

**T.C.**  
**YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI**  
**85. Yıl Milli Egemenlik Anadolu Lisesi Müdürlüğü**

**YAŞ SEBZE VE MEYVE ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

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 zambak toksit veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışı 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. Muayene komisyonu belirsiz aralıklarla sebze ve meyvelerin üretim ve depolama yerlerinde takip yaparak teknik ve hijyenik şartlara uyulup uyulmadığını takip edecektir.

İstenilen malzemeler en geç 3 gün içerisinde mutfak işe ambarına teslim edilecektir.

**1- PATATES:**Yeni sene ürünü olacak pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filizlenmiş, şekli bozulmuş, üzerinde çapa yararı, 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 dışı nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg.'ı geçmeyecektir.

**2- 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 tıknaz 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 dışı nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg.'ı geçmeyecektir.

**3- DOMATES:** Bütün, sağlam, temiz, 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 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 dışı ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

**4- PATLICAN:** Bütün, sağlam, temiz, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk ve parlaklıkta olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti filiflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Beher adedi 200 gramdan küçük olmayacak, karniyarik 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 dışı ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**5- ÇARLİSTON 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.

#### **6- KIŞ KABAK :**

1. 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.
2. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
3. En düşük ağırlığı 10 kg. civarında olacaktır.
4. Bir parti içindeki en küçük ve en büyük kabaklar arasındaki fark 5 kg'ı geçmeyecektir.

**7- 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 yenigi bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

#### **8- MUZ**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, temiz, sağlam, bütün, parlak, sıkı, iyi olgunlaşmış, doğal lezzette ve öncelikle yerli muz olacaktır.
  2. 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

**9- 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.

**10- LİMON:** 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 sapsarı 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.

**11- 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.

**12- 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.

**13- HAVUÇ:** Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşere 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.

**14- 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.

**15- ELMA:** Bütün, sağlam, temiz, 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, küf ve unlanmamış olacaktır. Bir adedi 100-150 gr. Civarında olacak, Piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) ve ambalajlı olacaktır.

**16- PORTAKAL:** 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.

#### **17-BİBER DOLMASI:**

1. Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşillliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır.
2. 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.
3. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır.
4. Ambalajlar taşıma sırasında dolmalık biberlerin iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemedan yapılmış olmalıdır.
5. Dolmalık biberler ve bunların içinde buldukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

## **18-KARNABAHAHAR**

1. Piyasada satılan iyi cins ürünlerden olacaktır.
  2. Karnabahar; beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
  3. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
  4. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
  5. Rengi hafifçe de olsa koyulaşmış, kartlaşmış, kurtlanmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.
  6. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır.
  7. Karnabaharların üzerinde sebzenin üstünü örten tek kattan başka yaprak bulunmayacaktır.
  8. Karnabahar ve Brokolilerin sap kısmı 5 cm'yi geçmeyecektir. 5 cm'den fazla olan sap kısımları teslim alınmayacaktır.
  9. Karnabaharlar 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.
  10. Brokoli için karnabahar ile aynı özellikler geçerli olup aynı zamanda brokoli kendine has renkte, sararmamış ve taze görümlü gelecektir.
3. zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, don çalığı kalın kabuğu, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır.
  4. Her birinin tane ağırlığı 230-250 gram olacaktır.
  5. Muzlar karton koli içerisinde, tarak şeklinde, gövdelerinden kesilmiş olarak, salkımlar halinde getirilecektir.
  6. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır.

## **DIĞER AÇIKLAMALAR:**

- 1- Ürünler kesinlikle kontrol edilerek ve tartılarak tarafların nezaretinde teslim alınacaktır.
- 2- Ürünlerin organik olmasına dikkat edilecektir.
- 3- Bozuk ve bozulmuş ürünlerin tespiti halinde bozulmuş ürünün miktarı ne olursa olsun kesinlikle anlaşma feshedilerek yasal işlem için gerekli mercilere başvurulacak ve yüklenici hakkında yasal işlem başlatılacaktır.
- 4- Ürünlerin tesliminde kesinlikle hijyen ve sağlık kurallarına dikkat edilecektir. Üstü açık ve ambalajsız getirilen ürünler kabul edilmediği gibi şartname hükümlerine uymama nedeni sayılacaktır.
- 5- Ayrıca komisyonumuzun vereceği diğer direktiflere de kesinlikle uyulacaktır.
- 6- Teklif Mektuplarıyla beraber ürünlerin nümune örnekleri getirilecektir.

TEKLİFLERİNİZİ EKAP' DA BELİRTİLEN SON TARİH VE SAATİNE KADAR VERMENİZ GEREKMEKTEDİR. AKSİ TAKTİRDE VERİLEN TEKLİFLER İŞLEME ALINMAYACAKTIR.

NOT: Okulumuz hesabında hazır para olmadığından Bakanlıkça ödenek gönderildikçe ödeme yapılacaktır

Aziz EFE  
Pan. Sor. Müd. Yrd.

Ahmet ÇELİK  
Müdür Başyard.

22/01/2024

Hüseyin TAŞAN  
Okul Müdürü