suficient de dezvoltate și să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
Colorit	Suprafață minimă în culoarea caracteristică soiului: - 1/2 din suprafața totală de culoare roșie, în cazul grupului de culoare A*; - 1/3 din suprafața totală de culoare roșie mixtă în cazul grupului de culoare B*; - 1/10 din suprafața totală de culoare ușor roșie, înroșită sau striată în cazul grupului de culoare C*.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim 60 mm. Se pot accepta fructe cu calibre mai mici, dacă nivelul Brix al produselor este egal cu sau mai mare de 10,5° Brix, iar calibrul este de minim 50 mm. Diferențele de calibru între produsele din același ambalaj nu trebuie să depășească: - 5 mm pentru fructele ambalate în rânduri și în straturi suprapuse (în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling, Bramley, Triomphe de Kiel și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 10 mm); - 10 mm pentru fructele prezentate în vrac în ambalaj sau în ambalajele de vânzare (în cazul merelor din soiurile Bramley's Seedling, Bramley, Triomphe de Kiel și Horneburger, diferența de diametru poate fi de până la 20 mm).
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; - urme de lovituri ușoare a căror suprafață totală nu depășește 1 cm^2, fără decolorare; - ușoare defecte ale epidermei care nu pot depăși: - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită; - 1 cm^2 suprafață totală, în cazul altor defecte, cu excepția rapănului (*Venturia inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafață mai mare de 0,25 cm^2; - ușoară rugozitate, de exemplu: - pete maro care pot depăși puțin cavitatea pedunculului sau cavitatea pistilului, dar nu pot fi aspre și/sau - rugozitate reticulară subțire care nu depășește 1/5 din suprafața totală a fructului și care nu contrastează puternic cu coloritul general al fructului și/sau - rugozitate densă care nu depășește 1/20 din suprafața totală a fructului; împreună, rugozitatea reticulară subțire și rugozitatea densă nu pot depăși maximum 1/5 din suprafața totală a fructului.
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 mere 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.

Lotul nr. 7 – PERE (pentru perioada 01.01-30.04. 2026)

Lotul nr. 8 – PERE (pentru perioada 01.05-31.08. 2026)

Lotul nr. 9 – PERE (pentru perioada 01.09-31.12. 2026)

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

Produsele vor îndeplini cerinţele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătăţii nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările şi completările ulterioare;
- Ordonanţa de Urgenţă a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranţa alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole.

Cerinţe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

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

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*
Nivel de calitate	**categoria I**
Proprietăţi fizico-chimice şi 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 excepţia soiului Fuji şi a mutaţiilor acestora), fără umezeală externă anormală, cu pulpa perfect sănătoasă. Dezvoltarea şi starea perelor trebuie să le permită să reziste la transport şi la manipulare şi să ajungă în stare corespunzătoare la locul de destinaţie. Perele trebuie să fie suficient de dezvoltate şi să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros şi gust	Plăcut, specific soiului, fără miros şi/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. Diferenţele de calibru între produsele din acelaşi ambalaj nu trebuie să depăşească: - 5 mm pentru fructele ambalate în rânduri şi în straturi suprapuse; - 10 mm pentru fructele prezentate în vrac în ambalaj sau în ambalajele de vânzare.
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte uşoare, cu condiţia ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea şi prezentarea în ambalaj a acestora: - un uşor defect de formă, de dezvoltare şi/sau de colorit; - foarte uşoară rugozitate; - uşoare defecte ale epidermei care nu pot depăşi: - 2 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită; - 1 cm^2 suprafaţă totală, în cazul altor defecte, cu excepţia rapănului (*Venturia pirina* şi *Venturia inaequalis*), care, per total, nu trebuie să afecteze o suprafaţă mai mare de 0,25 cm^2; - urme de lovituri uşoare a căror suprafaţă nu depăşeşte 1 cm^2; - pedunculul poate fi uşor deteriorat.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosinţă sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conţinut omogen şi să nu cuprindă decât pere de aceeaşi origine, soi, calitate şi calibru şi cu acelaşi grad de coacere. Partea vizibilă a conţinutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conţinut.

Lotul nr. 10 – CAISE

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

Produsele vor îndeplini cerinţele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătăţii nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările şi completările ulterioare;
- Ordonanţa de Urgenţă a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranţa alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 851/2000 al Comisiei din 27.04.2000 de stabilire a standardului de comercializare pentru caise, cu modificările şi completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole.

Cerinţe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Caise – *soiuri provenite din Prunus armeniaca, destinate livrării şi consumului în stare proaspătă*

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*
Nivelul de calitate	**categoria I**
Proprietăţi fizico-chimice şi organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziţi sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu pulpa lipsită de orice deteriorare. Dezvoltarea şi starea caiselor trebuie să le permită să reziste la transport şi la manipulare şi să ajungă în condiţii satisfăcătoare la locul de destinaţie.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros şi gust	Plăcut, specific soiului, fără miros şi/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim este de 30 mm (diferenţa maximă între fructele din acelaşi ambalaj - 10 mm).
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte uşoare, cu condiţia ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea şi prezentarea în ambalaj a acestora: - mici defecte de formă, de dezvoltare şi/sau de colorit; - uşoare lovituri; - uşoare arsuri; - mici defecte la nivelul epidermei, care nu pot depăşi lungimea de 1 cm, în cazul defectelor de formă alungită şi de 0,5 cm^2 din suprafaţa totală, în cazul altor defecte.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosinţă sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conţinut omogen şi să nu cuprindă decât caise de aceeaşi origine, soi, calitate şi calibru şi cu acelaşi grad de coacere. Partea vizibilă a conţinutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conţinut.

Lotul nr. 11 – PRUNE

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

Produsele vor îndeplini cerinţele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătăţii nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările şi completările ulterioare;
- Ordonanţa de Urgenţă a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranţa alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 1168/1999 al Comisiei din 03.06.1999 de stabilire a standardului de comercializare pentru prune.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Prune – *soiuri/varietăți provenite din Prunus domestica și Prunus salicina destinate livrării și consumului în stare proaspătă*

Caracteristici	*Condiții de admisibilitate*
Nivel de calitate	**categoria I**
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Fructe intacte, sănătoase (se exclud produsele afectate de putrezire sau deteriorate astfel încât să devină improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu pulpa lipsită de orice deteriorare. Dezvoltarea și starea prunelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	- minim 35 mm pentru soiuri/varietăți cu fructe mari; - minim 30 mm pentru alte varietăți; - minim 20 mm pentru prunele din varietățile *Mirabelle* și *Damson*.
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare de formă, de dezvoltare și/sau de colorit, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora. Defectele epidermei de formă elongată nu trebuie să depășească în lungime o treime din diametrul maxim al fructului. În special, pot fi permise crăpăturile cicatrizate pentru varietățile *Renglote aurii*. Se acceptă și alte defecte ale epidermei a căror suprafață totală afectată nu trebuie să depășească a șaisprezecea parte din întreaga suprafață.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen și să nu cuprindă decât prune 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.

Lotul nr. 12 – STRUGURI

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:

Struguri de masă – *soiuri provenite din Vitis vinifera, destinate livrării în stare proaspătă*

Caracteristici	*Condiții de admisibilitate*
Nivel de calitate	**categoria I**
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice	
Aspect general	Struguri sănătoși (se exclud produsele afectate de putrezire sau alterate), curați, fără materii străine vizibile, fără dăunători sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu boabe întregi, bine formate, dezvoltate normal, tari, bine prinse de ciorchine și, pe cât posibil, acoperite cu pruină. Dezvoltarea și starea strugurilor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*
Cerințe de maturitate	Sucul din fructe trebuie să aibă un indice refractometric de minimum: - 12° Brix în cazul soiurilor *Alphonse Lavallée*, *Cardinal* şi *Victoria*; - 13° Brix în cazul tuturor celorlalte soiuri cu sâmburi; - 14° Brix în cazul tuturor soiurilor fără sâmburi.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros şi gust	Plăcut, specific soiului, fără miros şi/sau gust străin.
Greutatea ciorchinelor	Greutatea minimă a unui ciorchine este de 75 grame.
Defecte permise	Pigmentarea datorată soarelui nu constituie un defect. Pot fi permise defecte uşoare de formă, de colorit şi/sau foarte uşoare arsuri solare care nu afectează decât epiderma, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea şi prezentarea în ambalaj a acestora.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conținut omogen şi să nu cuprindă decât struguri de aceeaşi origine, soi, calitate şi calibru şi cu acelaşi grad de coacere. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Lotul nr. 13 – CĂPŞUNI

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

Produsele vor îndeplini cerinţele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătății nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările şi completările ulterioare;
- Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranţa alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Căpşuni – *soiuri provenite din Fragaria, destinate livrării şi consumului în stare proaspătă:*

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*
Nivelul de calitate	**categoria I**
Proprietăţi fizico-chimice şi organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, nedeteriorate, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau care prezintă alterări, din cauza cărora ar fi improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără urme de pământ, cu aspect proaspăt dar nespălate, fără dăunători sau urme de atac ale acestora, fără umezeală externă anormală, cu caliciu (cu excepția fragilor). Caliciul şi pedunculul (atunci când este prezent), trebuie să fie proaspete şi verzi. Dezvoltarea şi starea căpşunilor trebuie să le permită să reziste la transport şi la manipulare şi să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.
Colorit	Caracteristic soiului.
Miros şi gust	Plăcut, specific soiului, fără miros şi/sau gust străin.
Calibru	Minim 18 mm (nu există un calibru minim în cazul fragilor).
Defecte permise	Pot fi permise uşoare defecte uşoare de formă, de presare şi/sau prezența unei mici zone albe care nu depăşeşte a zecea parte din suprafața totală a fructului, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea şi prezentarea în ambalaj a acestora.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg.

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*
	Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conţinut omogen şi să nu cuprindă decât căpşuni de aceeaşi origine, soi, calitate şi calibru şi cu acelaşi grad de coacere. Partea vizibilă a conţinutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conţinut.

Lotul nr. 14 – PIERSICI

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

Produsele vor îndeplini cerinţele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătăţii nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările şi completările ulterioare;
- Ordonanţa de Urgenţă a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranţa alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole.

Cerinţe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Piersici – *soiuri provenite din Prunus persica, destinate livrării şi consumului în stare proaspătă*

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*
Nivelul de calitate	**categoria I**
Proprietăţi fizico-chimice şi organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători sau deteriorări cauzate de aceştia care afectează pulpa, fără umezeală externă anormală, fără fructe despicate în cavitatea pedunculului, cu pulpa perfect sănătoasă. Dezvoltarea şi starea fructelor trebuie să le permită să reziste la transport şi la manipulare şi să ajungă în condiţii satisfăcătoare la locul de destinaţie.
Cerinţe de maturitate	Fructele trebuie să fie suficient de dezvoltate şi să prezinte un grad satisfăcător de coacere. Indexul refractometric minim al pulpei trebuie să fie de minimum 8° Brix.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros şi gust	Plăcut, specific soiului, fără miros şi/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim este de 51 mm (diferenţa maximă între fructele din acelaşi ambalaj – 5 mm).
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte uşoare ale epidermei, cu condiţia ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea şi prezentarea în ambalaj a acestora: - uşoare defecte de formă, de colorit şi/sau de dezvoltare; - uşoare urme provocate de presiune a căror suprafaţă totală nu depăşeşte 1 cm^2; - uşoare defecte ale epidermei care nu pot depăşi: - 1,5 cm lungime, în cazul defectelor cu formă alungită; - 1 cm^2 suprafaţă totală în cazul altor defecte.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosinţă sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conţinut omogen şi să nu cuprindă decât piersici de aceeaşi origine, soi, calitate şi calibru şi cu acelaşi grad de coacere. Partea vizibilă a conţinutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conţinut.

Lotul nr. 15 – GUTUI

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

Produsele vor îndeplini cerinţele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătăţii nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările şi completările ulterioare;
- Ordonanţa de Urgenţă a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranţa alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17.12.2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor Agricole.

Cerinţe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Gutui – *soiuri provenite din Cydonia oblonga, destinate livrării şi consumului în stare proaspătă*

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*
Nivel de calitate	**categoria I**
Proprietăţi fizico-chimice şi organoleptice	
Aspect general	Fructe întregi, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători sau deteriorări cauzate de aceştia care afectează pulpa, fără umezeală externă anormală. Dezvoltarea şi starea fructelor trebuie să le permită să reziste la transport şi la manipulare şi să ajungă în condiţii satisfăcătoare la locul de destinaţie.
Cerinţe de maturitate	Fructele trebuie să fie suficient de dezvoltate şi să prezinte un grad satisfăcător de coacere.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros şi gust	Plăcut, specific soiului, fără miros şi/sau gust străin.
Calibru	Calibru minim este de 55 mm (diferenţa maximă între fructele din acelaşi ambalaj – 10 mm).
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte uşoare de formă, de colorit şi/sau de dezvoltare, cu condiţia ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea şi prezentarea în ambalaj a acestora.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosinţă sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Fiecare ambalaj trebuie să aibă un conţinut omogen şi să nu cuprindă decât gutui de aceeaşi origine, soi, calitate şi calibru şi cu acelaşi grad de coacere. Partea vizibilă a conţinutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conţinut.

Lotul nr. 16 – BANANE (pentru perioada 01.01-30.04. 2026)

Lotul nr. 17 – BANANE (pentru perioada 01.05-31.08. 2026)

Lotul nr. 18 – BANANE (pentru perioada 01.09-31.12. 2026)

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

Produsele vor îndeplini cerinţele prevăzute în următoarele acte normative:

- *Norme de igienă privind producţia, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul şi desfacerea alimentelor*, aprobate prin Ordinul ministrului sănătăţii nr. 976 din 16.12.1998, cu modificările şi completările ulterioare;
- Ordonanţa de Urgenţă a Guvernului nr. 97 din 21.06.2001 privind reglementarea producţiei, circulaţiei şi comercializării alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Legea nr. 150 din 14.05.2004 privind siguranţa alimentelor, cu modificările şi completările ulterioare;
- Regulamentul (CE) nr. 2257/94 al Comisiei din 16.09.1994 de stabilire a standardelor de calitate pentru banane.

Cerinţe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Banane – *soiuri provenite din Musa (AAA) spp (subgrupele Cavendish şi Gros Michel), destinate livrării şi consumului în stare proaspătă*

Caracteristici	*Condiţii de admisibilitate*
Nivel de calitate	**categoria I**
Proprietăţi fizico-chimice şi organoleptice	

Caracteristici	*Condiții de admisibilitate*
Aspect general	Fructe întregi, tari, sănătoase (se exclud produsele afectate de putrezire sau cu alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, fără materii străine vizibile, fără paraziți sau deteriorări cauzate de aceștia, cu pedunculul intact, fără îndoituri, infecție fungică sau desicare, cu pistilurile rupte, fără malformații sau curbură anormală a fructului, fără lovituri, fără deteriorări cauzate de temperaturile joase, fără umezeală externă anormală. Mănunchiurile sau ciorchinii (fragmente de mănunchiuri) trebuie să conțină: - o porțiune suficientă de coroană cu colorit normal, sănătoasă și fără infecție fungică; - o coroană tăiată curat, nu oblic, fără urme de smulgere sau fragmente de tulpină. Dezvoltarea și starea fructelor trebuie să le permită să reziste la transport și la manipulare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație. Bananele trebuie să fie prezentate în mănunchiuri sau ciorchini (părți ale mănunchiului) formate din cel puțin patru fructe.
Colorit	Caracteristic soiului
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibrul este determinat de: - lungimea pulpei comestibile a fructului, exprimată în centimetri și măsurată de-a lungul feței convexe, de la capătul cu inflorescență până la baza pedunculului; - gradul, și anume măsura grosimii unei secțiuni transversale a fructului, exprimată în milimetri, între fețele laterale și mijloc, perpendicular pe axa longitudinală. Fructul de referință pentru măsurarea lungimii și a gradului este: - fructul mijlociu pe rândul exterior al mănunchiului; - fructul de lângă tăietura care secționează mănunchiul, pe rândul exterior al ciorchinelui. Lungimea minimă admisă este de 14 cm și gradul minim admis este de 27 mm.
Defecte permise	Pot fi permise următoarele defecte ușoare ale fructelor, cu condiția ca acestea să nu afecteze sub nici o formă pulpa fructului sau aspectul general al produselor, calitatea, păstrarea și prezentarea în ambalaj a acestora: - ușoare defecte de formă; - defecte ușoare ale cojii datorate frecării și alte ușoare pete superficiale care să nu acopere mai mult de 2 cm^2 din suprafața fructului.
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 banane 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.

Întocmit,

Lt.cdor

Schipor Constantin