

T.C. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
TAZE SEBZE VE MEYVE ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

Sıra No	Madde No	SEBZE VE MEYVE	TOPLAM MİKTAR	MİKTAR		BİRİM
				ÖĞRENCİ	PERSONEL	
1	1	DOMATES	2800	2400	400	KG
2	2	SALATALIK	7000	6000	1000	KG
3	3	DOLMALIK BİBER	2100	18000	300	KG
4	3	SİVRİ-ÇARLİSTON BİBER	9100	7800	1300	KG
5	3	KIRMIZI ÇARLİSTON(KAPYA) BİBER	9100	7800	1300	KG
6	4	MAYDONOZ	490	420	70	BAĞ
7	5	DEREOTU	490	420	70	BAĞ
8	5	TERE	490	420	70	BAĞ
9	5	ROKA	490	420	70	BAĞ
10	5	TAZE NANE	490	420	70	BAĞ
11	5	REYHAN	140	120	20	BAĞ
12	5	FESLEĞEN	140	120	20	BAĞ
13	6	LİMON	700	600	100	KG
14	7	MARUL	4900	4200	700	ADET
15	8	HAVUÇ	5250	4500	750	KG
16	9	KURU SOĞAN	15400	13200	2200	KG
17	10	PATATES	36400	31200	5200	KG
18	11	KABAK	4900	4200	700	KG
19	12	PATLICAN	14000	12000	2000	KG
20	13	SARIMSAK	140	120	20	KG
21	14	ELMA	9100	7800	1300	KG
22	15	MUZ	9100	7800	1300	KG
23	16	ARMUT	9100	7800	1300	KG
24	17	PORTAKAL	9100	7800	1300	KG
25	18	MANDALİNA	9100	7800	1300	KG
26	19	KARALAHANA	4900	1200	200	KG
27	20	MANTAR	1400	1200	200	KG

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan Yaş Sebze ve Meyve grubu ürünlerin satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan Yaş Sebze ve Meyve grubu ürünlerin satın alımı işidir.

KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılıklarında belirtilen anlama gelecektir. “İDARE” : Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri “YÜKLENİCİ” : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve İdareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

GENEL HÜKÜMLER

1. Tüm ürünler 1. kalite ve TSE belgesi ile birlikte ISO kalite belgelerinden birine sahip olmalıdır. (TSEK, TS EN ISO 9000, 9001:2008, HACCP, ISO 22000 gibi)
2. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
3. Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
4. Ürünlerin üzerinde zorunlu etiket bilgileri bulunmalıdır. (Gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjenler, net miktarı, son tüketim tarihi, özel muhafaza koşulları, üretici/dağıtıcının adı ve adresi, menşei ülke, gıdanın kullanım talimatı)
5. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
6. Ürünler yeni sene ürünü olmalıdır.
7. Ürün ambalajları açık, yırtık, yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
8. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
9. Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olmalıdır. Konserve ürünlerde henüz çıkmamış ürünler için 1 yıl önce olabilir.
10. Ürünlerin siparişleri, fiyatlandırması net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (Cam, teneke, kutu ağırlığı gibi.)
11. İşlenmiş ürünlerde T.C. Tarım ve Ormanlık Bakanlığının üretim iznini işletme kayıt/ onay numarası bulunmalıdır.
12. Getirilen ürünler piyasanın 1. sınıf ürünü olmalıdır.
13. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 3.bölümdeki gibi olacaktır.
14. Bu şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksinin hükümlerinde belirtilen esasları dahilinde olacaktır.
15. Siparişler ilgili müdürlükler tarafından bir gün önceden firmaya telefonla veya faksla bildirilir. Firma siparişleri istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç saat 08.00'e kadar teslim eder. Geri çevrilen ürünler aynı gün saat 10:00'a kadar gelmelidir.
16. Yüklenici sipariş verilen ürünleri istenildiği şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın istihkakına mahsup eder.

17. Numune alma ve numune tutma işlemleri muayene talimatları esasları dahilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
18. Teknik şartnamede belirtilen özellikler üzerinden alınacak ürünler idareye bağlı iş depolarınca numune alma usulü ile gerekli denemelerden geçirilecek olup, istenilen kalite, renk, görünüş ve tat özelliklerini sağlayan ürünler kabul edilecektir.
19. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
20. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
21. Yüklenici firma tarafından ürünlere en az depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni ürünlerle yüklenici firma değiştirme yapacaktır.
22. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak şartıyla değiştirilecektir.
23. Ürünler taze olmalı, mevsiminde getirilmeli ve dondurulmuş olmamalıdır.

1-) DOMATES :

1. Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Domatesler; bütün, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arınmış, olgun, kızarmış olmalıdır. Sarı ve yeşil miktarları %2'den fazla olmamalıdır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmamalı, buruşuk, çamurlu, topraklı olmamalıdır. Kesildiğinde içi kof olmamalı beyaz olgunlaşmamış özellik göstermemelidir.
2. Domatesin tüketimini engelleyecek çürük ve bozukluk; anormal dış nem, yabancı tat ve koku, böcek ve böcek zararı içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntısı olmamalıdır.
3. Adet ağırlığı 100-150 gram ve arasında olmalıdır.
4. Domatesler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diyapol şekilde istif edilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 79 4 standardı esas alınacaktır.
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan domatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu domatesleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan domatesleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

2-) SALATALIK :

1. Salatalıklar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır.
2. Salatalıklarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma olmamalıdır. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, ekşimiş, ezik, çürük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntısı olmamalıdır.
3. Adet ağırlığı 200±20 gram ve arasında olmalıdır.
4. Salatalıklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Salatalıklar ambalajlar içerisine dizilmiş olmalı, dökme olmamalıdır.
8. Teslim edilen partideki salatalıklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1253 standardı esas alınacaktır.
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan salatalıklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu hıyarları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan hıyarları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

3-) TAZE YEŞİL BİBER (DOLMALIK, SIVRI VE ÇARLİSTON,KIRMIZI ÇARLİSTON) :

1. Biberler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Biberler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, ince kabuklu ve tatlı olmalıdır.
2. Adet ağırlığı dolmalık biberlerde 80-100 gram, taze biberlerde (sivri ve çarliston) 20-30 gram arasında olmalıdır.
3. Biberler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
4. Biberler; kızarmış, ezik, çürük, kırılmış, kesilmiş, çamurlu, topraklı, buruşmuş, gevşek, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Biberler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki biberler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalı; yeşil, sarı, kırmızı gibi renkli biberlerin karışımı olmamalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1205 standardı esas alınacaktır.
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.

11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan biberler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu biberleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan biberleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

4-) TAZE MAYDANOZ :

1. Maydanozlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Maydanozlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, sararmamış, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
2. Maydanozlar üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, aşırı nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalı; demetler sararmış, yanık, donuk, çamurlu ve fena kokulu olmamalıdır.
3. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gram maydanoz bulunmalıdır. Maydanozlar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, demetlerdeki maydanozların sapı 5 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olmalıdır.
4. Maydanozlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Maydanozlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki maydanozlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1816 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan maydanozlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu maydanozları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan maydanozları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

5-) TAZE DEREOTU-ROKA-TERE-YAŞ NANE- REYHAN-FESLEĞEN, SEMİZOTU :

1. Dereotu, roka, tere, yaş nane, reyhan, fesleğen, semizotu ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Dereotu, roka, tere, yaş nane, reyhan, fesleğen, semizotu ; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
2. Dereotu, roka, tere, yaş nane, reyhan, fesleğen, semizotu iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit, hastalıklarla ve soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
3. Demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Her bir demetin ağırlığı 50 gramdan az olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotu, roka, tere, yaş nane, reyhan, fesleğen,

semizotu çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Bu hizadaan itibaren yaprak sapı uzunluğu 5 cm'yi geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir.

4. Dereotu, roka, tere, yaş nane, reyhan, fesleğen, semizotu; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
5. Dereotu, roka, tere, yaş nane, reyhan, fesleğen, semizotu ; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, karamış, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimsi ve acı olmamalıdır.
6. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
8. Dereotu, roka, tere, yaş nane, reyhan, fesleğen, semizotu ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
9. Teslim edilen partideki Dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhan, fesleğen çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1814 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan dereotu, roka, tere, reyhan, fesleğen, yaş nane, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu dereotu, roka, tere, fesleğen, yaş nane, reyhanı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhanı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

6-) LİMON:

1. Limonlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda, doğal rengini (sarı) ve şeklini almış olmalıdır. Sapları silme kesilmiş ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %25'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır.
2. Yatak limon olmalı ve adet ağırlığı 100±10 gram olmalıdır.
3. Limonlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
4. Limonlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Limonlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki limonlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan limonlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu limonları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan limonları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

7-) MARUL

1. Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Marullar bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyasal gübre ve diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş olmalıdır. Çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır., yabancı tat ve koku, anormal dış nem ve yabancı madde bulundurmamalıdır.
2. Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
3. Marulların göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olmalıdır.
4. Marullar orta boyda olmalıdır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600-1100 gram arasında olmalı; marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmamalıdır.
5. Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
6. Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
9. Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
10. Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
12. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan marullar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu marulları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan marulları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

8-) HAVUC:

1. Havuçlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Havuçlar; bütün, kendine has tat ve kokuda, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz (yıkandıktan sonra üzerinde yabancı madde bulunmayan) körpe odunlaşmamış ve tohuma kaçmamış olmalıdır.
2. Havuçlar çürük, buruşmuş, ekşimiş, kurtlu ve kurt yenikli olmamalıdır.
3. Havuçlar üzerinde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku içermemelidir. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olmalıdır.

4. Havuçlar çaplarına göre 20 mm ile 10 mm arasında ağırlıklarına göre ise 100-150 gr arasında olmalıdır. Boy uzunlukları 20 cm'yi geçmemelidir.
5. Havuçlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
6. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
8. Havuçlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
9. Teslim edilen partideki havuçlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1193 standardı esas alınacaktır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan havuçlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu havuçları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan havuçları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

9-) KURU SOĞAN :

1. Kuru soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Soğanlar bütün, sağlam, temiz don vurmamış, çamursuz, kendine has tat ve kokuda iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Bıçakla enine kesildiğinde kesit yüzeyi sulu ve tabakalanmamış olmalıdır.
2. Kuru soğanlarda tüketimi engelleyecek çürüklük, bozukluk, don vuruğu, filizlenme, yumuşama, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşme, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmamalıdır. Sapları 5 cm'den kısa olmalıdır.
3. Kuru soğanların tane ağırlıkları 300±20 gram olmalıdır.
4. Kuru soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. Kuru soğanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
6. Kuru soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
9. Kuru soğanlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların içinde ayrılmış soğan kabukları bulunmamalıdır. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 kg'ı geçmemelidir.
10. Teslim edilen partideki kuru soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 796 standardı esas alınacaktır.
12. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kuru soğanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kuru soğanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin

etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kuru soğanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

10-) PATATES :

1. Patatesler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş, filizlenmemiş olmalıdır. Islak, donmuş, çürük, yumuşamamış olmalı, çapa yarası bulunmamalıdır.
2. Patateslerde anormal tat ve koku, anormal dış nem, görünüşleri bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve berelenmeler, aşırı şekil bozulmaları, yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısımdan 5 mm'den daha derinlere nüfuz etmiş çeşitli patates ve yumru uyuzu belirtileri, don zararı, güneş yanığı olmamalıdır.
3. Taze patates ihalenin yapıldığı yıl içerisinde üretilmiş yeni mahsul olacaktır.
4. Patateslerde en küçük çap ölçüsü 55 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram ve arasında olmalıdır.
5. Patatesler; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
6. Patatesler; gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
7. Patatesler; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
8. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
9. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
10. Patatesler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 kg'ı geçmemelidir.
11. Teslim edilen partideki patatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
12. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1222 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
13. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
14. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan patatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu patatesleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan patatesleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

11-) YEMEKLİK KABAK :

1. Yemeklik kabaklar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yemeklik kabaklar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, parlak, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
2. Yemeklik kabaklar; sıkı ve sert, yumuşamamış, tohuma kaçmamış olmalı ve çiçekler, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalı; kart, çekirdekleri fazla büyümüş, gevşemiş olmamalıdır.

3. Yemeklik kabaklar, küçük veya orta boyda olmalıdır. Küçük boy kabakların uzunluğu 12-15 cm, orta boy kabakların uzunluğu ise 15-20 cm arasında olmalıdır. Tane ağırlıkları 180-200 gr arasında olmalıdır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
4. Yemeklik kabaklar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. Yemeklik kabaklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
6. Yemeklik kabaklar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
9. Yemeklik kabaklar ambalajlar içerisine üst üste 4 sıra halinde dizilmiş olarak konulabilir.
10. Teslim edilen partideki yemeklik kabaklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1898 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
12. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yemeklik kabaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yemeklik kabakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yemeklik kabakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

12-) PATLICAN :

1. Patlıcanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patlıcanlar; bütün, sağlam, temiz, üzerinde gözle görülür yabancı madde bulunmayan, taze görünüşlü, yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda ya da çekirdekleri dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, eti liflenmemiş, sıkı yapılı, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Sap ve yeşil çanak yaprakları kopmamış olmalıdır.
2. Patlıcanlar; yumuşamış, odunsu yapıda, acı, çekirdekleri aşırı gelişmiş ve beyazlığını kaybetmiş olmamalı, tohuma kaçmamış olmalı, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
3. Patlıcanlar, karniyarıklık amaçlı olursa uzunluğu 12-15 cm, çapı 4-5 cm; musakkalık, kızartmalık vs. amaçlı olursa minimum uzunluğu 15 cm ve minimum tane ağırlığı 150 gram olmalıdır.
4. Patlıcanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. Patlıcanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
6. Patlıcanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde

bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

8. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
9. Patlıcanlar ambalajlar içerisinde üst üste dizilmiş olarak konulmalıdır.
10. Teslim edilen partideki patlıcanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1255 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
12. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan patlıcanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu patlıcanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan patlıcanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

13-) SARIMSAK(Soyulmuş) :

1. Sarımsak, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. Sarımsak, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini (kırmızı), şeklini almış olmalıdır. .
3. Sarımsak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
4. Sarımsak, yumuşamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş, ezik, çürük, bereli, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
5. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Sarımsaklar, demet halinde teslim edilmelidir.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan sarımsaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu sarımsakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan sarımsakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

14-) ELMA :

1. Elmalar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ham, Olgunlaşmamış çürük ve ezik olmamalıdır. Ekstra ve 1. Sınıf kalitede olmalıdır.
2. Elmalarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve/veya koku bulunmamalıdır. Üzeri kirli, çamurlu, topraklı olmamalı; ortalama adet ağırlığı 200 - 250 gr olmalıdır.
3. Elmalar birinci sınıf olmalıdır. Bunlar taşımaya, elden geçirmeye, depolamaya dayanıklı bir olgunlukta olmalıdır. Her ambalaj içerisinde bulunan elmalar, çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Elmalar kesildiği zaman sert, sulu olmalı ve unlaşmamış olmalıdır.

Göze çarpacak şekilde belirgin çürüklük ve bozulma gibi yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Elmalar tatlı, Golden, Amasya ve Starking cinsi olmalıdır.

4. Ambalajlar taşıma sırasında elmaların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. En fazla 4 sıralı kasalarda teslim edilmelidir.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
6. Elmalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
7. Teslim edilen partideki elmalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan elmalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu elmaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan elmaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

15-) MUZ :

1. Muzlar temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır.
2. Muzlarda yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır.
3. Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olacaktır. Muzlar taraklarından ayrılmamış ve her bir tarakta en az 8 muz olacak şekilde getirilecektir. İthal muz olup adet ağırlığı 150-200 gr olacaktır.
4. Ambalajlar taşıma sırasında Muzun iyi korunmasını sağlayacak nitelikte karton veya diğer uygun nitelikte yapılmış sandık veya kutu olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Hevenk ve tarak şeklinde ambalajlanan muzların sap kesitleri, fazla su kaybını önlemek amacı ile kâğıtla sıkıca sarılmalıdır. Bunlar delikli polietilen torbalara konulduktan sonra da ambalajlara yerleştirilmiş olarak getirilecektir.
5. Muzlar ve bunların içinde buldukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Muzlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki muzlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1802 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan muzlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu muzları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan muzları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

16-) ARMUT :

1. Armutlar, **Rosaceae familyası** (gülgiller)'dan **Pyrus communis** bitkisinin (ağacının) kendine özgü biçimiyle ince kabuklu, yumuşak çekirdekli, eti bol sulu ve lezzetli meyveleri olmalıdır.
2. Armutlar gözle görülebilir yabancı madde (çamur) ve ilaç artıkları, anormal dış nem, çürük, yabancı tat ve koku, kabuk zarları siyahlaşmış, kumlu olmamalıdır. Kabukta nitelik bakımından meyvenin genel görünüşünü bozan lekeler bulunmamalıdır.
3. Her ambalaj içindeki armutlar çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ağırlığı 200-250 gr arasında olmalıdır.
4. Yeni sene ürünü olmalı ve ekstra 1. Sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
5. Ambalajlar taşıma sırasın armutların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. Armutlar tek sıra halinde dizilmiş olacaktır.
6. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
8. Armutlar, ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
9. Teslim edilen partideki armutlar, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 184 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan armutlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu armutları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan armutları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

17-) PORTAKAL:

1. Portakallar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini (turuncu-sarı) ve şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %35'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır.
2. Portakallar kendine has tatlılığı, kokusu ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır.
3. Adet ağırlığı 200-250 gram ve arasında olmalıdır.
4. Portakallar sandık içerisinde teslim edilmelidir.
5. Portakalların sapları silme kesilmiş olmalı, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf)
6. Portakallar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
7. Portakallar; küflenmiş, kof, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır Portakalların sapları silme kesilmiş olmalıdır.

8. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
9. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
10. Teslim edilen partideki portakallar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
12. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan portakallar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu portakalları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan portakalları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

18-) MANDALİNA:

1. Mandalinalar dolgun, sulu, sağlam, temiz olmalı görünüş ve renk bakımından kendine has özelliklerde olmalıdır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, kurtlu, kurt yenikli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmamalıdır. Kabuğu ince olmalı ve sert olmalıdır.
2. Usare miktarı tane ağırlığının %35'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır. Klementin (Kabuk rengi kırmızımsı ve çekirdeksiz) ve Satsuma (iri sarı kabuklu, çekirdeksiz) mandalinalar olmalıdır.
3. Mandalinalar ezik, çürük, kesik olmamalı ve anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları olmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
4. Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg'dan aşağı olmayacaktır.
5. Mandalinaların sapları silme kesilmiş olmalı, orijinal ambalajlı olarak diyagonal şekilde dizilmiş olmalıdır.
6. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
8. Mandalinalar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
9. Teslim edilen partideki mandalinalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan mandalinalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu mandalinaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan mandalinaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

19-) KARA LAHANA:

1. Piyasada satılan iyi cins taze ve olgun lahanalardan olacaktır.
2. Kurtlanmış, ezik, dağılmış, yapraklar halinde, çamurlu, çürük, donmuş ve kızarmış, haşerat yenikli olmayacaktır.
3. Mevsiminde alınacaktır
4. Lahanalar top halinde olacaktır ve her birinin ağırlığı 250 gramdan az olmamalıdır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
6. Teslim edilen partideki lahanalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
7. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
8. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
9. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan lahanalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu portakalları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadaki ihtiyacı olan lahanaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

20-) MANTAR

1. Mantarlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mantarlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olmalıdır.
2. Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığı kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
3. Mantarlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
4. Mantarlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
5. Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
6. Mantarların şapka çapı en fazla 65 mm, sap uzunluğu ise en fazla 25 mm olmalıdır.
7. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
9. Mantarlar 5-10 kg'lık ambalajlar içerisine ve birbirini ezmeyecek şekilde konulmalıdır.
10. Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2410 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan mantarlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu mantarları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında

temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan mantarları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.