**T.C.**

**KAYSERİ VALİLİĞİ**

**BEHİCE YAZGAN KIZ ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**GIDA MALZEMELERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

• Sebze-Meyve listesinde bulunan malzemelerin tümü yönetmelikte bulunan gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

• Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescil markası, adı, çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti numarası, imal tarihi (ay ve yıl olarak) bulunacaktır.

• Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 12 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.

• Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı temiz ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır. Araç ve personelle ilgili dezenfeksiyon ve portör raporları firmadan ihtiyaç halinde istenebilecektir.

• Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikro biyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluşta yapılacak ve analiz için gerekli personel test, cihaz, ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

• Malzeme alımlarında kabul edilecek ağırlık net ağırlık olacaktır. Teklif fiyatlar net ağırlık üzerinden değerlendirilecektir.(İhtiyaç listesinde belirtilen net ağırlıktaki ürünler için geçerlidir.)

• Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek muayene edilecektir.

• Malzemenin getirildiği ambalajlar gıdayı taşıma saklama süresince bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.

• Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zara vermeyecek nitelikte olmalıdır.

• Malzemeler isteğe uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.

• Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE ye göre yaptırılacaktır.

• Gıda teknik şartnamesinde adı geçen tüm malzeme kalemlerinin tedarik zincirinin, adının, markasının, modelinin, kataloğunun, belgelerinin vb. teklif edilen her malzeme kaleminin ayrıntılı tanıtıldığı dokümanlar istenildiği takdirde sözleşme aşamasında yüklenici firma tarafından belgelendirilecektir. Belgelendirilmemiş hiçbir ürün teslim alınmayacaktır.

• Teklif edilen ürünlerin piyasadan kaldırılması, üretiminin durdurulması vs. durumlarda muayene komisyonu kararıyla yeni ürün kabulü yapılacaktır.

• Gıda malzemeleri alımları peyderper alınacaktır. Siparişler haftanın 7 günü verilebilir ve yüklenici firma ürünleri teslim etmekle yükümlüdür.

• Siparişler normal şartlar altında yüklenici firmaya en geç 12 saat öncesinden sipariş verilecek olup ürünler istenilen gün ve saatte hazır olacaktır. Ancak özel durumların oluşması, özel ihtiyaçların ortaya çıkması durumunda yüklenici firma verilen siparişleri 2 saat içinde teslim edilecektir.

• Siparişler telefon, faks ve e-mail yoluyla yüklenici firmaya kurumumuz yetkilileri tarafından yapılacaktır.

• Alınacak ürünler Behice Yazgan Kız Anadolu Lisesi Panisyonu sınırları içerisinde bulunan Ambar bölümüne yüklenici firma tarafından teslim edilecektir.

• Ürünler yüklenici firma tarafından sipariş fişi karşılığında teslim edilecektir. Sipariş fişinde ürünün adı, miktarı ile birim ve toplam fiyatları yazılı olacaktır. Sipariş fişinde teslim alan ve teslim edenin imzaları bulunacaktır. Teslim edilen malzeme sipariş fişleri ile birim fiyat teklif cetvelinde yer alan birim isimleri aynı olacaktır. İmzasız fişler değerlendirmeye alınmaz ve ödeme yapılmaz.

• Ürünlerin alınmasına başlanmasını müteakip sipariş fişleri toplamına göre periyotlar halinde fatura kesilecektir.

**BEHİCE YAZGAN KIZ ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**"SEBZE-MEYVE" MAL ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İŞİN KONUSU:** Behice Yazgan Kız Anadolu Lisesi pansiyon ihtiyaçlarında kullanılmak üzere okul mutfağına birim fiyat teklif cetvelindeki mevcut malların kısım kısım **(09.09.2024-31.12.2024)** arası dönemdeteslim edilmesidir. İşin yapılması sırasındaki her türlü vergi (KDV Hariç), resim, harç, sigorta giderleri, taşıma bedelleri yükleniciye aittir.

**İŞE BAŞLAMA VE BİTİŞ TARİHİ: 09/09/2024-31/12/2024** tarihleri arası.

Tüm meyve ve sebzeler birinci sınıf olacaktır. Ambalajlar, taşıma süresince taze sebze meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru , kokusuz, ahşap ve mukavva ile diğer uygun materyallerden hazırlanmış kasa,tabla,sepet vs şekillerde olacaktır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt ve vb materyal yeni temiz kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerinde yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep , boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk , toksik veya insan sağlığına zararlı olmayacaktır. Yüklenici firma kendi fork-lift ve paletini getirecektir.

**TEMİN EDİLECEK MALLAR**

**DOMATES (1.SINIF)**

Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sık etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Sarı ve yeşil miktarı %2’den fazla olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (ekstra) olacaktır. Ortalama 150 gr civarında olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**SALATALIK (1.SINIF)**

Bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Orijinal ambalajda olacaktır. Piyasanın iyi cins malı (ekstra) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacak ambalajlı olacaktır.

**YEŞİL BİBER (1.SINIF)**

Tatlı ve taze olacaktır. Sararmamış olacaktır. Buruşmamış olacaktır. 15 mm çapında 150 mm uzunluğunda olacaktır. İstendiğinde daha küçük ebatlarda da getirilecektir. Açık kasalarda teslim edilecektir. Çuvala kesinlikle koyulmayacaktır.

**KURU SOĞAN (1.SINIF)**

Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert, sürmemiş ve filizlenmemiş olacaktır. En azında iki dış kabuğu bulunmayacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkız bir halde bulunacaktır. Soğanların %75’i 100 gr’dan büyük olacak, %25’i 75 gr’dan büyük olacaktır. 75 gr’dan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins (1.sınıf) kuru soğanlardan olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg’ı geçmeyecektir.

**PATATES (1.SINIF)**

Yeni sene ürünü olacak, isteğe göre kızartmalık (sarı) veya haşlamalık (beyaz) patatesler getirilecektir. Islak, donmuş, çürük, yumuşamış, küflü, filiz işaretli olmayacak, aşırı şekil bozuklukları, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kesici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm’den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak, sağlam, temiz, sıkı yapılı, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş halde olacaktır. Patatesleri %50’si 200 gr’dan, %40’ı 150 gr’dan, %10’u 100 gr’dan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan malın en iyisinden olacaktır. Üzerinde

yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. 25-50 kg’lık çuvallarda getirilecektir.

**PATLICAN (1.SINIF)**

Bütün, sağlam, temiz, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk veparlaklıkta olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya daçekirdekleri aşırı gelişmiş yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklıolmayacaktır. Beher adedi 200 gr’dan küçük olmayacak, karnıyarık ve imam bayıldı içinboyu 20 cm.kadar, çapı 4-5 cm kadar olan patlıcanlar olacaktır. Orijinal ambalaj içindeolacaktır. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku,anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**DOLMALIK BİBER (1.SINIF)**

Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır. Taze, körpe olacak, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş olacaktır. Kırışmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamurlu ve acı olmayacaktır. Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır. Dolmalık biberlerde acılık olmayacaktır. İnce kabuklu ve etli olacaktır. Etli ve zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirtilecektir. Her bir adedi 55-60 gr olacak şekilde getirilecektir.

**YEŞİL FASÜLYE (1.SINIF)**

Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın ve Sırık fasulyelerden olacaktır. Kabuğu bütün, taze, körpe, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve seyrek olacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, odunlaşmış, sertleşmiş ve çürük olmayacaktır. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

**ISPANAK (1.SINIF)**

Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yapraklarının altından l cm’yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerlerinde parazit, hastalık zararları bulunmayacak, don vurmuş olmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapları kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet edilmiş bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ıspanağın iyi cinsinden (l.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

**PIRASA (1.SINIF)**

Yaprak boyları 25 cm olan pırasa miktarı %5'i geçmeyecektir. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır. Pırasaların kalınlığı kutru itibariyle 2,5 cm' den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmın tam ortasından yapılır.

**KABAK (1.SINIF)**

Bütün, temiz, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi sarıdan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olacak şekil bozuklukları ve üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır. Piyasada satılan kabakların iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**KARNIBAHAR (1.SINIF)**

Piyasada satılan iyi cins ürünlerden olacaktır.Karnıbahar; beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.Karnıbaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.Rengi hafifçe de olsa koyulaşmış, kartlaşmış, kurtlanmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnıbaharlar alınmayacaktır.Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnıbaharlar alınmayacaktır.Karnıbaharların üzerinde sebzenin üstünü örten tek kattan başka yaprak bulunmayacaktır.Karnıbaharlar arasında tesadüf edilebilecek, çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış olanlar, dağınık ve dökülmüş kısımları, göbek kısmının 1/5 (beşte birini) aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla %5 (yüzde beş)’e kadar kabul edilir.

**MANTAR (1.SINIF)**

Piyasada satılanın en iyisinden olacaktır. Bütün, temiz, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, kendine özgü renk, şekil, görünüşte ve özürsüz olacaktır. Kültür mantarı olacak, uygun ambalajda bulunacaktır. Üzerinde anormal dış nem, çamur ve toprak bulunmayacaktır. Dış yüzeyi kararmış olmayacaktır. Mantarlar orta boyda, insan sağlığına uygun 5 kg'lık ambalajlarda ve ambalajların üzerinde firma adı adresi, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihleri bulanacaktır. Mantarlar ikiye bölündüğünde ara kesidi beyaz renkte olacaktır.

**ELMA (1.SINIF)**

Bütün, sağlam, temiz, sulu, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmayacak, şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küflü ve unlu olmayacaktır. Bir adedi 150-180 gr olacaktır. Piyasada satılan malın en iyisinden olacaktır. Ambalajlı olacaktır. Elmalar piyasa teamülü sandık ve sepetlerde alınacaktır.

**PORTAKAL (1.SINIF)**

Dolgun, etli, sulu, tatlı, bütün, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler bulunmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Bir adedi 100-150 gram kadar gelecektir. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

**MANDALİNA (1.SINIF)**

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.

**MUZ (1.SINIF)**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, temiz, sağlam, bütün, parlak, sıkı, iyi olgunlaşmış, doğal lezzette ve öncelikle yerli muz olacaktır.Ham ve sert olmayacaktır. Yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürük, ezik, donma ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitleri, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, don çalığı kalın kabuğu, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır. Her birinin tane ağırlığı 230-250 gram olacaktır. Muzlar karton koli içerisinde, tarak şeklinde, gövdelerinden kesilmiş olarak, salkımlar halinde getirilecektir.Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır.

**DEREOTU (1.SINIF)**

Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm'i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır.

**KIVIRCIK MARUL (1.SINIF)**

Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan en iyi mallardan (1. Sınıf) alacaktır. 500 gr olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**MAYDANOZ (1.SINIF)**

Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 10 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.

**KARALAHANA (1.SINIF)**

Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacak, böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden (l. Sınıf) olacak üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde ve haşere yeniği bulunmayacaktır.

**HAVUÇ (1.SINIF)**

Taze ,körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır.Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20-25 cm’den fazla olmayacak, ağırlıkları 150 g.altında bulunmayacaktır.Piyasada satılan havucun en iyisinden (extra) olacaktır.Üzerinde yabancı madde bulunmayacaktır.

**LİMON (1.SINIF)**

Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Limon sapları silme kesilmiş olacaktır. Limonlar sararmış ve zamanında koparılmış olacak, piyasada satılan en iyi cinsten (1.sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olarak sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

**SARIMSAK (1.SINIF)**

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.

**ARMUT (1.SINIF)**

Yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımlarından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Piyasada satılan armutların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak, kabuk zarları siyahlaşmamış, çürük, kurtlu, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Armutlar, sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 150 ile 200 gr. kış aylarında 100 ile 150 gr alınır.

**KİVİ (1.SINIF)**

Kiviler ezik, çürük, buruşuk, yaralı ve böcek yenikli olmayacaktır ve birinci sınıf olacaktır. Minimum ağırlığı 125-135 gr arası olacaktır. Kasanın her tarafında kivi ebadı aynı olacaktır. Yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku veya tat bulunmamalıdır. Orijinal ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

**KAPYA BİBER (1.SINIF)**

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.

**ÜZÜM (1.SINIF)**

Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.Siparişe göre beyaz sofralık üzüm ve renkli sofralık üzüm çeşitlerinden olacaktır.Çekirdeksiz olarak getirilecektir.Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlerinden olmayacaktır.Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkımlar 180 - 200 gram olacaktır.Salkımlar arasında salyangoz benzeri hayvanlar olmayacaktır. İri taneli olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 3’e kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)**.** Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

**YEŞİL SOĞAN (1.SINIF)**

Yeşil soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yeşil soğanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.

**NAR (1.SINIF)**

Olgun, tatlı, doğal tat ve renginde olacaktır. Bekletilmiş, yumuşamış, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Acı, ezik, çürük, kurtlu, ham ve burucu lezzette olmayacak, kesildiğinde içi çürük olmayacaktır. 10.ve 2. Aylar verilir.

**KARPUZ (1.SINIF)**

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

**KAVUN (1.SINIF)**

Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş ve olgun, taze görünüşlü, çeşidine özgü şekil ve renkte, lezzetli olacaktır. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacaktır. Ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış, delik, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış ve kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Olgunlaşıp hasat edildiğinde sapları kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapların uzunluğu 3 cm’yi geçmeyecektir. Ortalama 3 kg civarında olacak, piyasada satılan kavunların en iyi cinsinden (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

**ŞEFTALİ (1.SINIF)**

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

**KİRAZ (1.SINIF)**

Kırmızı renkte olgun ve doğal tadında olacak, ezik, çürük olamayacaktır. Ebatları çok küçük olmayacak, olgun, sıkı etli, sapları düşmemiş olacak, zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlanmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, tabi lezzetini kaybetmiş olmayacaktır. 6. ve 9. aylar arasında verilecektir.

**GENEL ŞARTLAR:**

1- Malların mutfağa teslimi sırasında Aşçı, Aşçı Yardımcısı ve Muayene ve Teslim Alma Komisyonu tarafından bizzat kontrol edilerek teslim alınacak, bu Teknik Şartnamedeki özelliklere uygun olmayan mallar kesinlikle teslim alınmayacaktır.

2- Okul Muayene ve Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen mallar teslim alınmaz ve yüklenici firma tarafından derhal geri alınır. Geri alınan malın yenisi, en kısa sürede yemeğin sunum zamanını etkilemeyecek şekilde idareye teslim edilir.

3- Yüklenici istenilen miktarlardaki malları idarenin göstereceği yere teslim edecek, nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme işi yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. Talep edilen mallar, sözleşme süreleri içinde peyderpey alınacaktır.

4- Alınacak mal miktarları tahmini olup, öğrenci sayısındaki artış ve eksilme, idarece hazırlanan yemek menüleri ve mücbir sebepler dolayısıyla (COVİD-19 salgını nedeniyle okulların kapalı olması, okulun taşınması vb.), eksik alım yapıldığında idare sorumlu tutulmayacaktır. İdare, öğrenci sayısındaki artış veya tüketimin artması nedeniyle ödenek durumuna bağlı olarak sözleşme bedelinin % 20’si oranında iş artışına gidebilecektir. Artış durumunda, yüklenici teklif cetvelinde verilen fiyatları uygulamayı taahhüt eder.

5- Mallaradet/kilogram üzerinden teslim alınacaktır.

6- Alım dokümanlarında istekli kaşe ve imzasının olmaması durumunda, alım dokümanlarındaki şartlar kabul edilmemiş sayılarak teklif geçersiz sayılacaktır.

7- Mal teslimatları T.C. Sağlık Bakanlığı’nca hazırlanan ‘Covid-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi’ne uygun yapılacaktır.

8- ‘Birim Fiyat Teklif Cetveli’nde bulunan Mal Kalemlerinden bir veya birkaçına teklif verilmemesi durumunda teklif geçersiz sayılacaktır.

9- ‘Birim Fiyat Teklif Mektubu’ ve ‘Birim Fiyat Teklif Cetveli’nde istekli tarafından yazılan ifade ve rakamların uyuşmaması, anlaşılamaması veya hatalı olması durumunda Komisyon istekliden açıklama veya düzeltme isteyebilecektir.

10- Yukarıda isimleri yazılı gıda malzemelerin tamamının Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş olması, TSE standartlarını taşıyıp TSE Belgeli ve diğer gerekli kalite belgelerinin olması ve Tarım ve Orman Bakanlığının iznine tabi olması şarttır.Gıda ürünlerinin ambalajlarının üzerinde Üretici Firma adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, net miktarı,TSE amblemi gibi açıklayıcı bilgiler mutlaka bulunmalıdır.

11-**TESLİMAT KOŞULLARI:** İhtiyaç halinde peyder pey her gün saat 10:00 da idarece verilen siparişler adet ,kilogram ve litre olarak okul pansiyon mutfağına teslim edilecektir.

**ÖDEME ŞEKLİ:**

\*Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından muayene ve kabulü yapıldıktan sonra, mal alımına bağlı hak edişler gerçekleştikten sonra idarenin uygun gördüğü zamanlarda ödenek durumuna bağlı olarak (örneğin üç ayda bir) ödeme yapılacaktır. Okulumuz pansiyonu ödeneği olmaz veya yetersiz olması durumunda yükleniciye ilk ödenek geldiğinde yapılacaktır Yüklenici, Maliye Bakanlığınca belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde faturasını keserek, idareye teslim edecektir. İdare ödenek durumuna göre, fatura bedelini yükleniciye ödeyecektir. Fatura ile birlikte, Borcu Yoktur belgelerinin idareye sunulması gerekir.

\*Ödemeye münhasır olan diğer pul, stopaj ve harç, tahlil ve nakliye giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**Yüklenici**

**İsmail KAYA**

**Okul Müdürü**