

**BİSMİL FEN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**  
**YAŞ SEBZE VE MEYVE ALIM İHALESİ**

**TEKNİK ŞARTNAME**

**LÜTFEN OKUYUNUZ;**

**\*\*\* ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON KULLANMA TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.**

**\*\*\* ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA ŞARTI ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.**

**\*\*\* MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYONUNCA NUMUNESİ KABUL GÖRMEYEN ÜRÜNLER ALINMAYACAK VE KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER BİR DEFADA İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; ANCAK BİR DEFADA TESLİM EDİLEMEYECEK ÜRÜNLER (ŞARKÜTERİ, YAŞ SEBZE) İDARENİN İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL EDİLMEYECEKTİR. BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ**

**MADDE – 1: İŞİN KONUSU:** Bu Teknik şartname Bismil Fen Lisesi Müdürlüğü pansiyon öğrencilerinin ihtiyacının karşılanması için satın alınacak Gıda Maddelerinin istek ve özelliklerini kapsar.

**MADDE – 2:** Müdürlüğümüz tarafından alınacak Gıda Maddelerinin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

**DOMATES:**

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

**PATATES:**

Yeni sene ürünü olacak pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filizlenmiş, şekli bozulmuş, 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 ve patates ve yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak, sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş halde son sene mahsulü olacaktır. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan,% 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyisinden olacaktır. Üzerinde

yabancı tat ve koku anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg, 'ı geçmeyecektir.

### **KURU SOĞAN:**

Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert, sürgün vermemiş 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. Kuru soğanlar dolgun ve tıkHz bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75'i 100 gramdan büyük olacak, % 25'i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan soğanın iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg'ı geçmeyecektir.

### **SARIMSAK :**

Yeni sene ürünü ve piyasada satılan iyi cinsten, yaprakları kesilmiş olacak, çürük, ezik olmayacaktır. Bütün, sıkı, sarımsak başları iri dişli, sağlam, sıkı, temiz olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme emareleri, toprak, gübre ve ilaç artıkları, yabancı tat ya da koku olmayacaktır. Don ya da güneşten zarar görmemiş olacaktır.

### **SİVRİ BİBER:**

Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde özürsüz olacaktır. Sap kesilmemişse sapın boyu 1 cm.'den kısa olmayacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

### **DOLMA BİBER :**

Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır. Dolma biberlerde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, don zararı, çürük, buruşuk, bayat, sararmış, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında dolmalık biberlerin iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. Dolmalık biberler ve bunların içinde buldukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

### **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 (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

### **KARA LAHANA:**

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 (1. Sınıf) olacak üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde ve haşere yeniği bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

### **SALATALIK:**

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.

### **HAVUÇ:**

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.Ambalajlı olacaktır.

### **MARUL:**

Bütün, sağlam, taze, körpe, temiz, kuru, toprak bulaşmış yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak, acı olmayacak, dolgun olacaktır. Ağırlığı 250 gramın altında olmayacak, piyasada satılan kıvırcığın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş ve ambalajlı olacaktır.

### **MAYDANOZ:**

Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakcıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazit ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır. 100'er gramlık demetler halinde olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, demetlerin hepsi aynı cins maydanoz içerecektir. Demetler arası ağırlık farkı 10 gramı geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

### **ELMA:**

Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz, ağız buruştırucu olmayacak, şekil irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küf ve unlanmamış olacaktır. Bir adedi 100-150 gr. Civarında olacak, Piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) ve ambalajlı olacaktır.

## **MUZ :**

Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, rklk, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileriyle parazitler, soğuk ve sıcağtan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır. Hevenk şeklinde değilse her bir tarak, hevenk sapından, alt ve üstten 2-3 cm uzunluğunda bir sap fırçası ile birlikte kesilmiş olacaktır. Hevenk şeklinde ise en az 5, en çok 15 tarak, her bir tarakta en az 8 muz parmağı bulunacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır. Piyasadaki iyi kalite muzlardan olacaktır. Bir adedi 120-150 gr arasında olacaktır.

## **LİMON :**

Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, rk, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış olacak, piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. 180'lik ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

## **KARPUZ:**

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, ii boşalmış, elyaflı, delikleşmiş ve ekşimiş olmayacaktır. zeri kirlili ve çamurlu olmayacaktır. Karpuzun en küçüğü 8 kg'dan aşağı olmayacaktır. Kesilince ileri kırmızı renkte olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Sapları en fazla 5 cm olacaktır. Muayene komisyonu kesmece usul yöntemiyle numunelerin kontrolünü yapacaktır. (Her bir ürün numune olarak kullanılabilir.)

## **ÇİLEK :**

Piyasada satılan iyi cins ileklerden ve iri boy olacaktır. ilekler temiz olacaktır. p, yaprak, toz, toprak ve benzeri yabancı maddeler olmayacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham, küflenmiş, parçalanmış, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır. Tekli kasalar içinde getirilecektir.

## **KAYISI**

Piyasanın iyi cins, bütün, sağlam, temiz, olgunlaşmış, tatlı ve taze şekerpare kayısılarından olacaktır. rnler mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır. şekil, gelişme ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, tozlu, topraklı, çürük, çok yumuşamış, ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin ii tatlı olacaktır. Kayısılar içinde zerdali olmayacaktır. Kayısılar orta ve iri boy büyüklükte olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir. Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.

### **MADDE – 3: MUHTELİF GIDA MALZEMESİ İÇİN UYULACAK HUSUSLAR VE TEKNİK ÖZELLİKLER**

1- Ürünler Gıda kodeksine uygun olmalıdır.

2- Paketlerden örnekleme yöntemiyle numuneler seçilerek evsaf ve ağırlık kontrolleri yapıldıktan sonra gramajlar net ağırlık üzerinden teslimatı yapılacaktır. Muhtelif gıda malzemeleri ve kahvaltılık malzeme paketi teknik şartnamede belirtilen özelliklerde olacaktır;

a. Muhtelif Gıda Malzemelerini, yüklenici depo ve imalathanelerinden, dağıtım depolarına taşınması ve boşaltılması ile bu depolarda istiflenmesi için gerekli araç-gereç ve ekipmanı, depolardan dağıtım araçlarına yüklenmesi işi, yükleniciye aittir.

b. Satın alınacak muhtelif sebzeler muhammen miktar olup, idare ihtiyacına göre günlük olarak alınacaktır. Belirtilen saatlerde herhangi bir aksaklığa ya da yemeğin gecikmesine mahal vermeden anında temin edilmeli ve teslim edilmelidir.

c. Yüklenici, idarece ihtiyaç duyulması halinde muhtelif sebzelerin depolar arası naklini herhangi bir ücret talep etmeden yapmak zorundadır.

d. Sebzeler taşıma ve dağıtım esnasında zarar görmeyecek şekilde taşınmalıdır.

e. Taşıma yapan personeller önlüklü, ağızlarında maske, ellerinde eldivenli olarak çalıştırılacaktır.

### **MADDE – 4: DEPOLAMA VE MUHAFAZA**

a. Depoda malzemelerin istiflenmesinde palet kullanılacak, malzemenin üst üste istiflenmesinden alttaki malzemenin depoda zarar görmemesi için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.

b. Yüklenici her türlü haşere ve kemirgenlere karşı gereken tedbirleri alacaktır.

### **MADDE – 5: KONTROL DENETİM VE MUAYENE:**

1- Teslim alınacak sebzelerin TSE ve İSO-EN belgeleri olsa bile, İdare getirilen emtianın renk, koku, tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Gerek görülmesi halinde İdare istediği emtianın kimyevi tahlillerini de talep edebilir. Tahlil bedeli yükleniciye ait olacaktır.

2- Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, muayene yapma işini gerçekleştirecektir.

3- Bütün emtialar net kğ. üzerinden teslim alınacaktır

4- İdare ürünlerin laboratuvar muayenelerini tercih ettiği bir laboratuvarıda, her türlü giderleri YÜKLENİCİ firma tarafından karşılanmak üzere yaptırabilir.

5- Malzemelerin itiraz muayenesinde, hakem laboratuvar olarak Diyarbakır İl Hıfzıssıhha Laboratuvarıdır. Hakem laboratuvarların ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır. Malzemeler, istenilen nitelik ve özellikte hazırlanmadığı takdirde kabul edilmeyecektir.

### **MADDE – 6: TESLİM ALMA/TESLİM ETME**

1- İdare ihtiyaç duyulan sebzelerin listesini yükleniciye verecek, yüklenici idare tarafından istenilen emtialardan, birinci sınıf emtiayı numune olarak 2 (İki) gün içerisinde idareye getirip, muayene ve kontrol heyetine gösterecek, muayene ve kontrol heyetinin beğenisini alan emtialar 1 (Bir) gün içerisinde idareye teslim edilecektir. Numune için getirilen emtianın beğeni kazanmaması durumunda muayene ve kontrol heyeti tarafından getirilen emtia red edilmiş sayılacak, red edilişi tutanağa geçirilecek ve söz konusu tutanak yüklenici tarafından da imza altına alınacaktır. Bir emtianın 3 (Üç) kez üst üste muayene ve kontrol heyeti tarafından red edilmesi durumunda, yükleniciye ihtar çekilmeden sözleşme tek taraflı feshedilerek, kesin

teminatı hazineye irad kaydedilerek, 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu'nun ilgili hükümleri uygulanacaktır.

2- Mallar idarenin ihtiyacına göre pey der pey alınacaktır. İstenilen mallar aynı gün içerisinde teslim edilecektir. Müteahhit firma siparişi verilen o parti malların miktarlarında artırma veya eksiltme yapamayacaktır. Ekli ihtiyaç listesinde belirlenen malların tamamı ihale süresi içinde teslim alınacaktır. Ancak ihale süresi içinde kalmak suretiyle meydana gelebilecek mücbir sebep nedeniyle ihtiyaç listesinde belirtilen mal miktarlarında idarenin kontrolünde olmayan sebeplerden dolayı (Öğrenci mevcudunun azalması, Doğal afet, Eğitim öğretimin yapılmasına engel olacak teknik, toplumsal ve diğer durumlar.) azalma meydana geldiğinde yüklenici firma bu sebepten herhangi bir hak talep edemeyecektir. Kurum, alınacak emtiaların grup bazında %20 fazla veya %20 eksikliğini almada serbesttir. Alımın tamamlanamaması durumunda ise yüklenici firma ek ücret veya malın tamamının alınmasını talep etmeyecektir. Dönem sonunda kalan malların bir sonraki dönemde kullanıp kullanılmaması idarenin inisiyatifinde olacaktır.

### **MADDE – 7: ÖZEL ŞARTLAR**

- a. Dağıtım sırasında şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
- b. Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.
- c. Pansiyonlara getirilecek olan malların numuneleri malzeme teslimatından önce getirilecek. Muayene ve Teslim Alma Komisyonunun uygun gördüğü ürünler kabul edilecek, uygun görülmeyen ürünler idarenin isteği doğrultusunda değiştirilecek.
- d. Sebze ve Meyveler okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
- e. Depoya Sebze ve Meyveler getirilmeden önce ihtiyaç bulunduğu takdirde palet getirilecektir.
- f. Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek, ihtiyaç duyulduğu takdirde ay içerisinde de malzeme istenebilecek ve firma bu ihtiyacı karşılayacaktır.
- g. Pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenecektir.
- h. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
- i. Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Diyarbakır Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.
- j. İstekliler Teklif Mektuplarını komisyonumuza kapalı zarfta olacak şekilde elden teslim etmeleri gerekmektedir. Posta, Kargo, Fax ve E-mail yolu ile gönderilecek olan Teklif Mektupları komisyonumuzca değerlendirme dışı bırakılacaktır.
- k. İş bu şartname bu madde dâhil yedi (7) maddeden ibarettir.

**İDARE**