***VALİ AYDIN ARSLAN FEN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ***

***YAŞ SEBZE – MEYVE ÜRÜNLERİ ALIMI İHALESİ***

**TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE – 1:** Okulumuz pansiyonlarının ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

**MADDE – 2:** Ambalajlar TSE`ye uygun olacaktır, ambalajlar taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış kasa, tabla, sepet vb. şekillerde olup, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120cm veya 100x120cm boyutlarındaki paketlerle uygun ölçülerde olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt vb. materyal yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksin veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Meyve ve sebzelerin üretim ve taşınmasında her türlü temizlik ve hijyen şartlarına (temiz kasa ve arabalarda taşınması, personelin sağlıklı olması, eldiven ve önlük kullanması gibi) uyulacaktır. Araç ve personelle ilgili olarak dezenfeksiyon ve portör raporları muayene komisyonunca istenecektir. Muayene komisyonunun isteği halinde sebze ve meyvelerin her türlü mikrobiyoloji ve hormonal analizleri yüklenici firma tarafından yapılacaktır.

**MADDE – 3:** Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

 ELMA:

Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.Teslim edilecek elmalar ayrı cins ve kalite olmayıp,aynı kalitede olacaktır.Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımtırak renkli olacaktır.Kemale ermemiş, yeşil, ekşi ağzı buruşturucu, ezik, çürük,bozulmuş buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır. Tanelerinin ağırlığı 130-170 gr.dan aşağı olmayacaktır.Elmalar temiz sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.

LİMON:

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tegayür etmiş tabii özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Beher limon 50 gr.dan aşağı gelmeyecektir.

MARUL:

Marullar körpe ve taze olacaktır. Acı ve tohuma kaçmış kararmış pörsümüş ve sararmış kurt yenikli yapraklı olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır. Islak çamurlu olmayacaktır. Her bir marulun ağırlığı 500 gr.dan aşağı olmayacaktır. Daha aşağı olduğu takdirde %3’e kadar ve son turfanda zamanında 300 gr.dan aşağı olmamak şartıyla %10’a kadar kabul edilir.(ilk turfanda da aynı )

SALATALIK:

Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı çürük, ezik ve basralı olmayacaktır. Boyu 20 cm.den kutru 4 cm.den aşağı olmayacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

DOMATES:

Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve tagayyür etmiş olmayacaktır. Domateslerin en küçüğü 50 gramdan aşağı olmayacaktır.Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5’e kadar aynen alınır.Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük,küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 3’e kadar aynen alınır.İlk ve son turfanda mevsimlerinde tamamen kızarmamış domates miktarı %10’u geçmeyecektir.Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

TAZE FASULYE:

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ayşekadın sırık fasulyelerden olacaktır. Taze, körpe olacak büküldüğünde kırılacaktır.Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük, yeşil kanatları körpe olup odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır.

PATLICAN:

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş ) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır.Patlıcanlar orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır.Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.Patlıcanlar en aşağı 150 gr. olacaktır.

ISPANAK:

Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, neşvünema bulmamış, cılız, soğuktan donmuş çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacak.Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

Heyeti umumiyesi itibariyle iyi evsaftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar %3’e kadar alınır.Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak, çok küçük olmayacaktır.

HAVUÇ:

Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, ve topraklı olmayacaktır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.

Kırık havuçlar %2’ye kadar alınır.Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm. den az ve 5 cm’den fazla olmayacaktır. Bir cm.lik tolerans %3’e kadar kabul edilir.

PATATES EVSAFI:

1Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.Ezik, çürük haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır.Çapa yaralı patatesler %2’yi geçmeyecektir. Kusurlular hariç normal ve iyi vasıflı patatesler alınacak numunenin gramaj analizinde;

Patateslerin %70 si 80 gramdan %20 u 50 gramdan ve mütebaki %10 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır.

KURU SOĞAN:

Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak.Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.Soğanlar sapsız olacaktır.İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 yi geçmeyecektir.Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde;Soğanların %70 si 80 gramdan %20 u 50 gramdan ve mütebaki %10 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır.Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır. Olduğu takdirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.

TAZE SİVRİ VE DOLMALIK BİBER:

Taze olup, çürük, ezik, pörsük olmayacak, orta boyda sivri biber ve dolmalık biber lüzumuna göre alınacaktır. Mevsiminde kırmızı süs biber alınabilir.

MAYDANOZ:

Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.Demet halinde olacaktır. Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

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.

**MUZ:**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins olgunlaşmışmuz olacak, ham ve sert olmayacaktır.Çürük, donmuş, kalın kabuklu olmayacaktır.Her birinin ağırlığı 150-200 g. olacaktır.

**KARA LAHANA :**

Kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.

Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 750 gr dan aşağı olmayacaktır.

**PORTAKAL EVSAFI:**

Piyasada satılan iyi cins , doğal rengini almış , kendisine has tatlılığı , koku ve lezzeti olan vaşington veya yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, solukkirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyuçekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır. Portakallar sandık içinde teslim edilecektir.

**YEŞİL SOĞAN:**

Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, iyi gelişmiş olacak. Çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan iyi cins mal (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır ve ambalajlı olacaktır.

**KARPUZ**

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş, tatlı ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir.
2. Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, bereli, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyaflı,  delikleşmiş, ekşimiş olmayacaktır.
3. Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
4. Karpuzun en küçüğü 5 kg’dan aşağı olmayacaktır.
5. Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.
6. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
7. Sapları en fazla 5 cm. olacaktır. Beheri en azından 5-10 kg olacaktır.
8. Muayene komisyonu kesmece usulü yöntemiyle numunelerin kontrolünü yapacaktır. (Her bir ürün numune olarak kullanılabilecektir.)

**KAVUN**

1. Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
2. Kelek, kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurtlu, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, içi salyalaşmış, aşırı sert ve yumuşamış olmayacaktır.
3. Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
4. Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar şayanı kabuldür.
5. Kavunların en küçüğü 3 kilodan aşağı olmayacaktır. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla %5’e kadar aynen kabul edilir.

**TAZE ÜZÜM**

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
2. Siparişe göre beyaz sofralık üzüm ve renkli sofralık üzüm çeşitlerinden, çekirdeksiz olarak getirilecektir.
3. Ezik, ekşi tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlerinden olmayacaktır.
4. Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkımlar 200 gr olacaktır. İri taneli olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 3’e kadar aynen kabul edilir. (taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
5. Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır

**MANDALİNA**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz, kemale ermiş ve tabi rengini almış, kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, buruşuk, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü, çok çekirdekli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır.
3. Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg’dan aşağı olmayacaktır. Kişi başına 200 gr verilecektir.
4. Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir. Mandalinalar iki sıra olarak getirilecektir.
5. Sapları silme kesilmiş olacak.
6. Yabancı tat ve koku, dış kısımda aşırı nem bulunmayacaktır

**ARMUT**

1. Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins, yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş armutlardan olacaktır.
2. Armutlar sulu ve tatlı olacak, buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
3. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü Çürük, kurtlu, kurt yenikli, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
4. Armutların ağırlığı yaz aylarında 200 gr, kış aylarında 75–100 gr olacaktır. Teslimat kış aylarında 2 veya 3 sıralı yaz aylarında tek sıralı kasalarla olacaktır.

**ŞEFTALİ** Şeftaliler mevsimlik olacak; ham, yeşil, susuz, çürük, ezik, kurt yenikleri olmayacak ve olgun yenilebilecek durumda olacaktır. Lezzetli, tatlı,sulu, olmalıveçekirdeği kolay ayrılmalıdır. Kasalarda tek sıra gelmelidir. Tanesi 175–200 golmalıdır.6.ve 9.aylar arası verilecektir.

**MADDE – 4:TESLİM ALMA/TESLİM ETME**

Yüklenici tarafından, idarenin istediği miktarda ve istediği sürede ürün teslimi yapılacaktır.

**MADDE – 5:ÖZEL ŞARTLAR**

* 1. Dağıtım sırasında koli veya paketlerde şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
	2. Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.
	3. Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
	4. Ürünler, okul idaresi tarafından belirtilen ihtiyaç listesine göre ve belirtilen miktarda **peyderpey** getirilecektir
	5. Yüklenici firma her ayın ilk iş gününde faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenecektir.
	6. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
	7. İş bu şartname bu madde dâhil beş(5) maddeden ibarettir

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**Diyadin AKDEMİR**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**29/12/2023**

**Mehmet YALÇIN**

**Okul Müdürü**