



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

**Sayı** : 35677068-934.99-  
**Konu** : Teklife Davet

01.12.2021

Sayın : .....

Üniversitemiz Merkezi Yemekhane Mutfağında kullanılmak üzere aşağıda 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 : **03/12/2021 - 14:00**  
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

**İHTİYAÇ LİSTESİ**

S.N.	MAL/İŞİN ADI, CİNSİ VE ÖZELLİĞİ	AÇIKLAMA	MİKTARI	KDV HARİÇ BİRİM FİYAT	KDV HARİÇ TOPLAM FİYAT
01	Tatlı Sivri Biber	Teknik Şartnameye Uygun Olacaktır	500 KG		
02	Domates	"	1.000 KG		
03	Patates	"	3.000 KG		
04	Patlıcan	"	1.000 KG		
05	Kuru Soğan	"	200 KG		
06	Kültür Mantarı	"	150 KG		
07	Maydanoz	"	200 BAĞ		
08	Yeşil Soğan	"	100 BAĞ		
09	Dere Otu	"	100 BAĞ		
10	Sarımsak	"	10 KG		
11	Limon	"	150 KG		
12	Havuç	"	300 KG		
13	Kırmızı Lahana	"	200 KG		
14	Kıvırcık Marul	"	500 ADET		
15	Elma	"	800 KG		
16	Mandalina	"	800 KG		
KDV HARİÇ 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**

Ek: 7 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 Fiyat 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 teklife 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 tarafı 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



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

**01) TAZE YEŞİL BİBER (TATLI SİVRİ):**

- 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** 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; 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 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) 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 :**

- 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) 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) 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 :**

- 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) 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 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 ve 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 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) 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-) KÜLTÜR MANTARI :**

- 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, beyazlığını 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) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2410 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
- 12) İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan mantarlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir.
- 13) 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.

#### **07-) TAZE MAYDANOZ :**

- 1) Maydanozlar, **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.
- 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 en az 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, ekşimiş 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 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) 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 geçmemeli ve bağı en az 100 gr olmalıdır.. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş olmalı, soğan başı oluşmamış 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. 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 DEREOTU :**

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

**10-) SARIMSAK :**

- 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 (**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, ekşimiş, 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.
- 11) 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.

**11-) LİMON:**

- 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'leri esas alınacaktır.
- 10) 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.

**12-) 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) 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) Havuçlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
- 8) Teslim edilen partideki havuçlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 9) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1193 standardı esas alınacaktır.
- 10) 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.

### **13-) 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, ekşimiş 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) 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) Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
- 11) Teslim edilen partideki kırmızı lahanalar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 12) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1075 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır
- 13) İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kırmızı lahana ve beyaz lahanaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kırmızı lahana ve beyaz lahanaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

### **14-) MARUL (DÜZ YADA KIVIRCIK MARUL):**

- 1) Marullar, **1. sınıf** niteliklere sahip olmalıdır. Marullar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
- 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 olmalı, en dış yaprakları temizlenmiş olarak gelmelidir.
- 4) Marullar orta boyda olmalıdır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600-1100 gram ve arasında olmalı; kıvırcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmamalıdır.
- 5) Marullar; 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) Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
- 7) Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak 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) Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
- 11) Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 12) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- 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.

#### **15-) ELMA :**

- 1) Elmalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli, tatlı (Amasya, Starking veya Golden) olmalıdır. Elmalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Kompostoluk için Revet veya Hüryemez tipi elmalar olabilir.
- 2) Adet ağırlığı 80-110 gram ve arasında olmalıdır.
- 3) Elmalar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
- 4) Elmalar; küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır
- 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) Elmalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
- 8) Teslim edilen partideki elmalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- 9) Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- 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.

#### **16-) MANDALİNA:**

- 1) Mandalinalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mandalinalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini ve şeklini almış, ince kabuklu, olgun, tatlı, sulu ve sert olmalıdır. 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.
- 2) Adet ağırlığı 90-120 gram ve arasında olmalıdır.
- 3) Mandalinalar; 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) Mandalinalar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, çok çekirdekli, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır Mandalinaların 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) Mandalinalar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
- 8) Teslim edilen partideki mandalinalar 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) 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.