**T.C.**

**DİYARBAKIR VALİLİĞİ**

**BAĞLAR BAĞCILAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**YAŞ SEBZE VE MEYVENİN SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME**

**İşin konusu**

**MADDE 1 –** (1) Bağlar Bağcılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede Taşımalı Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere **“Sebze-Meyve Alımı İşi”** bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

**Tanımlar**

**MADDE 2 –** (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

1. **İdare:** Bağlar Bağcılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü,
2. **Yüklenici:** Bağlar Bağcılar Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü, bünyesindeki yemekhanede Taşımalı Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere satın alınacak ‘**Sebze ve Meyve Alımı İşi**’ ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,
3. **Muayene ve Kabul Komisyonu:** Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

**Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri**

**MADDE 3-** (1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha (fotokopili) olarak koçanlar halinde bastırılacak ve İdareye teslim edilecektir. İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemelere ilişkin sipariş fişi İdarenin ilgili birimi tarafından doldurulacak ve 1 (bir) gün önceden bir nüshası imzalı ve kaşeli olarak Yükleniciye bildirilecektir.

(2) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(3) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuvara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığının belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(4) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(5) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(6) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(7) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

**İhaleye ait teknik hususlar**

**MADDE 5 –** (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.

**YAŞ SEBZE VE MEYVENİN EVSAFI**

1. ÇARLİSTON BİBER;

Çarliston cinsi, kendine özgü yeşil renkte, taze ve tatlı, sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. Çarliston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü ve şekli düzgün olmalıdır. Çarliston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı tat, kızarma, ezilme, parçalanma, yaralanma, güneş yanıkları, çekirdeklerinde kararma, kurtlanma veya böcek yeniği ve bulunmamalıdır. İstenildiğinde acısı getirilecektir.

1. DOMATES

Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sıkı etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı, sarı ve yeşil miktarı % 2’ den fazla olmayacaktır. Ortalama 150 gr ağırlığında olacaktır. Kasa içerisindeki domateslerin büyüklüğü %70 benzer olacaktır. Dış nem, yabancı madde, zedelenme, ezilme, yumuşama bulunmayacaktır.

1. ELMA

İyi cins piyasadaki birinci sınıf elmalar olacaktır.

Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp aynı kalitede olacaktır.

Elmalar cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.

Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.

Elmalar temiz plastik kasalar içinde teslim edilecektir. Üzerinde ilaç kalıntısı olmayacaktır. Tanelerin ağırlığı 120-150 gr’dan olacaktır.

1. **HAVUÇ**

Taze, körpe, lezzetli, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış, bütünlüğü bozulmamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları, çürüme, ezilme bulunmayacaktır. Havuçlar piyasanın en iyi cinsi olacak ve boyları 20– 25 cm’den fazla, ağırlıkları 150 gr.ın altında olmayacaktır. Anormal dış nem ve ambalaj içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Tüketilmeyen sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır

1. **KURU SOĞAN**

Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkız bir halde bulunacaktır. Soğanlar 100 gramdan küçük kabul edilmeyecektir. Anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır

1. **PATATES**

Yeni sene ürünü olacak, pişirildiğinde dağılmayacak, sarı cinsten olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filizlenmiş olmayacak, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm’den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar olmayacaktır. Patateste yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak; sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi olgunlaşmış olacaktır. Patatesler en az 200 gram en çok 400 gram olmalıdır. Anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır

1. **PATLICAN:**

Bütün, sağlam, temiz ,taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk ve parlaklıkta olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Beher adedi 200 gramdan küçük olmayacak, karnıyarık ve imam bayıldı için boyu 20 cm kadar, çapı 4-5 cm kadar olan patlıcanlar olacaktır. Orijinal ambalaj içinde olacaktır. Piyasada satılan iyi cins maldan (l.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

1. SALATALIK

Salatalıklar; taze, körpe, bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış, çeşidine özgü renkte ve düzgün biçimli olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, çürük, ezik, çekirdekli ve acı olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar, anormal dış nem, ambalaj içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Salatalıklar 270 gramdan fazla olmayacaktır

1. SARIMSAK

Sarımsaklar; sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakmayacak derecede), kabuğu kolay soyulabilen cinste olmalıdır. Sarımsaklar; dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflü ve topraklı, uzun saplı, çürük ve ezik olmayacak, gübre ve ilaç artıklarını, böcek hasarları ve kalıntılarını barındırmayacaktır. Dışı krem rengi, kök kısmı kahve rengi olmalı içi süt beyaz olmamalıdır. Yerli ürün olmalıdır.

**GENEL ÖZELLİKLER:**

Bütün sebze ve meyveler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Sebze ve meyvelerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde yabancı tat, etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Sebze ve meyveler plastik kasalarda ve nakliyesi ortam sıcaklığında olmalıdırlar. Her ambalaj içindeki sebze ve meyveler tür, çeşit, boy, sınıf, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Sebze ve meyveler sağlığa vermeyen polietilen plastik kasalarda teslim edilecektir. Teslimatlar idarenin belirlediği gün ve saatlerde **haftada 2 defa** yapılacak ve ürünler yüklenici tarafından mutfağa nakli sağlanacaktır. Ayrıca muayene komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler bir saat içinde yenisi ile değiştirilecektir.

**GENEL HUSUSLAR:**

1. Ürünler kurumun ihtiyacına göre talep edilen tarih ve saatte teslim edilecektir. Uygun bulunmayan ürünler geri götürülüp yerine istenilen kalitede ve standarttaki ürünü en geç bir saat içinde kuruma getirilecektir. Siparişi verilip zamanında getirilmeyen ve uygun bulunmayıp değiştirilmesi istenen ürünlerin bir saat içerisinde getirilmemesi durumunda kurum acil ihtiyacını piyasadan karşılayıp fatura miktarını ilk hak edişinden tahsil edecektir.
2. Yüklenici firma teknik şartnamede belirtilen nitelik, kalite ve standartlarda ürünler veya ürünler dışında herhangi bir ürün getirmeyecektir.
3. Siparişler kurumun ihtiyacına ve mevsim şartlarına göre haftada **2 defa** olacak şekilde getirilecek, bunun dışında hafta içerisinde kurumun acil olan sebze ve meyve ihtiyaçları da yüklenici tarafından karşılanacaktır.
4. Yüklenici firma talep edilen Yaş Sebze ve Meyveleri kurum ambarına kendi personeli ve kendine ait taşıma arabası ile hiçbir ücret talep etmeden taşınmasını sağlayacaktır.

Bütün ürünler plastik standart orijinal kasalarda olup, yerli menşei olacaktır.

 **5**.Listedeki ürünlerin talebi % 20 oranında arttırılıp/azaltılabilecektir.

 **Recai KIRTAY**

 **Okul Müdürü**