**YAŞ SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**MADDE 1.İŞİN KONUSU:**

**1.1.** Akçakale Öğretmenevi ve ASO müdürlüğünün okullara taşıma kapsamında verilecek yemek için ihtiyaç belirlenen yaş sebze ve meyve ihtiyacının karşılanması için yaş sebze ve meyve alımı işi olup alınacak ürünlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

**MADDE 2.ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:**

**01.PATATES:**

-Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.

-Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, porsuk, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı olmayacaktır.

-Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında % 2’ye kadar aynen alınacak, yılın diğer aylarında bu miktar % 2’yi geçmeyecektir.

-Çapa yaralı patatesler % 2’yi geçmeyecektir.

-Kusurlular alınmayacak, o partideki iyi vasıflı patatesler alınacaktır.

-Alınacak numunelerin gramaj analizinde patateslerin % 50’si 80 gramdan % 30’u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.

-TS 706’ya uygun soğanlardan olacaktır.

**02.DOMATES:**

-Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır.

-Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.

-Domateslerin en küçüğü 100 gr dan aşağı olmayacaktır.

-Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 2’e kadar alınacaktır.

-Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler, çürük, bozuk, küflü olmamak kaydıyla % 3’e kadar alınacaktır.

-İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı % 5’i geçmeyecektir.

-Domatesler temiz ve sağlam sandık içerisinde getirilecektir.

-TS 794’e uygun ekstra sınıftan olacaktır.

**03PATLICAN:**

-Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.

-Çürük, ezik, porsuk, kartlaşmış, çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi sararmış, ham, acı ve gün vurmuş olmayacaktır.

-Patlıcanlar orta büyüklükte en aşağı 150 gram olacaktır.

-Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

**04.YEŞİL BİBER:**

-Satılan iyi cins sivri biberlerden olacaktır.

-Boyu 10-15 cm arasında olacaktır.

-Ezik, çürük, kokmuş, pörsümüş, sararmış olmayacak içerisinde yabancı nebat bulunmayacaktır.

-Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.

**05.LİMON:**

-Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş, sulu limonlardan olacaktır.

-Yeşil, ezik, çürümüş, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak tabi özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.

-Devamlı gramaj durumu kasım ayının başından nisan ayı başına kadar lanet tayin alınıp tartılacak 100 adet limon ağırlığı 8,5 kg dan ve her limon ağırlığı 75 gr dan aşağı olmayacaktır.

-TS 34’e uygun olacaktır.

**06.SALATALIK:**

-Salatalıklar körpe ve taze olacaktır.

-Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı porsuk, çürük ve ezik olmayacaktır.

-Boyu 20 cm’den çapı 4 cm’den aşağı olmayacaktır.

-TS 1253’e uygun ekstra sınıftan olacaktır.

**07.KURU SARIMSAK:**

-Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş olacaktır.

-Çürük ve ezik olmayacaktır. Dişleri dolgun olacaktır.

.

**08.HAVUÇ:**

-Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.

-Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.

-Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.

-Kırık havuçlar % 3’e kadar alınacaktır.

-Havuçların en kalın yeri 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacaktır.

-TS 1193’ uygun ekstra sınıf olacaktır.

**09.PORTAKAL:**

-Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş, tabii rengini almış, kendine mahsus tat, koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.

-Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, küflü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın, sertleşmiş olmayacaktır.

-Beher adet portakal 200 gramdan aşağı olmayacaktır.

-Portakallar piyasa temaüllü sandık veya sepetler içinde olacaktır.

**10.MANDALİNA:**

-Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabi rengini almış kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.

-Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, küflü olmayacaktır.

-Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg dan aşağı olmayacaktır.

-Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirilecektir.

**11.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.

**12.MAYDANOZ:**

-Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, körpe görünüşlü ve solmamış olacaktır. -Üzerlerinde kimyasal gübre, ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmayacaktır.

-Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, tohuma kaçmış olmayacaktır.

-Demetlerin hepsi aynı cins ve piyasadaki normal büyüklükte olacaktır.

**13.KURU SOĞAN:**

-Soğanlar bütün, sağlam, temiz, don vurmamış ve kuru olacaktır.

-Bunlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmayacaktır.

-Soğanların sapları hevenk şeklinde piyasaya arz edilenler hariç düzgün şekilde kesilmiş veya burulmuş olmayacaktır.

-Mart ve Nisan aylarında % 3’ü,yılın diğer aylarında da içleri boşlamamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2’yi geçmeyecektir Uzunluğu 4 cm’ den fazla olmayacaktır.

-Soğanlardan en küçüğü 70 g’dan az olmamak üzere kokmuş, yumuşamış,donmuş filizlenmiş olmayacaktır.

-Soğanlar, iri, dolgun, sert, kök püskülleri koparılmış olmalıdır. İthal soğan olmayacaktır.

**14.KIRMIZI LAHANA:**

Piyasada satılan iyi cins taze ve olgun lahanalardan olacaktır.

Kurtlanmış, ezik, dağılmış, yapraklar halinde, çamurlu, çürük, donmuş ve kızarmış, haşerat yenikli olmayacaktır. Mevsiminde alınacaktır

Lahanalar top halinde olacaktır.

**MADDE 3.DİĞER HUSUSLAR:**

Ambalajlama; Gıda Maddeleri ve Ambalajları Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartlarına uygun olacaktır. Ambalaj ve kasalar ihtiva ettiği gıdaya uygun, gıdanın fiziksel ve kimyasal yapısına zarar vermeyecek şekilde, gıdanın taşınmasına ve depolanmasına uygun, sağlam ve hasarsız şekilde olacaktır. Kasa rehini (depozito) ödenmeyecektir. Kasalar iadeli de iadesiz de olsa daraları düşülerek ürünler net olarak alınacaktır. Kasalar; gürgen tekli çiftli, kavak tekli çiftli, plastik kasa, karton kasa v.b olsun sınıflandırılacak ve her sınıfın tespit edilen daraları mal tesliminde toplam miktarlardan düşülerek ürünler net olarak alınacaktır. Ayrıca ihale konusu ürünlerin getirildiği aracın Firigofirik araç olması sebze ve meyve taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.