**DİYARBAKIR YENİŞHİR KIZ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ**

**YAŞ SEBZE VE MEYVE ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

(1) Teslim edilecek malzemeler birinci sınıf malzeme olacaktır. Bu ihale kapsamında mal ve malzemelere ilişkin teknik özellikler aşağıda ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

(2) Teknik özellikleri belirtilen madde ve malzemelere aynen uyulacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen malzemeler ise ilgili mevzuatı gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından, Sağlık Bakanlığından, Belediyelerden veya Valiliklerden onay alınan işletmelerde üretilmiş, TSE Standartlarına uygun, piyasada satılan en iyi kalitedeki ürünlerden olmalı ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda üzerinde; üretici bilgileri, üretim-son tüketim tarihi ile parti-seri numarası bulunmalıdır**.** Teslim edilecek bütün malzemeler nakliye dahildir.

3) İhaleye katılacak bütün firmalar ihaleden önce bütün ürünlerden 1’er adet numunelerini idareye tutanak karşılığında teslim edecek olup ayrıca bütün ürünlerin teknik şartnameye uygun olduğuna ilişkin yazılı taahhütte bulunacaktır. Numunesi teknik şartnameye uymayan firmaların teklifleri değerlendirme dışı kalacaktır.

4) Teklif mektupları okul idaresine elden teslim edilecektir.

**1.. DOMATES**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve teğayyur etmiş olmayacaktır.

2. Domateslerin en küçüğü 70 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. Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

**2.. SİVRİ BİBER**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.

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

3. Koyu yeşil renkli olacaktır.

**3. PATLICAN**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. 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 renkte patlıcanlar alınmayacaktır.

5. Patlıcanlar en aşağı 150 gram olacaktır.

**4. SALATALIK**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Salatalık taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik olmayacaktır.

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

**5. DOLMALIK BİBER**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. 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 doldurulmayacak gibi ufak biberler % 3 (yüzde üç) e kadar aynen alınacaktır.

**6. MAYDANOZ**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.

2. Demetler halinde ve bir demedin de ortalama 30 adet olacaktır.

**7. MARUL**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Marullar körpe ve taze olacaktır. Acı ve tohuma kaçmış, kararmış, pörsümüş, sararmış, kurt yenikli olmayacaktır.

2. Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır.

3. Islak ve çamurlu olmayacaktır.

4. Her bir marulun ağırlığı 400 gramdan aşağı olmayacaktır. Daha aşağı olduğu takdirde % 3 e kadar kabul edilir.

**8. LİMON**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş, sulu limonlardan olacaktır.

2. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tegayyür etmiş, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.

**9. KURU SOĞAN**

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

2. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tegayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.

3. Soğanlar sapsız olacaktır.

4. Filizlenmiş veya filizi kırılmış olanlar; içleri boşalmamış olmak şartıyla % 2 yi geçmeyecektir.

5. Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde; % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan ve mütebaki % 20 si 30 gramdan aşağı olmayacaktır.

**10. PATATES**

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

2. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesilmiş, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, tegayyür etmiş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.

3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu gibi kusurlu patateslerden; bu miktarı % 2 yi geçmeyecektir.

4. Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.

5. Kusurlar 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.

**11. SARIMSAK**

1. Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi

tonlarında, kendine has keskin koku ve tatta (ağzı yakacak derecede) olmalıdır.

2. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tat ve kokudan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflenmiş olmamalıdır.

3. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konulmalıdır. Demetler halinde olacaktır.

Ambalaj kabının yapıldığı madde ürünü etkilememeli, fakat ürünü ışıktan ve rutubetten

korumalıdır.

4. Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve insan sağlığına zarar

vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

5. Sarımsaklar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde depolarda,

taşıtlarda fena koku yapan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**12. ÜZÜM**

1. Taze günlük olacaktır. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, taze ve tatlı çekirdekli veya çekirdeksiz beyaz üzümlerden olacaktır.

2. Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız olmayacaktır.

3. Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı (küflü, bozuk, çürük ve ekşi olmamak şartıyla) % 5 e kadar aynen kabul edilir.

4. Üzümler temiz, sağlam sandık, sepet veya kasalar içinde muntazam istif edilmiş olarak teslim edilecek ve istiflerin her tarafı aynı kalitede olacaktır. Taşıma dahildir.

**13. KARPUZ**

1. Taze ve günlük olacaktır. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Taşıma dahildir.

2. Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, ilyafı ipliklenmiş, ekşimiş olmayacaktır.

3. Üzeri topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır.

4. Kesildikçe içleri kırmızı olacak. (tatlı olmak şartıyla)

5. Karpuzların en küçüğü 5 kilodan aşağı olmayacak.

**14. HAVUÇ**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. 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. 1 cm lik tolerans % 5 e kadar kabul edilir.

**15. KABAK**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Taze Kabak l. inci kalite ve piyasanın en iyi cins taze ve körpe sakız kabaklarından olacaktır.

Taze kabaklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, temiz ve parlaklığını kaybetmemiş olmalıdır.

2. Çürümüş, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, ıslak ve aşırı büyümüş olmamalı;

kendine özgü renkte, yabancı tat ve koku almamış olmalı; üzerlerinde aşırı dış nem ve çiçekler bulunmamalıdır.

3. Dolmalık diye belirtildiğinde dolmaya uygun boyutlarda ve gramajda getirilecektir. Bir alt

ve bir üst boydan toplam karışma oranı sayıca % 10’ u geçmemelidir. Taze kabaklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalı, ortalama tane ağırlığı 200±10 gr olacaktır.

4. Ambalajlar taşıma süresince taze kabakları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar

vermeyecek nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır..

5. Taze kabaklar ve içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde depolarda ve taşıtlarda fena koku yayan veya kirletici etkisi olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**16. ELMA**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Piyasada mevcut en iyi cins, Amasya elması (misket), Starking, Golden ve Granny Smith cinsi elmalardan olacaktır.

2. İdarece istenilen cinsten teslim edilecektir.

3. Teslim edilecek elmalar ayrı ayrı cins ve menşeli olmayıp, aynı cins olacaktır.

4. Olgunlaşmamış, çok ekşi, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.

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

6. Tanelerin ağırlığı 150 gramdan aşağı olmayacaktır. 100 gramdan 150 grama kadar olan tane miktarı %10 a kadar kabul edilecektir. 100 gramın altındaki elmalar kabul edilmeyecektir.

7. Elmalar temiz sandık, kasa veya sepetler içinde teslim edilecektir.

**17. KARA LAHANA**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Karalahanalar bütün, sıkı etli, temiz ( gözle görülebilir, yabancı maddeler bulunmayan), sağlam (özellikle tüketimlerini engelleyecek çürümeler veya bozulmalar göstermeyen ), taze görünüşlü yaprakları gevşememiş / sıkı kapanmış, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde olmalıdır.

2. Kara Lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar don vurukları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, sararma, esmerleşme, pörsüme, kartlaşma olmamalıdır. Sap, en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır.

3. Kara Lahanalar, çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Enine kesildiğinde

içten dışa doğru ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Ortalama ağırlıkları 1 kg olacaktır.

4. Ambalajlar taşıma ve saklamada kara lahanaları iyi bir durumda tutacak insan sağlığına

zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

5. Kara lahanalar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda,

taşıtlarda, fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**18. KAPYA BİBER**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Biberler bütün, sağlam, temiz iyi gelişmiş tatlı taze görünüşlü olmalı, yabancı koku ve tat anormal dış nem don zararı iyileşmemiş yanıklar bulunmamalıdır.

2. Her ambalajdaki biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır.

3. Ambalajlar taşıma sırasında biberlerin iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar

vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

4. Biberlerin ve bunların içinde bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları

kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**19. KARNABAHAR:**

1. Karnabahar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü, solmamış, sağlam ve

temiz olmalıdır.

2. Karnabahar üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat ve koku

bulunmamalıdır.

3. Karnabahar konduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak ve

insan sağlığın zarar vermeyecek nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

4. Karnabahar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**20. YEŞİL SOĞAN:**

Beyaz gövde, yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş ve soğan başı oluşmamış, sağlam, temiz , kendine özgü , renge sahip olmalıdır. Üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar, yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmamalıdır.

**21. TAZE NANE :**

1. Nane 1.sınıf, küçük yapraklı veya acı çeşidinde olacaktır.

2. Naneler, iyi gelişmiş, yaprakları çeşidine özgü şekil, renk, tat ve kokuda olacak; çiçeklenmiş

olmayacaktır. Sapları düzgün kesilecektir.

3. Naneler taze ve körpe görünüşlü, sağlam ve temiz olacak; üzerlerinde gözle görülebilir kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile anormal dış nem, canlı böcek ve böcek kalıntıları bulunmayacak; yabancı bitki ve maddeler, yabancı koku ve tat olmayacaktır.

4. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki naneler çeşit, sınıf ve renk yönünden bir Örnek olacaktır. Bağlar 100 gr dan aşağı olmayacaktır.

5. Naneler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**22. MANDALİNA:**

Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizilmiş olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısımda aşırı nem bulunmayacaktır.

**23. KAVUN :**

1. Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.

2. Kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurtlu, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır.

3. Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde iç kısmına işlenmiş tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar kabul edilecektir.

4. Kavunların en küçüğü 3 kg dan aşağı olmayacaktır. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilecektir.

 Hacı Ali FİDAN Mehmet ALPAYDIN Abdurrahman TALAY

 Müdür Baş Yardımcısı Öğretmen Öğretmen

 Komisyon Başkanı Üye Üye