*BAĞLAR İBB KİPTAŞ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ*

*YAŞ SEBZE - MEYVE ÜRÜNLERİ ALIMI İHALESİ*

*Teknik Şartname*

**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 kâğıt 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 kâğıt 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:

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.

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.

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.

TAZE SİVRİ BİBER:

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

**TAZE KIRMIZI KAPYA BİBER:** Taze körpe olacaktır. Tazeliğine alamet olan parlaklığını, kırmızılığını muhafaza etmiş olacaktır. Çürük ezik, buruşmuş, parçalanmış, vakti geçmiş, sararmış, kartlaşmış ve acı olmayacaktır. Kasalarda ambalajlı olarak teslim edilecektir.

PATATES:

Son 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.

 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.

**PORTAKAL:**

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

**MANDALİNA:**

Tabi doğal rengini almış, kendine mahsus koku ve lezzette olacaktır. Ham, ezik, içi geçmiş, ekşi, susuz, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır. Ve her bir mandalina 100 gramdan aşağı olmayacaktır. Piyasa teamülü tahta sandık ambalajları içerisinde getirilecektir. Satsuma olacaktır. 10. ve 3. aylar arasında verilecektir.

**MUZ:**

Piyasada satılan en iyi cins yerli muz olacaktır. Fazla köklü olmayacaktır. Yeşil renkli, fazla kahverengi, siyahlaşmış, ezik ve çürük olmayacaktır. Tanesi 200 g olacaktır. TSE’nin TS 1802 sayılı maddesine uygun olacaktır. 12 ay verilir.

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.

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 )

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.

**KARA LÂHANA:**

Taze, alışılmış lahana renginde, damarları ele gelmeyecek şekilde küçük, yumuşak yaprakları dağılmamış olacaktır. Donmuş, çürük, pörsümüş ve kartlaşmış olmayacaktır. Böcek yenikleri bulunmayacaktır.

SARIMSAK

Sarımsak, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sarımsak, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini (mor şeritli, gümüşi gri-beyaz), şeklini almış olmalıdır. Sarımsak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Sarımsak, yumuşamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş, ezik, çürük, bereli, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Sarımsak başlarının çapı 30 mm den küçük olmamalıdır. Sapların uzunlukları kuru sarmısaklarda 3 cm’yi geçmemelidir. Sarımsaklar, demet halinde teslim edilmelidir.

**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. Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek.
	5. Yüklenici firma her ayın birinde 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 5 (beş) maddeden ibarettir.

 **İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

 **Vedat OKMAN**

 **Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**…./01/2023**

**Ahmet SANCAR**

**Okul Müdürü**