

**Cerințe minime de calitate, proprietăți, garanție, condiții de ambalare
Legume proaspete**

Lotul nr. 1	Cartofi proaspeți curățați (pentru perioada 01.01-30.04.2027)
Lotul nr. 2	Cartofi proaspeți curățați (pentru perioada 01.05-31.08.2027)
Lotul nr. 3	Cartofi proaspeți curățați (pentru perioada 01.09-31.12.2027)

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;

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Cartofi proaspeți curățați (cuburi, rondele, pai) – *tuberculi proaspeți proveniți din Solanum tuberosum, prelucrați prin curățare și ambalați în vid, în instalații speciale*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspectul ambalajului	Ambalaj vidat, curat, întreg, bine închis, marcat corespunzător.
Aspectul produsului	Cartofi divizați (cuburi, rondele, pai), nedestrămați, fără urme de coji, fără alte impurități organice și/sau minerale. În același ambalaj cartofii divizați trebuie să aibă aceeași formă și dimensiuni apropiate.
Culoarea	De la alb-gălbui la galben-roz, uniformă, caracteristică cartofului crud și curățat.
Gust și miros	Plăcute, caracteristice; fără gust sau miros străin.
Termen de valabilitate	Minim 4 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință), vidate, etichetate corespunzător, cu capacitate de max. 10 kg.

Lotul nr. 4	Ceapă uscată (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 5	Ceapă uscată (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 6	Ceapă uscată (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;

- Regulamentul (CE) nr. 1508/2001 al Comisiei din 24.07.2001 de stabilire a standardului de comercializare pentru ceapă, 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:

Ceapă uscată (roșie, albă) – bulbi proveniți din *Allium*, destinați livrării în stare proaspătă către consumatori; pentru fiecare livrare, 50% o va reprezenta ceapă uscată roșie, respectiv 50% - ceapă uscată albă

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Bulbi intacti, tari și compacți, sănătoși (sunt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), curați (fără materii străine vizibile), neîncolțiți (fără muguri vizibili din exterior), fără protuberanțe produse de o dezvoltare anormală, fără smocuri radiculare, fără daune produse de îngheț, suficient de uscată, fără tijă găunoasă sau dură, fără paraziți și fără daune produse de aceștia, fără umezeală externă anormală. Tijele trebuie să fie răsucite sau tăiate drept și nu trebuie să depășească 6 cm în lungime. 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 40 mm. Diferența între diametrele celor mai mici și mai mari cepe din același pachet 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: - mici defecte de formă; - mici defecte de colorit; - o ușoară pătare care nu afectează ultima peliculă uscată ce protejează pulpa, cu condiția să nu acopere mai mult de o cincime din suprafața bulbului; - fisuri superficiale și absența unei părți din peliculele exterioare, cu condiția protejării pulpei.
Termen de valabilitate	Minim 15 zile de la data livrării.
Ambalare	În straturi sau vrac, în ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 25 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. 7	Rădăcinoase (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 8	Rădăcinoase (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 9	Rădăcinoase (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;

- Regulamentul (CE) nr. 730/1999 al Comisiei din 07.04.1999 de stabilire a standardului de comercializare pentru morcovi, 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:

Morcovi – rădăcina provenită din *Daucus carota*, livrată în stare proaspătă (spălată și curățată);

Păstârnac – rădăcina provenită din *Pastinaca sativa*, livrată în stare proaspătă (spălată și curățată);

Pătrunjel – rădăcina provenită din *Petroselinum crispum*, livrată în stare proaspătă (spălată și curățată);

Telina – rădăcina provenită din *Apium graveolens*, livrată în stare proaspătă (spălată și curățată).

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Morcovi	Păstârnac	Pătrunjel	Țelină
Nivelul de calitate – categoria I				
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:				
Aspect general	Rădăcini intacte, sănătoase (sunt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), cu aspect proaspăt, curate (fără corpuri străine), respectiv fără murdărie și impurități, tari, fără tije, cu frunzele retezate la 1-2 cm deasupra coletului, fără paraziți și fără daune produse de aceștia, nelemnoase, fără tendință de încolțire, neramificate, fără rădăcini secundare, fără lovituri, neafectate de ger, fără umezeală externă anormală (suficient de uscate după operațiunile de curățare și spălare). 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/sortimentului, fără miros și/sau gust străin.			
Calibru	Determinat de diametrul maxim:			
	- 10 – 40 mm, în cazul morcovilor timpurii și soiurilor cu rădăcină mică; - min. 20 mm, în cazul soiurilor cu rădăcină mare. Diferența de diametru dintre rădăcina cea mai mică și cea mai mare dintr-un ambalaj nu trebuie să fie mai mare de 30 mm.	min. 35 mm	20 – 50 mm	min. 70 mm
Defecte permise	Următoarele mici defecte pot fi admise sub rezerva de a nu afecta aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea calității și prezentarea în ambalaj: - mici defecte de formă și/sau de colorație; - mici crăpături vindecate; - mici crăpături sau fisuri datorate manipulării sau spălării;			

Caracteristici	Condiții de admisibilitate			
	Morcovi	Păstârnac	Pătrunjel	Țelină
	- în cazul morcovilor - se admit vârfurile verzi sau violete/purpurii nu mai mari de 1 cm lungime pentru morcovii care nu depășesc 10 cm lungime și care nu depășesc 2 cm pentru ceilalți morcovi.			
Termen de valabilitate	Minim 15 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 decât produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.			

Lotul nr. 10	Usturoi (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 11	Usturoi (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 12	Usturoi (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;

- 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 (căpătâni) – 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	Căpătâni 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/căpătâna. 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;

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	- 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.
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. 13	Varză proaspătă (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 14	Varză proaspătă (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 15	Varză proaspătă (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 (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 căpățână – 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.

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

Lotul nr. 16	Roșii (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 17	Roșii (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 18	Roșii (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 (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.*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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-sângeriu.
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;

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un ușor defect de formă, de dezvoltare și/sau de colorit; - ușoare defecte ale epidermei; - urme foarte ușoare de lovituri. <p>În plus, tomatele „costate” pot prezenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 cm²; - 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. 19	Castraveți (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 20	Castraveți (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 21	Castraveți (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 (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:	

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 dezvoltăți, 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: - 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. 22	Ardei gras (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 23	Ardei gras (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 24	Ardei gras (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 (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 annum*, 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 dezvoltăți, tari, fără pete, fără vătămări cauzate de îngheț, fără leziuni nevindecate, nearși de

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	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; - arsuri de soare sau ușoare leziuni vindecate, cu o limită de 2 cm lungime pentru defectele ardeilor de formă alungită și 1 cm ² 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. 25	Ceapă verde (pentru perioada 01.05-31.07.2025)
---------------------	---

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:

Ceapă verde – soiuri provenite din *Allium*, 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	Curată, nelovită, fragedă, sănătoasă (se exclud produsele afectate de putregai sau cele alterate), fără materii străine vizibile, fără frunze îngălbenite sau veștejite, fără tije florale, fără boli, fără deteriorări cauzate de boli, fără vătămări cauzate de îngheț și/sau de temperaturi ridicate, fără umezeală externă anormală.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	Bulbii: de la ușor formați, până la stadiu avansat de dezvoltare. Rădăcinile: întregi sau scurtate. 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.
Calibru	Diametrul tulpinilor – minim de 1 cm (măsurat la mijlocul acestora). Raportul dintre grosimea bulbului și grosimea tulpinii – 2:1.
Culoare	Albă pentru tulpină și bulb (în secțiune) și verde pentru frunze.
Miros și gust	Specifice, fără miros și/sau gust străin.
Defecte permise	Sunt admise ușoare defecte de formă și/sau de dezvoltare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg. Conținutul fiecărui pachet sau al fiecărei legături din același pachet trebuie să fie uniform și să conțină produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Lotul nr. 26	Salată verde (pentru perioada 01.05-31.07.2025)
---------------------	--

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:

Salată verde (lăptucă) – soiuri provenite din *Lactuca sativa* (varietățile *capitata*, *longifolia*, *crispa*, precum și din încrucișările dintre acestea), 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 atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum), curate și curățate (practic fără pământ sau alt mediu de creștere și practic fără materii străine vizibile), proaspete ca aspect, turgescențe, fără boli, fără deteriorări cauzate de boli, bine formate, tari, din care nu curg semințe, neafectate de îngheț, fără umezeală externă anormală. Rădăcinile trebuie tăiate aproape de baza frunzelor exterioare și tăietura trebuie să fie dreaptă. 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 miros și/sau gust străin.
Calibru	- varietatea cu căpățână și lăptuca <i>Cos</i> sau <i>Romaine</i> : 150 grame, dacă este cultivată în aer liber, respectiv 100 grame, dacă este cultivată sub protecție;

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
(greutate minimă)	- varietățile <i>Crisphead</i> și <i>Aisberg</i> : 300 grame, dacă este cultivată în aer liber, respectiv 200 grame, dacă este cultivată sub protecție; - varietățile pentru frunze și <i>Little gem</i> : 100 grame (îndiferent de modalitatea de cultivare). Diferența între cele mai ușoare și cele mai grele unități în fiecare ambalaj nu poate depăși: - 40 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc sub 150 g pe unitate; - 100 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc între 150 g și 300 g pe unitate; - 150 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc între 300 g și 450 g pe unitate; - 300 g în cazul în care cele mai ușoare unități cântăresc peste 450 g pe unitate.
Defecte permise	Sunt admise ușoare defecte de colorație și/sau ușoare daune cauzate de paraziți, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj. Poate fi admisă o decolorare roșiatică, cauzată de o temperatură scăzută în timpul creșterii, cu excepția cazului în care afectează grav aspectul produsului.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 5 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. 27	Ardei iute
---------------------	-------------------

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 iute – 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, cu iuțea caracteristică, 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, cu gust iute, fără miros și/sau gust străin.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Defecte permise	Sunt admise ușoare defecte de formă și/sau de dezvoltare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 5 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. 28	Verdeață (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 29	Verdeață (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 30	Verdeață (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:

- Regulamentul (CEE) nr. 1591/87 al Comisiei din 05.06.1987 de stabilire a standardului de calitate pentru varza de Bruxelles, țelină pentru pețiol și frunze și spanac, cu modificările și completările ulterioare;
- *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:

Verdeață (pătrunjel, mărar, leuștean, țelină) – soiuri provenite din *Anethum graveolens*, *Petroselinum crispum*, *Levisticum officinale* și *Apium graveolens*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	<p>Frunze întregi, sănătoase, ne atacate de boli sau dăunători, neafectate de îngheț și sau temperaturi ridicate, fără urme de putregai sau mucegai, cu aspect proaspăt (fără frunze îngălbenite), fără tije florale.</p> <p>Pătrunjel pentru frunze: frunze de culoare verde. Se recoltează rozetele prin tăiere. Lungimea coletului - max. 6 cm.</p> <p>Mărar: frunze de culoare verde-închis. Se recoltează prin tăiere la suprafața solului sau prin smulgere.</p> <p>Leuștean pentru frunze: frunze de culoare verde. Se recoltează prin rupere sau cosire. Lungimea coletului - max. 10 cm.</p> <p>Țelină pentru frunze: frunze de culoare verde-închis. Se recoltează prin desprinderea tijelor conținând frunzele, de la nivelul rădăcinii; greutatea minimă – 150 grame.</p> <p>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.</p>

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Miros și gust	Plăcute, specifice soiului, fără miros și/sau gust străin.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 5 kg. Fiecare ambalaj va conține produse de aceeași origine, soi și calitate. Partea vizibilă a conținutului ambalajului trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.

Lotul nr. 31	Broccoli (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 32	Broccoli (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 33	Broccoli (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 (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:

Broccoli – soiuri provenite din *Brassica oleracea italica*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, nedestrămate, sănătoase (se exclud produsele atinse de putregai sau cu alterări din cauza cărora devin improprie pentru consum), curate și curățate (practic fără pământ sau alt mediu de creștere și practic fără materii străine vizibile), proaspete ca aspect, fără boli, fără deteriorări cauzate de boli, bine formate, neafectate de îngheț, fără umezeală externă anormală. Inflorescența: tare, ușor strânsă, densă și compactă și butonii florali trebuie să fie complet închiși. Axul floral: suficient de mare și nu trebuie să fie spart. Este admisă prezența unor frunze verzi și sănătoase care să nu depășească vârful inflorescenței cu mai mult de 3 cm. Cupa axului floral: netedă și cât se poate de dreaptă. 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.
Culoare	Verde intens, uniformă, caracteristică.
Miros și gust	Plăcut, specific soiului, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Broccoli nu trebuie să depășească 20 cm înălțime.
Defecte permise	Sunt admise ușoare defecte de formă, de colorație și/sau de dezvoltare, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj.
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
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 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. 34	Ciuperci (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 35	Ciuperci (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 36	Ciuperci (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 (CE) nr. 1863/2004 al Comisiei din 26.10.2004 de stabilire a standardului de comercializare pentru ciupercile de cultură.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Ciuperci – provenind din genul *Agaricus* (sinonim *Psalliota*) sau *Pleurotus*, destinate pentru livrare în stare proaspătă către consumatori.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi (în cazul ciupercilor tăiate, tăietura trebuie să fie netedă și aproximativ perpendiculară pe axa longitudinală), sănătoase (sunt excluse ciupercile atinse de putregai, de o colorație maronie intensă a piciorușului sau de alterări din cauza cărora ar deveni improprii pentru consum), curate, lipsite practic de corpuri străine vizibile, altele decât pământul de acoperire, cu aspect proaspăt, lipsite de paraziți și de atacurile acestora, 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 miros și/sau gust străin.
Culoare	Albă sau brună (maro)
Calibru	Diametrul pălăriei: - min. 15 mm pentru ciupercile închise, cele cu vâl și cele deschise; - min. 20 mm pentru ciupercile plate.
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: - un ușor defect de formă; - un ușor defect de colorație; - contuzii superficiale; - urme ușoare de pământ de acoperire (ciupercile netăiate pot să prezinte puțin pământ de acoperire pe picioruș).
Termen de valabilitate	Minim 7 zile de la data livrării.
Ambalare	Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 10 kg.

<i>Caracteristici</i>	<i>Condiții de admisibilitate</i>
	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. 37	Fasole verde păstăi (pentru perioada 01.07-31.08.2025)
---------------------	---

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. 1863/2004 al Comisiei din 26.10.2004 de stabilire a standardului de comercializare pentru fasole verde păstăi.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Fasole verde păstăi – soiuri provenite din *Phaseolus vulgaris* și *Phaseolus coccineus*, 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	Păstăi intacte, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau deteriorări care le fac improprii consumului), turgescență, tânără și fragedă, fără ațe, cu semințele (dacă sunt prezente) mici și moi, curate, fără materii străine vizibile, cu aspect proaspăt, fără pergament (endoderm dur), fără paraziți, fără daune cauzate de paraziți, 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, fără miros și/sau gust străin.
Calibru	Calibrarea este obligatorie numai pentru fasolea aciculară, astfel: - fasole aciculară foarte fină – lățimea păstăii de cel mult 6 mm; - fasole aciculară fină – lățimea păstăii de cel mult 9 mm; - fasole aciculară medie – lățimea păstăii de cel mult 12 mm.
Defecte permise	Sunt admise mici defecte de formă, de colorit și/sau ale epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj.
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 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. 38	Mazare verde boabe (pentru perioada 01.07-31.08.2025)
---------------------	--

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. 1863/2004 al Comisiei din 26.10.2004 de stabilire a standardului de comercializare pentru mazare verde boabe

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Mazăre verde boabe – soiuri provenite din *Pisum sativum*, destinate livrării în stare proaspătă către consumatori.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Boabe proaspete, sănătoase (se exclud produsele afectate de putregai sau deteriorări care le fac improprii consumului), dezvoltate (dar nu complet), bine formate, fragede, suculente, suficient de tari (atunci când sunt strivite între degete, să se turtească fără a se dezintegra), nefăinoase, nedeteriorate (cu pielița fără crăpături), curate, fără materii străine vizibile, fără dăunători, fără daune cauzate de dăunători, 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, fără miros și/sau gust străin.
Defecte permise	Sunt admise următoarele defecte minore, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, menținerea calității și prezentarea în ambalaj: - foarte mici defecte de formă și/sau de colorit; - defecte foarte mici ale pieliței, leziuni, vătămări.
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 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. 39	Vinete (pentru perioada 01.07-30.11.2025)
---------------------	--

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 (CEE) nr. 1292/81 al Comisiei din 12.05.1981 de stabilire a standardului de comercializare pentru praz, pătlăgele vinete și dovlecei, cu modificările și completările ulterioare.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Vinete (pătlăgele vinete) – varietăți provenite din *Solanum melongena* (varietățile *Esculentum*, *Insanum* și *Ovigerum*), destinate pentru livrare în stare proaspătă către consumatori.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi, proaspete ca aspect, tari, sănătoase (unt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), curate, lipsite practic de corpuri străine vizibile, cu caliciul și pedunculul întreg, dezvoltate suficient, nearse de soare, fără miez fibros sau lemnos și fără semințe prea dezvoltate, 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 miros și/sau gust străin.
Calibru	Diametrul minim: 40 mm pentru pătlăgelele vinete alungite, respectiv 70 mm pentru cele rotunde. Diferența între pătlăgelele vinete cele mai mici și cele mai mari din același pachet nu trebuie să depășească 20 mm pentru pătlăgelele vinete alungite, respectiv 25 mm pentru pătlăgelele vinete rotunde.
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; - ușoare decolorări la bază; - ușoare deteriorări la nivelul caliciului și/sau pedunculului; - ușoare urme de lovituri cu condiția ca acestea să nu acopere mai mult de 3 cm ² .
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 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. 40	Dovlecei (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 41	Dovlecei (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 42	Dovlecei (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 (CEE) nr. 1292/81 al Comisiei din 12.05.1981 de stabilire a standardului de comercializare pentru praz, pătlăgele vinete și dovlecei, cu modificările și completările ulterioare.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Dovlecei – varietăți provenite din *Cucurbita pepo*, destinate pentru livrare în stare proaspătă către consumatori.

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Nivelul de calitate – categoria I	
Proprietăți fizico-chimice și organoleptice:	
Aspect general	Întregi (pot include părți din tulpină – max. 3 cm), cu aspect proaspăt, tari, sănătoși (unt excluse produsele afectate de putreziciune și deteriorare, neadecvate pentru consum), fără defecte cauzate de insecte sau alți paraziți, fără cavități, fără fisuri, curați (fără materii străine vizibile), dezvoltăți suficient, fără ca semințele să fie tari, 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 miros și/sau gust străin.
Calibru	Lungimea (măsurată între joncțiunea tulpinii și capătul fructului): 7 – 30 cm.
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: - mici defecte de formă; - mici defecte de colorare; - mici fisuri vindecate ale cojii.
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 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. 43	Praz (pentru perioada 01.01-30.04.2026)
Lotul nr. 44	Praz (pentru perioada 01.05-31.08.2026)
Lotul nr. 45	Praz (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 (CEE) nr. 1292/81 al Comisiei din 12.05.1981 de stabilire a standardului de comercializare pentru praz, pătlăgele vinete și dovlecei, cu modificările și completările ulterioare;

- Regulamentul (CE) nr. 2396/2001 al Comisiei din 07.12.2001 de stabilire a standardului de comercializare aplicabil prazului.

Cerințe minime de calitate, valabilitate, ambalare:

Praz – soiuri provenite din *Allium porum*, 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	<p>Intact (această cerință nu se aplică, totuși, la rădăcini și capete de frunze care pot fi tăiate). Sănătos (produsele afectate de putrezire sau deteriorare astfel încât să le facă necorespunzătoare consumului se exclud). Curat, practic lipsit de orice urme vizibile străine; cu toate acestea, rădăcinile pot avea pământ pe ele. Proaspăt în aparență, prin îndepărtarea frunzelor ofilite sau veștejite. Lipsit de dăunători și de stricăciuni provocate de aceștia. Lipsit de umezeală externă anormală (uscat corespunzător în cazul produselor spălate). Dezvoltarea și starea prazului trebuie să fie astfel încât să îi permită să reziste la transport și manevrare și să ajungă în condiții satisfăcătoare la locul de destinație.</p>
Diametru	<p>Minim 8 mm pentru prazul timpuriu și minim 10 mm pentru celelalte tipuri de praz. Diametrul celui mai mare praz din aceeași legătură sau pachet nu trebuie să fie mai mare decât dublul diametrului prazului celui mai mic.</p>
Culoare	<p>Albă pentru tulpină și bulb (în secțiune) și verde pentru frunze. Partea de culoare albă spre alb-verzui trebuie să reprezinte cel puțin o treime din lungimea totală sau jumătate din partea acoperită. Totuși, la prazul timpuriu¹, partea de culoare albă spre alb verzui trebuie să reprezinte cel puțin un sfert din lungimea totală sau o treime din partea acoperită.</p>
Miros și gust	<p>Specifice, fără miros și/sau gust străin.</p>
Defecte permise	<p>Următoarele defecte minore pot fi permise cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produselor, calitatea, menținerea calității și aspectul:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defecte minore superficiale; - deteriorări ușoare cauzate de viermi pe frunze, dar nu în altă parte; - ușoare urme de pământ în coadă.
Termen de valabilitate	<p>Minim 7 zile de la data livrării.</p>
Ambalare	<p>Ambalaje specializate (de unică folosință sau returnabile) cu capacitate de max. 15 kg. Conținutul fiecărui pachet sau al fiecărei legături din același pachet trebuie să fie uniform și să conțină numai prazul de aceeași origine, soi sau tip comercial, calitate și calibrul și, în mod considerabil, același grad de dezvoltare și culoare. Partea vizibilă a conținutului pachetului sau legăturii trebuie să fie reprezentativă pentru întregul conținut.</p>


Șef al achizițiilor
 Lt. Cđor
 Constantin SCHIPOR

¹ Praz semănat direct, netransplantat, cules iarna târziu până vara devreme

