T.C.

TAŞLIÇAY KAYMAKAMLIĞI

 Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğü

**ELMA EVSAFI :**

1- Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.

2- Teslim edilecek elmalar ayrı cins ve kalite olmayıp,aynı kalitede olacaktır.

3- Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımtırak renkli olacaktır.

4- Kemale ermemiş, yeşil, ekşi ağzı buruşturucu, ezik, çürük,bozulmuş buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü,

küf kokulu olmayacaktır.

5- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.

6- Tanelerinin ağırlığı 130-170 gr.dan aşağı olmayacaktır.

7- Elmalar temiz sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.

**LİMON EVSAFI:**

1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.

2- Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tegayür etmiş tabii özelliklerini kaybetmiş

kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.(devamlı olarak)

3- Beher limon 50 gr.dan aşağı gelmeyecektir.

**KIVIRCIK MARUL EVSAFI:**

1- Piyasada satılan iyi cins kıvırcık salatalardan olacaktır.

2- Kökü ve sararmış dış yaprakları kesilmiş olacak, ıslak, çürük, ezik, tozlu,topraklı, çamurlu, pörsük, bayat

kartlaşmış, tohuma kaçmış acı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.

3- Kıvırcık salatalar göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar %10’a kadar aynen alınır.

4- Salataların ağırlığı 200 gr’dan aşağı gelenler; 150 gr’dan aşağı gelmemek şartıyla %10’a kadar aynen

alınır.

**SALATALIK EVSAFI:**

1- Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı çürük,

ezik, ve basralı olmayacaktır.

2- Boyu 20 cm.den kutru 4 cm.den aşağı olmayacaktır.

3- Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

**DOMATES EVSAFI:**

1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu,

ıslatılmış, ekşimiş ve tegayür etmiş olmayacaktır.

2- Domateslerin en küçüğü 50 gramdan aşağı olmayacaktır.

3- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5’e kadar aynen alınır.

4- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük,küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 3’e kadar aynen alınır.

5- İlk ve son turfanda mevsimlerinde tamamen kızarmamış domates miktarı %10’u geçmeyecektir.

6- Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

**PATLICAN EVSAFI:**

1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.

2- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin

rengi sararmış ve sertleşmiş ) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır.

3- Patlıcanlar orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır.

4- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

5- Patlıcanlar en aşağı 150 gr. olacaktır.

**BİBER EVSAFI:**

1- Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.

2- Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

3- Aralarında bulunması muhtemel sivri cins ve doldurulamayacak gibi ufak biberler %3 (yüzde üç)’e kadar

aynen alınır.**PATATES EVSAFI:**

 1-Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.

 2-Ezik, çürük haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı

ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.

 3- Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır.

 4-Çapa yaralı patatesler %2’yi geçmeyecektir..

 5- Kusurlular hariç normal ve iyi vasıflı patatesler alınacak numunenin gramaj analizinde;

Patateslerin %50 si 80 gramdan %30 u 50 gramdan ve mütebaki %20 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır.

**KURU SOĞAN EVSAFI:**

1- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak.

2- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak

olmayacaktır.

3- Soğanlar sapsız olacaktır.

4- İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 yi geçmeyecektir.

5- Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde;

Soğanların %50 si 60 gramdan %30 u 40 gramdan ve mütebaki %20 si 30 gramdan aşağı olmayacaktır.

6- Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır. Olduğu takdirde müteahhit tarafından ayıklanacaktır.

Devamlı alınır.

**SARIMSAK EVSAFI :**

 Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük, ezik olmayacak. Piyasada bulunduğu müddetçe alınır.

**MUZ EVSAFI** :

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins olgunlaşmış yerli muz olacak, ham ve sert olmayacaktır.

2. Çürük, donmuş, kalın kabuklu olmayacaktır.

3. Her birinin ağırlığı 150-200 g. olacaktır.

**HAVUÇ EVSAFI**:

1- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.

2- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş kartlaşmış, bayat,

ıslak, çamurlu, ve topraklı olmayacaktır.

3- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.

4- Kırık havuçlar %3’e kadar alınır.

5- Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm. den az ve 5 cm’den fazla olmayacaktır. Bir cm.lik tolerans %5’e

kadar kabul edilir. Devamlı.**PORTAKAL EVSAFI:**

1- Piyasada satılan iyi cins , doğal rengini almış , kendisine has tatlılığı , koku ve lezzeti olan vaşington veya

yafa portakallardan olacaktır.

2- Yeşil , ham ,ezik , ekşi ,çürük , soluk kirli , küflü , pörsük , yumuşamış , suyu çekilmiş , kabuğu kalın ve

sertleşmiş olmayacaktır.

3- Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır.

4- Portakallar sandık içinde teslim edilecektir.

**MANDALİNA EVSAFI :**

1- Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins mandalina olacaktır.

2- Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır.

3- Mandalinaların büyüklüğü ortalama 100 gr olacaktır. Kişi başına 200 gr verilecektir.

4- Mandalinalar iki sıra olarak tahta kasalarda getirilecektir

 **SARIMSAK**: Bütün, sıkı, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş çeşidi kendine özgü renkte, başları düzgün şekilde, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri olmayacaktır. Kökü baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş ve yeni senenin ürününden olacaktır. Piyasanın en iyi (extra) malından olacaktır. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiç bir şekilde müsaade edilmeyecektir. Anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

 DOLMALIK BİBER

 Eşit büyüklükte , yeşil renkli , ince kabuklu , sağlam, olgun olmalıdır.Çürük, buruşuk ezik , parçalanmış olmamalıdır. Üzerinde yabancı tat ve koku , anormal dış nem , yabancı madde bulunmamalıdır.

KARNABAHAR: Bütün, sıkı etli, sağlam, pörsümemiş, hafif krem renkli veya beyaz ve taze olmalıdır. Sararmış ve kararmış olmamalıdır. Parazit ve hastalıkların neden olduğu izler , bere ve çürükler bulunmamalıdır.

 KIRMIZI LAHANA

 Bütün , sağlam , sıkı etli , pörsümemiş , yaprakları dağılmamış ve kartlaşmamış olmalıdır. Enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olmalıdır. Üzerinde yabancı tat ve koku , anormal dış nem ve yabancı madde bulunmamalıdır.

MAYDANOZ

 Yaprakları sararmamış , çürümemiş , taze , temiz , sağlam olmalıdır . Sararmış , donmuş , çamurlu , topraklı , hastalıklardan veya fiziksel etkenlerden oluşan zararlar olmamalıdır. Maydanozda dallanma az olmalıdır. Demetler içerisinde yabancı otlar bulunmamalıdır.

PIRASA

 Sararmış , kart ( orta kısmı odunsu ) , donmuş olmamalıdır . Beyaz ve yeşil kısmı en az 45cm olmalıdır.Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrılmamalıdır Çürüme ve bozulma belirtileri taşımamalıdır.

ISPANAK

 Çürük , sararmış , çamurlu , buruşmuş olmamalıdır. Taze , canlı , körpe olmalı ve içerisinde yabancı otların olmamasına dikkat edilmelidir.

ÇOK ÖNEMLİ

NOT: MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI TARAFINDAN GÖNDERİLEN ÖDENEĞE GÖRE PEYDER PEY ÖDEMELER YAPILACAKTIR.

NOT: İDARE İSTEDİĞİ ÖRNEĞİ ALMA ANALİZ YAPMA HAKKINA SAHİPTİR. MASRAFLAR YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÖDENİR. İDARE BEĞENİLMEYEN ÜRÜNÜN YENİSİYLE DEĞİŞTİRİLMESİNİ İSTER. DEĞİŞTİRİLMEDİĞİ TAKDİRDE 4734-4735 SAYILI KANUNUN UYGUN GÖRDÜĞÜ ŞEKİLDE HAREKET EDER. GETİRİLEN DENEY VE ANALİZ RAPORLARI İLE MAL TUTARLI OLMALIDIR.

 Çağdaş KAYA Erhan ULAŞ Aysel TAŞ

 Müdür Başyardımcısı Müdür Yardımcısı Müdür Yardımcısı

 Uygundur

 Önder ARSLAN

 Okul Müdürü