**T.C.**

**TAŞLIÇAY KAYMAKAMLIĞI**

**Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğü**

**TAZE SEBZE VE MEYVELERİN 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 zamk toksik veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır.Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa 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 müteahhit 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 5 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.

**1- 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,% l0’u l00 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.

**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 tıkız bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75’i l00 gramdan büyük olacak, % 25’i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan soğanın iyi cinsinden (l. 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.

**3- DOMATES:** Bütün, sağlam, temiz, 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 ve topraklı olmayacaktır. Sarı ve yeşil miktarı % 2’den fazla olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (extra) olacaktır. Ortalama bir domatesin ağırlığı l50 gr. civarında olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış 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 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.

**5- DOLMALIK BİBER:** Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk ve ambalajlı durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde, özürsüz olacaktır. Sap kesilmişse sapın boyu l cm’den kısa olmayacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır. Kalın etli dolmalık olacak çapı en az 6 cm olacaktır. Acı olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan olacaktır.

**6- TAZE KABAK:**Üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, pörsümemiş, üzerinde hiçbir özür bulunmayıp temiz olacaktır. 200 gramdan küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten (ekstra) olacak ve ambalajda bulunacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak ambalajlı olacaktır.

**7- 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.

**8- 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 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.

**9- 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.

**10- 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.

**11- 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.

**12- 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.

**13- 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.

**14- MANDALİNA:** 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.

**15- MUZ:** Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı,iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürüklük, ezilme 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, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır. Hevenk şeklinde ise üst tarafında l5 cm, alt tarafında ise l0 cm uzunluğunda sap kalacaktır. Tarak şeklinde ise her bir tarak, hevenk sapından alt ve üstten 2-3 cm uzunluğunda bir sap parçası ile birlikte kesilmiş olacaktır. Hevenk şeklinde ise en az 5, en çok l5 tarak, her bir tarakta en az 8 muz parmağı bulunacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır. Piyasadaki iyi kalite muzlardan olup ambalajlı olacaktır.

**16- KARPUZ:** Bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir. Çatlak ve bereli, parçalanmış, ezik, içi gevşemiş olmayacak, üzerlerinde hayvansal ve bitkisel parazitlerle hastalıklardan özellikle antraknoz hastalığından oluşan zarar izleri bulunmayacak, sapları en fazla 5 cm. olacaktır. Beheri en azından 3 kg. olacak, piyasada satılan iyi kalite (l. Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

**17- KAVUN** :Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.

Kabak, ham tatsız, ezik, kesik, kurtlu kurt yenikli, delik, çatlak, acı,.fena kokulu, içi sal yalanmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır. Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar şayanı kabuldür.Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

**18-TAZE YEŞİLBİBER:** Taze olup, çürük, ezik, pörsük olmayacak, orta boyda olacak

**Alınacak malların özellikleri:**

**1-Teslim alınan malların 2. maddede belirtilen süre içerisinde kullanımı sırasında bozuk olduğu tespit edildiğinde tüm sorumluluk yükleniciye aittir. Bu tür mallar yüklenici tarafından yenisi ile değiştirilecektir.**

**5-Alınacak mamuller piyasanın en iyi mamulleri olacaktır.**

**Alınacak mallar peyderpey alınacaktır.Mallar idarenin belirleyeceği miktarda ve tarihlerde teslim edilecektir. (peyderpey ödeme yapılacaktır.)**

**TÜM SEBZE VE MEYVELERİN KALİTESİNİ OKULUMUZ MÜDÜRLÜĞÜ BELİRLER**

Muayene komisyonu kesmece usulü yöntemiyle numunelerin kontrolünü yapacaktır. (Her bir ürün numune olarak kullanılabilecektir.)

Yusuf ONMAZ Salih ERTUĞAY Gülşah DEMİRYUĞURAN

Müdür Başyardımcısı Müdür Yardımcısı Müdür Yardımcısı

07/09/2014

Uygundur

Halil AKIL