



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

13.05.2026

Sayı : 35677068-934.99-
Konu : Teklife Davet

Sayın :

Üniversitemiz Merkezi Yemekhane Mutfağında kullanılmak üzere aşağıda cinsi, özelliği ve miktarı belirtilen mal/malzeme, 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 22 Nci Maddesinin (d) Fıkrası Uyarınca Doğrudan Temin Usulü ile alınacaktır.

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

Faruk YILMAZ
Şube Müdürü

Son Başvuru Tarih ve Saati : **18.05.2026 10:30**
Teklif Başvuru Yeri : Taşlıçiftlik Kampüsü Rektörlük Binası Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
415 Nolu satın alma bürosu /TOKAT
Teslimat Yeri : Taşlıçiftlik Kampüsü, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Teklif Türü : Toplam Fiyat

İHTİYAÇ LİSTESİ

| S.N. | MAL/İŞİN ADI, CİNSİ VE ÖZELLİĞİ | AÇIKLAMA | MİKTARI | KDV HARİÇ BİRİM FİYAT | KDV HARİÇ TOPLAM FİYAT |
|-------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------|-----------------------|------------------------|
| 01 | TATLI SİVRİ BİBER | Teknik Şartnameye Uygun Olacaktır | 500 KG | | |
| 02 | DOMATES | " | 1.200 KG | | |
| 03 | PATATES | " | 3.000 KG | | |
| 04 | PATLICAN | " | 1.000 KG | | |
| 05 | KURU SOĞAN | " | 100 KG | | |
| 06 | SARIMSAK | " | 10 KG | | |
| 07 | MAYDANOZ | " | 100 BAĞ | | |
| 08 | YEŞİL SOĞAN | " | 50 BAĞ | | |
| 09 | DERE OTU | " | 50 BAĞ | | |
| 10 | LİMON | " | 50 KG | | |
| 11 | HAVUÇ | " | 200 KG | | |
| 12 | ERİK | " | 200 KG | | |
| 13 | MUZ | " | 250 KG | | |
| 14 | ÇİLEK | " | 500 KG | | |
| 15 | YENİ DÜNYA | | | | |
| KDV HARİÇ TOPLAM | | | | | |

Yukarıda cinsi, özelliği ve miktarı yazılı mal/malzeme/işi iş kalem bazında veya tamamını KDV hariç yapmayı taahhüt ederim.

KDV.Oranı %

**FİRMA KAŞE
İMZA**

Ek: 6 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) bildirmeye 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.

Taşlıçiftlik Kampüsü/ TOKAT Telefon: 0 356 252 11 46 Faks: 0 356 252 12 26 e-posta: skultur@gop.edu.tr Elektronik ağı: www.gop.edu.tr

Bu belge,güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Evrak doğrulaması <https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5695&eD=BSD7AUPL32&eS=735648> adresinden yapılabilir.



TAZE (YAŞ) SEBZE TEMİNİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

01-) TATLI SİVRİ BİBER

1. Biberler, 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Biberler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, ince kabuklu ve tatlı olmalıdır.
2. Biber çapı dolmalık biberlerde 40-60 mm taze biberlerde (sivri ve çarliston) 15-40 mm 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. 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.

02-) DOMATES :

- 1) Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Domatesler; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze görünümlü, 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) 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 diyagonal 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 794 standardı esas alınacaktır.
- 10) 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.

03-) PATATES

- 01) Patatesler, sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. Patatesler; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
- 02) Patatesler; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış olmalı ve çapa yararı, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
- 03) 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.
- 04) Patateslerde çap ölçüsü 60 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram ve arasında olmalıdır.



- 05) Patatesler; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- 06) 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.
- 07) Patatesler; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. ,
- 08) 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.
- 09) 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) 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.

04-) PATLICAN

- 01) 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.
- 02) Patlıcanlar; yumuşamış, odunsu yapıda, acı, çekirdekleri aşırı gelişmiş ve beyazlığını kaybetmiş olmamalı, tohuma kaçmamış olmalı, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
- 03) Patlıcanlar, karniyarıklık amaçlı olursa uzunluğu 12-15 cm; musakkalık, kızartmalık vs amaçlı olursa minimum uzunluğu 15 cm ve minimum tane ağırlığı 150 gram olmalıdır.
- 04) Patlıcanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- 05) 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.
- 06) Patlıcanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- 07) 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.
- 08) Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- 09) Patlıcanlar ambalajlar içerisine 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'ları esas alınacaktır
- 12) 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.

05-) KURU SOĞAN :

- 1) Kuru soğanlar, 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kuru 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) Kuru soğanlar; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmemiş, iyi kurutulmuş, sapları ve kökleri temizlenmiş olmalı; boş veya kaba saplı olmamalı; sapları 4 cm'den kısa olmalıdır.
- 3) Kuru soğanlarda en küçük çap ölçüsü 40 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram arasında olmalıdır.



- 4) Kuru soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- 5) Kuru 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) 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 içerisinde 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) 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.

06) 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, ekşimış, ezik, çürük, bereli, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- 5) Sarımsak başlarının çapı 30 mm den küçük olmamalıdır. Sapların uzunlukları kuru sarımsaklarda 3 cm'yi geçmemelidir.
- 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) Sarımsaklar, demet halinde teslim edilmelidir.
- 8) Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- 9) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
- 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.

07-) TAZE MAYDANOZ :

- 1) Maydanozlar, **1. sınıf** niteliklere sahip olmalıdır. Maydanozlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünümlü, sararmamış, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- 2) Maydanozlar 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. Her maydanoz demetinin ağırlığı **yaklaşık 100 gram** olmalıdır.
- 4) Maydanozlar; 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) Maydanozlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimış ve acı olmamalıdır.
- 6) Demetler; en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı uzunluğu 10 cm'yi geçmemelidir.
- 7) Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özellikleri



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) Maydanozlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
- 10) Teslim edilen partideki maydanozlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 11) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1816 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır
- 12) 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.

08-) YEŞİL SOĞAN :

- 1) Yeşil soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yeşil soğanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
- 2) Yeşil soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- 3) Yeşil soğanlar demetlenmiş, püskülleri kesilmiş olmalıdır. Yeşil soğanların her birinin yaprak boyu 15 cm'yi geçmemelidir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş olmalı, soğan başı oluşmamış olmalıdır. Tane ağırlıkları 25-35 gram ve arasında olmalıdır.
- 4) Yeşil 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.
- 5) Yeşil soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli 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) Yeşil soğanlar ambalajlar içerisine demetlenmiş halde dökme olarak konulabilir.
- 9) Teslim edilen partideki yeşil soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 10) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2121 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır
- 11) İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yeşil soğanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yeşil soğanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yeşil soğanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

09) TAZE DERE OTU :

- 1) Dereotu, **1. sınıf** niteliklere sahip olmalıdır. Dereotu; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- 2) Dereotu iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit, hastalıklarla ve soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
- 3) Demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Her **1 demet** dereotunun ağırlığı 100 gramdan az olmamalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm' i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir
- 4) Dereotu; 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; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, karamış, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş 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 ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.



- 9) Teslim edilen partideki dereotu 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

10-) LIMON

- 1) Limonlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Limonlar; kendine has tat ve kokuda, sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, 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) 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.

11-) 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 görünüşlü, 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, ekşimiş 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.

12-) ERİK

- 1) Piyasada satılan iyi cins, kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (can eriği yeşil olabilir) taze eriklerden olacaktır.
- 2) Ham, çok ekşi, çürük, ezik, topraklı, çamurlu, pislilikli, küflü, kurtlu, buruşmuş, çatlak veya patlak olmayacaktır.
- 3) Erikler temiz sandık veya küfeler içinde getirilecektir. Erikler orta büyüklükte olacak, küçük, cılız veya çok iri olanlar kabul edilmeyecektir.

13-) MUZ

- 1) Muzlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Muzlar; kendine has tat ve kokuda, olgun, sağlam, bütün, taze görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış olmalıdır.
- 2) Muzlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- 3) Muzlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır.
- 4) Adet ağırlığı 150-200 gram ve arasında olmalıdır.
- 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) 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) 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.

14) ÇİLEK :

- 1) Çilekler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Çilekler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, tatlı, sulu olmalıdır.
- 2) Çilekler; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- 3) Çilekler; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır. Tam gelişmiş olup yeşili olmamalıdır.
- 4) 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.
- 5) Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- 6) Çilekler ambalajlar içerisinde sıra sıra dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
- 7) Teslim edilen partideki çilekler çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 8) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 185 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- 9) İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan çilekler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu çilekleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan çilekleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

15-) YENİ DÜNYA

- 1) Malta eriği, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Malta eriği; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, tatlı, sulu ve sert olmalıdır.
- 2) Malta eriği; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- 3) Malta eriği; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır
- 4) 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.
- 5) Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- 6) Teslim edilen partideki malta erikleri çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 7) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 11232 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- 8) İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan malta eriği, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu malta eriğini temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan malta eriğini temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

