



T.C.
TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 35677068-934.99-
Konu : Teklife Davet

24/10/2022

Sayın :

Üniversitemiz Taşlıçiftlik Yerleşkesi Sosyal Tesislerde kullanılmak üzere ekli ihtiyaç listesinde cinsi, özelliği ve miktarı belirtilen mal/malzemeler, 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 22 Nci Maddesinin (d) Fıkrası Uyarınca Doğrudan Temin Usulü İle alınacaktır.

İlgilendiğiniz takdirde K.D.V. hariç fiyat teklifinizi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına ulaşacak şekilde göndermenizi, rica ederim.

Mahmut ARDIÇ
Şube Müdürü

Son Başvuru Tarih ve Saati : **26/10/2022 - 15:00**
Teklif Başvuru Yeri : Taşlıçiftlik Kampüsü Rektörlük Binası Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı zemin kat 07 nolu satın alma bürosu /TOKAT
Teslimat Yeri : Taşlıçiftlik Kampüsü, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Teklif Türü : İşin Tamamı

Ek: 1 Sayfa Yaş (Taze) Sebze İhtiyaç Listesi
Ek: 4 Sayfa Yaş (Taze) Sebze Temini Teknik Şartnamesi

NOT :

- 1-) Talep Edilen mallara ilişkin ödeme, Maliye Bakanlığı'nın ödenekleri serbest bırakma oran ve ilkeleri doğrultusunda malzemeler teslim edildikten sonra yapılacaktır.
- 2-) Teklifler kapalı zarf içerisinde elden teslim edilebilir veya posta, kargo, faks yoluyla da gönderilebilir
- 3-) Teklif isteme yazımızda mal/malzeme/iş verilecek TOPLAM FİYAT üzerinden değerlendirmeye alınacaktır.
- 4-)İlgili Mevzuat uyarınca İsteklinin yasaklı olup olmadığının öğrenilebilmesi için (Vergi/T.C No-Ünvanı-Türü(A.Ş ,LTD gibi)-Adres-Telefon-Faxs-Ticaret/Esnaf odası adı -Ticaret/Esnaf odası sicil no-varsa eposta Adresi) bildirmekle İstekliler yükümlüdür
- 5-) Malzemelerle ilgili her türlü ulaşım ve nakliye üstleniciye aittir.
- 6-) İsteklinin teklifle birlikte teknik şartnameyi kaşeleyip imzalaması ve teklif ekinde sunması gerekmektedir.
- 7-) **Mal/Malzemeler haftalık ihtiyaca göre belirlenen miktarda alınacaktır.**
- 8-) Yüklenici ile Kdv hariç toplam bedel üzerinden sözleşme yapılacaktır.
- 9-)Sözleşme bedeli üzerinden hesaplanan %0,948 (binde dokuz virgül kırksekiz) sözleşme damga vergisi yüklenici tarafından Üniversitemiz Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı Veznesine yatırılacaktır.



İHTİYAÇ LİSTESİ

S.N.	MAL/İŞİN ADI,CİNSİ VE ÖZELLİĞİ	AÇIKLAMA	MİKTARI	KDV HARIÇ BİRİM FİYAT	KDV HARIÇ TOPLAM FİYAT
01	DOMATES	Teknik Şartnameye Uygun Olacaktır	300 Kg		
02	TATLI SİVRİ BİBER	"	50 Kg		
03	MAYDANOZ	"	300 BAĞ		
04	SALATALIK	"	50 Kg		
05	LİMON		120 Kg		
06	KURU SOĞAN	"	150 Kg		
07	SARIMSAK	"	10 Kg		
08	HAVUÇ	"	50 Kg		
09	AYSBERK MARUL	"	350 Adet		
10	KIRMIZI LAHANA	"	50 Kg		
11	ARPACIK SOĞAN	"	10 Kg		
12	KIRMIZI SOĞAN	"	20 Kg		
13	KÜLTÜR MANTARI	"	50 Kg		
14	KÖY BİBERİ	"	150 Kg		
15	FRENK MAYDONOZU	"	50 Bağ		
16	KAPYA BİBER	"	100 Kg		
17	DERE OTU	"	200 Bağ		
18	KIRMIZI PANCAR	"	50 Kg		
19	PATATES	"	150 Kg		
20	PATLICAN	"	30 Kg		
21	TAZE KEKİK	"	50 BAĞ		
22	TAZE NANE	"	150 BAĞ		
23	KABAK	"	50 KG		
KDV HARIÇ TOPLAM					

Yukarıda cinsi, özelliği ve miktarı yazılı mal/malzeme/işi tamamı KDV hariç (Rakamla).....TL.....KR (Yazı ile).....TL.....KR karşılığında yapmayı taahhüt ederim.

KDV.Oranı %

FİRMA KAŞE
İMZA



**TAZE (YAŞ) SEBZE VE MEYVE TEMİNİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

01-) DOMATES :

- 1) Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Domatesler; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze görünüşlü, temiz ve doğal rengini (kırmızı veya turuncu) almış olmalıdır.
- 2) Adet ağırlığı 100-200 gram ve arasında olmalıdır.
- 3) Domatesler; 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) Domatesler; çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.
- 5) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 6) Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve **diyagonal** şekilde istif edilmiş olmalıdır.
- 7) Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

02) TATLI SIVRI BİBER 14-) KÖY BİBERİ 16-) KAPYA BİBER) :

- 1) Biberler, **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) Taze biberlerde (sivri) **15-40 mm** diğer biberler normal kendine has boy ve renkte 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; ezik, çürük, kırılmış, kesilmiş, çamurlu, topraklı, buruşmuş, gevşek, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
- 5) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 6) Biberler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
- 7) Teslim edilen partideki biberler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalı; yeşil, sarı, kırmızı gibi renkli biberlerin karışımı olmamalıdır.

03-) MAYDANOZ 15-) FRENK MAYDANOZU 17-) DERE OTU 21-) TAZE KEKİK 22-)TAZE NANE:

- 1) Maydanoz, Frenk Maydanozu, Dere Otu, Taze Nane, **1. sınıf** niteliklere sahip olmalıdır. Maydanoz, Frenk Maydanozu, Dere Otu, Taze Nane; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, sararmamış, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- 2) Maydanoz, Frenk Maydanozu, Dere Otu, Taze Nane iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
- 3) Demetler halinde bağlanmış olmalıdır.
- 4) **Her bir demetinin ağırlığı En az 100 gram** olmalıdır.
- 5) Maydanoz, Frenk Maydanozu, Dere Otu, Taze Nane; 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.
- 6) Maydanoz, Frenk Maydanozu, Dere Otu, Taze Nane; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
- 7) Demetler; en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı uzunluğu 10 cm'yi geçmemelidir.
- 8) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

04-) HIYAR (SALATALIK) :

- 1) Hiyarlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Hiyarlar; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, acılaşmamış, düzgün biçimli, çekirdeği sertleşmemiş olmalıdır.
- 2) Adet ağırlığı **100-180** gram arasında olmalıdır.
- 3) Hiyarlar; 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) Hiyarlar; tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.
- 5) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 6) Hiyarlar ambalajlar içerisine dizilmiş olmalı, dökme olmamalıdır.



5-) LİMON:

- 1) Limonlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Limonlar; kendine has tat ve kokuda, sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini (sarı) ve şeklini almış, 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 90-150 gram ve arasında 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, kalın kabuk bulunmamalıdır Limonların sapları silme kesilmiş olmalıdır.
- 5) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 6) Limonlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.

06-) KURU SOĞAN 11-) ARPACIK SOĞAN 12-) KIRMIZI SOĞAN :

- 1) Soğanlar, **1. sınıf** niteliklere sahip olmalıdır. Soğanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, olgun, iki dış kabuğu ve sapı kurumuş, çamursuz, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Bıçakla enine kesildiğinde kesit yüzeyi sulu ve tabakalanmamış olmalıdır.
- 2) Soğanlar; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmemiş, iyi kurutulmuş, sapları ve kökleri temizlenmiş olmalı; boş veya kaba saplı olmamalı.
- 3) Soğanlarda en küçük çap ölçüsü 40 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 100-150 gram ve arasında olmalıdır.
- 4) Soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- 5) Soğanlar; 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) Soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- 7) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 8) Kuru soğanlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
- 9) Teslim edilen partideki Soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 10) Arpacık soğanlar 1 kg'lık file torbalarda teslim edilecektir.

07-) SARIMSAK :

- 1) Sarımsak, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
- 2) Sarımsak, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini (**mor şeritli, gümüşü gri-beyaz**), 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, ekşimş, ezik, çürük, bereli, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- 5) Sarımsak başlarının çapı 30 mm den küçük olmamalıdır. Sapların uzunlukları kuru sarmısaklarda 3 cm'yi geçmemelidir.
- 6) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 7) Sarımsaklar, demet halinde teslim edilmelidir.

08-) HAVUÇ:

- 1) Havuçlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Havuçlar; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, pörsümemiş, çatlamamış, berelenmemiş, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini almış, acılaşmamış, düzgün biçimli, koflanmamış, çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış olmalıdır.
- 2) Havuçlar çaplarına göre **20-45 mm** arasında ağırlıklarına göre ise **50-200gr** arasında olmalıdır. Boy uzunlukları 20 cm'yi geçmemelidir.
- 3) Havuçlar; 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) Havuçlar; odunlaşmamış, tohuma kaçmamış olmalı; buruşuk, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimş olmamalıdır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olmalıdır.
- 5) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır. Havuçlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.



09-) AYSBERK MARUL :

- 1) Marullar körpe ve taze olacaktır.
- 2) Acı ve tohuma kaçmış kararmış pörsümüş ve sararmış kurt yenikli yapraklı olmayacaktır.
- 3) Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır.
- 4) Islak çamurlu olmayacaktır.
- 5) Her bir marulun ağırlığı en az 350 gr.olacaktır.

10-) KIRMIZI LAHANA :

- 1) Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar, **1. sınıf** niteliklere sahip olmalıdır. Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, yaprakları gevşememiş, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
- 2) Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- 3) Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar, kalın damarlı ve çok sert yapraklı olmamalıdır.
- 4) Kırmızı lahana ve beyaz lahanaların her birinin ağırlığı **300** gramdan az olmamalıdır.
- 5) Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; 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) Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimş ve acı olmamalıdır.
- 7) Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, kırmızı lahanaların kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
- 8) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 9) Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.

13-) KÜLTÜR MANTARI

- 1) Mantarlarda hastalık ve zararlıların görünür tahribatı bulunmamalı ve dağılmamış olmalıdır.
- 2) Mantarlar kendine has tat ve kokuda olmalı, ekşime, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 3) Mantarlar işleme tabi tutulurken dikkatli olunmalı, taze iyi kalitede, mütecanis beyazlıkta, çeşide bağlı olarak krem veya açık devetüyü renginde olmalıdır. Baş kısmı yuvarlak veya yarım küre şeklinde olmalıdır. Başın alt kısmındaki zar gibi bölmeli lameller talebe göre açık veya kapalı olmalıdır.
- 4) Gövde tombul ve kök tarafı kesik veya bütün olmalıdır. Baş kısmı elastiki olmalı, anormal yüzey nemi olmamalı, benekli, bozulmamış olmalı ve böcek yenikleri bulunmamalıdır.
- 5) Mantarların taşınması esnasında vasıtalarda soğutma devamlı olmalı bu maksatla soğutmalı nakil araçları kullanılmalıdır.
- 6) Ambalajlama: Ambalajlamada en iyi sonuçlar sert kenarlı dayanıklı ambalaj kapların kullanılmasıyla elde edilir. Mantarlar kaplara bastırılmadan sıkıca yerleştirilmelidir. Mantarlar, içi uygun bir ambalaj kağıdıyla kaplı tahta, karton mukavva veya diğer uygun malzemeden yapılmış delikli kutularda paketlenildiği gibi altına plastik yerleştirilmiş kutularda veya karton tablalarda da ambalajlanabilir. Bu ambalajlar rutubet kaybını önlemek için hava geçiren ince bir jelatin veya genişleyebilen bir plastik kaplanır.
- 7) Bu amaçlarla kullanılan ambalaj kapları ve diğer malzemeler temiz ve mantarları hem içten ve hem de dıştan olumsuz olarak etkilenmeyecek materyalden yapılmış olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Ambalajların içinden çıkan ve şartnameye uygun olmayan mantarlar ayrılarak müteahhide iade edilecek müteahhit bunların yerine şartnameye uygun malı derhal vermeye mecbur olacaktır.

18-) KIRMIZI PANCAR

- 1) Piyasada bulunanların en iyi cinsinden olacaktır.
- 2) Kırmızı pancarlar renk ve şekil bakımından tipinin bütün özelliklerini taşımalı
- 3) Bütün, temiz, sıkı etli, sağlam, taze görünüşlü, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yabancı tat ve koku almamış olmalı
- 4) Üzerlerinde aşırı nem ve çamur bulunmamalıdır.
- 5) Enine kesildiğinde beyaz renkli damarlar görülmemelidir.
- 6) Kırmızı Pancarların yaprakları taze, tam, yeşil, sararmamış ve solmamış olmalı; bunlarda don hastalık böcek ve diğer nedenlerle oluşan pörsüme, çürüme, koku olmamalıdır.
- 7) Ambalajlar taşıma sırasında kırmızı pancarların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.



19-) PATATES :

- 1) Patatesler, **sınıf niteliklerine** sahip olmalıdır. Patatesler; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
- 2) Patatesler; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış olmalı ve çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
- 3) Patates kabuğunun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım içermemelidir. Aşırı şekil bozuklukları, pas lekeleri, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eden kabuk altı lekelerinin derinliği 5 mm'yi geçmemelidir.
- 4) Patateslerde çap ölçüsü **60 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; 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.
- 7) Patatesler; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- 8) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 9) Patatesler ambalajlar içerisinde dökme olarak konulabilir. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı **50 kg**'ı geçmemelidir.

20-) PATLICAN :

- 1) Patlıcanlar, **1. sınıf** niteliklere sahip olmalıdır. Patlıcanlar; 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; 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) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

23-) 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, **tane ağırlıkları 80-100 gr arasında**, orta boy kabakların uzunluğu ise 15-20 cm arasında, tane ağırlıkları ise **150-200 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.
- 6) Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- 7) Yemeklik kabaklar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- 8) Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve sağlığa zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

