***REKABET KURUMU CUMHURİYET 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:**

1. Meyve ve sebzelerin tümü piyasada satılan iyi cins, 1.sınıf kalitede olacaktır.
2. Ambalajlar Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Sipariş edilen Tüm Ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Beğenilmeyen ürünlerin yenileri saat 15:00’e kadar tekrar kuruluşa getirilecektir.
4. Malzemeler mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.
5. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
6. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
7. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
8. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
9. Çürümüş, bozulmuş, olgunlaşmamış ürünler kabul edilmeyecektir.

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 olanlaralınmayacaktır.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.

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.

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 :

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.

**TAZE BİBER (ÇARLİSTON BİBER / DOLMALIK YEŞİL BİBER / DOLMALIK KIRMIZI BİBER / KIRMIZI KAPYA BİBER )**

1. Piyasada mevsimine göre satılan, bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgun, çeşidine normal renk ve şeklinde, özürsüz, iyi cins, taze ve körpe biberlerden olacaktır.
2. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır.
3. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Sap kesilmişse sapın boyu l cm’den kısa olmayacaktır.
5. Dolmalık biberler iri boy olarak alınacaktır. Adedi 75 gr-100 gr olacaktır. Kalın etli dolmalık olacak, çapı en az 7-8 cm olacaktır. Acı olmayacaktır.
6. Dolmalık biberler kuruluşun isteğine göre yeşil veya kırmızı dolmalık biber olarak getirilecektir.
7. Çarliston biberler de iri boy alınacaktır. 15 cm’in altındaki biberler kabul edilmeyecektir. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır.
8. Kırmızı biberler iri boy olacaktır. Gerektiğinde dolmalık boyutta alınacaktır.
9. Sivri biber lüzumuna göre alınacaktır.

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.

**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.

**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

**MUZ** Yerli Anamur Muzu ,Olgun ve sarı olmalıdır. Çürük,kararmış olmamalıdır .Kasalarda gelmelidir. Tanesi ortalama 100–120 g olmalıdır.

**MADDE – 4: TESLiM ALMA/TESLiM 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. Ürünler kesinlikle kontrol edilerek ve tartılarak tarafların nezaretinde teslim alınacaktır.
  3. Ürünlerin tesliminde kesinlikle hijyen ve sağlık kurallarına dikkat edilecektir. Üstü açık ve ambalajsız getirilen ürünler kabul edilmediği gibi şartname hükümlerine uymama nedeni sayılacaktır.
  4. Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.
  5. Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
  6. Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek.
  7. 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.
  8. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
  9. İş bu şartname bu madde dâhil **beş (5) maddeden** ibarettir.

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**Mecit ERDOĞAN**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**19/01/2023**

**Mahmut ERCİL**

**Okul Müdürü**