

T.C
AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
2021 YILI YAŞ MEYVE SEBZE
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. KONU

Bu teknik şartname, Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası'nda; yardıma muhtaç, engelli, yaşlı kişilere, Ramazan ve Muharrem ayında Aydın Büyükşehir Belediyesi İftar Çadırlarında, resmi, dini, özel günlerde; sıcak yemek yapımında kullanılmak üzere ve günlük cenaze evlerine pide yapılması amacıyla Aydın Büyükşehir Belediyesi Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan, yurt içinden satın alınacak, yaş meyve sebzenin özelliklerini, muayenelerini, ambalaj durumlarını ve diğer hususları kapsar.

Bundan sonra Teknik ve Tip İdari Şartnamede Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü **İDARE** Yaş Meyve sebze ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her biri **İSTEKLİ FİRMA**, ihaleyi kazanan firma **YÜKLENİCİ** olarak anılacaktır.

2. İSTEK ve ÖZELLİKLER

2.1.TANIMLAR

2.1.1.Kapsam: Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan taze meyve ve sebzeleri (Patates, soğan, çarliston biber, Kırmızı Biber, domates, sarımsak, maydanoz, dereotu, kabak, patlıcan, pırasa, karnabahar, beyaz lahana, kültür mantarı, havuç, salatalık, roka, kırmızı lahana, üzüm, mürdüm eriği, yeşil erik, armut, elma, mandalina, portakal, limon, taze soğan , Iceberg(atom) Marul , Dolmalık Biber, pazı, bal kabağı, kırmızı soğan. vs 'i) kapsar.

2.1.2.İşin Mahiyeti: Gıda maddelerinin cinsleri ve miktarları aşağıda belirtilmiştir.

GRUP NO	CİNSİ ve BİRİMİ	MİKTARI (Kg, demet, adet)
1	Patates	85.000 kg
2	Soğan	20.000 kg
3	Çarliston Biber	12.000 kg
4	Kırmızı Biber	5.000 kg
5	Domates	20.000 kg
6	Sarımsak	200 kg
7	Maydanoz	8.000 demet
8	Dereotu	3.000 demet
9	Kabak	6.000 kg
10	Patlıcan	22.000 kg
11	Pırasa	4.000 kg
12	Karnabahar	4.000 kg

13	Beyaz Lahana	1.000 kg
14	Kültür Mantarı	600 kg
15	Havuç	6.000 kg
16	Salatalık	8.000 kg
17	Roka	2.000 demet
18	Kırmızı Lahana	1.500 kg
19	Üzüm	3.000 kg
20	Mürdüm eriği	3.000 kg
21	Yeşil Erik	3.000 kg
22	Armut	5.000 kg
23	Elma	8.000 kg
24	Mandalina	4.000 kg
25	Portakal	6.000 kg
26	Limon	3.000 kg
27	Taze Soğan	500 demet
28	Iceberg(Atom) Marul	3.000 kg
29	Dolmalık Biber	1.000 kg
30	Pazı	300 kg
31	Balkabağı	2.000 kg
32	Kırmızı Soğan	1.000 kg

2.1.2.1 Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan yukarıda cinsleri ve miktarları yazılı gıda maddeleri Teknik ve Tıp İdari Şartnamede tek tek kendi adlarıyla veya “mal” olarak adlandırılmıştır.

2.1.2.2. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan meyve ve sebze çeşitleri bu şartnamede belirtilen özelliklerine ve ambalaj durumlarına göre alınacaktır.

2.1.3.İşin Yapılma Yeri, İşe Başlama ve İş Bitirme Tarihi;

Sözleşmenin imzasından itibaren işe başlanacak -31.12.2021 tarihine kadar taahhüt edilen mallar, idarece istenen günlerde, istenen miktarlarda yemek fabrikasına partiler olarak teslim edilecektir. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına mal siparişine göre haftalık olarak Yüklenici tarafından mallar teslim edilecektir. Sevkiyat ve istif için ayrıca ücret ödenmeyecektir.

2.1.4.Kimyasal Özellikler: Meyve ve sebzelerde bulaşanların miktarları ve pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Eklerine uygun olacaktır.

2.2. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

2.2.1. Her mal alımında Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının yetkili bir personeli malları bizzat kontrol edecektir.

2.2.2. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası gıda mühendisleri veya yetkili bir personeli tarafından mallardan gerekirse numune alacaktır. Alınan numuneler analiz edilmek üzere götürülecektir. Analiz masrafı yüklenici firmaya aittir. Analiz sonuçları teknik şartnameye veya geçerli gıda mevzuatına uygun çıkmadığı takdirde, yükleniciye ihale dokümanındaki hükümler uygulanır.

3. NUMUNE ALMA

3.1. Ambalajı ve sevk tarihi aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan taze meyve ve sebzeler bir parti sayılacaktır.

3.2. Partiden numune TS ISO 874'e veya Türk Gıda kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümüne göre yapılacaktır.

4. MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ

4.1. KONTROL VE MUAYENELERLE İLGİLİ GENEL HUSUSLAR

4.1.1. Muayene ve kabul işlemleri Mal Alımları Denetim Muayene Ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik'e göre yapılacaktır

4.1.2. Muayeneler, mal veya mallardan alınan numunelere yapılacak veya yaptırılacaktır.

4.1.3. Muayenelerde kullanılan, ezilen, hasar gören ve özelliğini kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.

4.1.4. Yüklenici firma talep edilen tüm zamanlarda mallarla ilgili son yapılmış tüm duyuşal, fiziksel, kimyasal analiz ve ambalaj muayenesi sonuçlarını gösteren raporları alıcı makama ibraz etmek zorundadır.

4.2. MUAYENE ve DENEYLER

4.2.1. Muayeneler;

4.2.1.1. Duyuşal ve Fiziksel Muayeneler; Genel özelliklerin, çeşit özelliklerinin, boy özelliklerinin, sınıf özelliklerinin, olgunluk özelliklerinin muayenesi, bir örneklik muayenesi, kusur ve toleransların muayenesi bakılarak, ellenerek, koklanarak, ölçülerek, tartılarak, kesilerek ve tadılarak yapılacaktır. Ambalaj muayenesi gözle ve elle yapılacak ve sonucun Madde 7'ye (Genel Özellikler) uygun olup olmadığına bakılacaktır.

4.2.2. Deneyler

4.2.2.1. Kimyasal Analizler; Meyve ve sebzelerde bulaşanların miktarlarını ve pestisit kalıntı limitlerini belirlemek için yapılacak analizler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacak veya yaptırılacaktır.

5. AMBALAJLAMA

5.1. AMBALAJLAMA

- 5.1.1. Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince taze meyve ve sebzeleri iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta ve sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavemeti yüksek plastik kasalarda olacaktır.
- 5.1.2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olacak, ürüne zarar vermeyecek, bunların üzerine yazılan yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştirılmasında kullanılan zamb toksik ve insan sağlığına zararlı olmayacaktır.
- 5.1.3. Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilecektir.
- 5.1.4. Ambalajlarda kırık olmayacak, temiz olacaklardır.
- 5.1.5. Ambalajlamada taze meyve ve sebzelerin doğal özelliklerini, özellikle tadını ve kokusunu değıştirebilecek herhangi bir madde kullanılmayacaktır.
- 5.1.6. Ambalajlarda yukarıda anılanların dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- 5.1.7. Ambalajların görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olacak; ambalajın üstünde ve alt kısmındaki mallar aynı görünüm ve kaliteye sahip olacak, her ambalajda görünen mallar o ambalajdaki tüm ürünü temsil edecektir.

6. GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI

- 6.1. Meyve ve sebzeler bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.
- 6.2. Meyve ve sebzeler birbirine zarar verecek, ezecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
- 6.3. İçinde taze meyve ve sebze bulunan kasalar, güneşsiz yerlerde muhafaza edilecek, yağmur, kar altında bırakılmayacak ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmayacaktır. Nakil sırasında mümkün olan en kısa zamanda istifleme ve boşaltma yapılacaktır.
- 6.4. Mallar sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda ve istenen çeşitlerde partiler olarak sipariş verilen Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına iş günü ve iş saatlerinde en geç sabah saat 09.00'da teslim edilip istiflenecektir. Mal teslimatının gecikmesi nedeniyle alınan düzeltici kararların masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.
- 6.5. Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen gecikme cezaları uygulanır.

7. GENEL ÖZELLİKLER

1.PATATES ÖZELLİĞİ:

- 1-Son sene mahsulü ve piyasanın iri cins sarı patateslerinden olacaktır.
- 2-Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.
- 3- Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır.
- 4-Çapa yaralı patatesler %2 (yüzde iki) ' yi geçmeyecektir.
- 5- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 6-Yılın her ayı alınacaktır.

2.KURU SOĞAN ÖZELLİĞİ:

- 1- Son sene mahsulü, piyasanın iri cins soğanlarından olacak.
- 2- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- 3- Soğanlar sapsız olacaktır.
- 4- İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 (yüzde iki) ' yi geçmeyecektir.
- 5- Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır.
- 6- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 7- Yılın her ayı alınacaktır.

3.ÇARLİSTON BİBER ÖZELLİĞİ:

- 1- Taze olup, çürük, ezik, pörsük ve yanık olmayacaktır.
- 2- Piyasada çarliston olarak tabir edilen tatlı biberlerden olacaktır.
- 3- Ortalama adedi min. 10 cm olacaktır.
- 4- Ambalajı yırtık patlak veya deforme halde olmayacaktır.
- 5- Çarliston cinsi biberin kendine has rengini(yeşil), kokusunu ve lezzetini barındıracaktır.
- 6- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 7- Yılın her ayı alınacaktır.

4. KIRMIZI BİBER(KAPYA) ÖZELLİĞİ:

- 1- İyi gelişmiş sıkı yapıda olmalıdır.
- 2- Don zararı, güneş yanıkları bulunmamalıdır.
- 3- Çeşit, sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalıdır.
- 4- Taze ve körpe olmalıdır. Tazeliğini, parlaklığını muhafaza etmiş olmalıdır.
- 5- Kırmızı biberler dolgun, etli, büyük boy, tatlı, koyu kırmızı renkte olmalıdır.
- 6- Kırmızı biberler istenildiğinde dolmalık tip olacaktır.
- 7- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- 8- Yılın her ayı alınacaktır.

5.DOMATES ÖZELLİĞİ:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış ve ekşimiş olmayacaktır.
- 2- Domateslerin en küçüğü 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- 3- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5 (yüzde beş) 'e kadar alınır.
- 4- Patlak ve ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 1 (yüzde bir) 'e kadar alınır.

- 5- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 6- Yılın her ayında alınacaktır.

6.SARIMSAK ÖZELLİĞİ:

- 1- Kurutulmuş olup demetler halinde olacaktır.
- 2- Daneleri boş, ezik, nemli, küflü, çamurlu olmayacaktır.
- 3- Yerli Malı ürün olacaktır.
- 4- Piyasanın iri cins sarımsaklarından olacaktır.
- 5- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 6- Yılın her ayı alınacaktır.

7. MAYDANOZ – 8.DEREOTU ÖZELLİĞİ:

- 1-Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.
- 2-Demet üzerinden alınacaktır. Demetleri cılız olmayacaktır.
- 3-Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- 4-Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. İçinde yabancı ot olmayacaktır.
- 5-Yaprak ve sapları körpe olacak, kartlaşmış ve irileşmiş olmayacaktır.
- 6-Ortalama demet ağılıkları 100 gr olacaktır.(+ - %10) Daha az olmamalıdır.
- 7-Yılın her ayı alınacaktır.

9.KABAK ÖZELLİĞİ:

- 1-Piyasada satılan iyi cins, taze, körpe; Dolmalık, yemeklik ya da kızartmalık diye tabir edilen kabaklardan olacaktır.
- 2-Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- 3.Nisan, mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül aylarında alınacaktır.
4. **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**

10.PATLICAN ÖZELLİĞİ:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
- 2- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır.
- 3- Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, isteğe göre dolmalık, karnıyarıklık, kızartmalık olacaktır.
- 4- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- 5- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 6- Mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim, kasım aylarında alınacaktır.

11.PIRASA ÖZELLİĞİ:

- 1-Piyasada satılan iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır.
- 2-Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmamalıdır ve buna benzer kusurlu pırasalar miktarı %2 (yüzde iki) ye kadar alınır.
- 3-Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil yaprak kısımlarının boyu ortalama 20 cm olacak, yapraklar **kesilmiş olacaktır.**
- 4-Pırasalar demetler halinde getirilecektir. Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.

5-Kasım, aralık, ocak, şubat, mart aylarında alınacaktır.

12.KARNABAHAHAR ÖZELLİĞİ:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.
- 2- Beyaz hafif sarımtırak renkte, top halinde taze ve çiçekleri sağlam sıkı olacaktır.
- 3- **Karnabaharların sapları, çiçek kısmından dışa doğru üstünde gelen üçüncü yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.**
- 4- Yaprakların üst uçları çiçek kısmını açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
- 5- Rengi hafifçe koyulaşmış, kartlaşmış, cılız, çiçeği az, yeşil yaprağı ve kök kısmı çok karnabaharlar kabul edilmez.
- 6- Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, topraklı, çamurlu, porsuk, bayat, ezik vs. iyi vasıfta bulunmayan karnabaharlar alınmayacaktır.
- 7- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 8- Ekim, kasım, aralık, ocak, şubat, mart aylarında alınacaktır.

13. BEYAZ LAHANA ÖZELLİĞİ:

- 1- Yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş olacaktır.
- 2- Berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar ve don vurukları bulunmamalıdır. Sararmış, çürümüş, esmerleşmiş ve kart olmayacaktır.
- 3- Ürünün kabul muayenesi toplam net kilogram üzerinden yapılacaktır.
- 4- Sap en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır.
- 5- Ekim, kasım, aralık, ocak, şubat, mart aylarında alınacaktır.

14.KÜLTÜR MANTARI ÖZELLİĞİ:

- 1- Kültür mantarı olacak.
- 2- Taşıma, depolama vb. sebeplerden dolayı ezilme, yırtılma vb. gibi deformasyon bulunmayacaktır.
- 3- Uygun olmayan şartlarda bekletilmiş, doğal yapısını, rengini ve şeklini kaybetmiş ve günlük olmayan mantarlar kabul edilmeyecektir.
- 4- Piyasanın en kaliteli ürünlerinden olacaktır. Kararmış, lekeli, çamurlu mantarlar kabul edilmeyecektir.
- 5- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- 6- Yılın her ayı alınacaktır.

15.HAVUÇ ÖZELLİĞİ:

- 1- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- 3- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4- Kırık havuçlar %2 (yüzde iki)'ye kadar alınır.
- 5- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 6- Yılın her ayı alınacaktır.

16.SALATALIK ÖZELLİĞİ:

- 1- Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik olmayacaktır.
- 2- Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

- 3- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 4- Yılın her ayı alınacaktır.

17.ROKA:

- 1.Kökü kesilmiş olacak, ıslak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat kartlaşmış, sararmış, tohuma kaçmış, acı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.
- 2.Demetler halinde alınacak. Demetler cılız olmayacaktır. Ortalama demet ağırlığı 100 gr olacaktır. Daha az olmamalıdır.
- 3.Taze olacak.
- 4.Yılın Her ayı alınacaktır.

18.KIRMIZI LAHANA:

- 1-Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.
- 2-Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- 3-Toplam net kilogram üzerinden alım yapılacaktır.
- 4-Yılın her ayı alınacaktır.

19.TAZE ÜZÜM :

- 1- Salkımlar, şekil, irilik ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini göstermelidir.
- 2- Taneler pörsümemiş, sapa iyice yapışık ve pusları mümkün olduğu kadar bozulmamış olmalıdır.
- 3- Hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri bulunmamalı, çürük, kirli, çamurlu, tozlu olmamalıdır.
- 4- Ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 1 (yüzde bir)'e kadar alınır.
- 5- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- 6- Ağustos, eylül aylarında alınacaktır.

20.21.ERİK (YEŞİL ERİK & MÜRDÜM ERİĞİ)

- 1- Parlak renkte, tatlı, gevrek, sulu ve etli olmalıdır.
- 2- Buruşuk, çürük, ezik, çamurlu olmamalıdır.
- 3- Çekirdeği sertleşmiş olacaktır.
- 4- Erikler ezilmiş ve berelenmiş olmamalıdır.
- 5- Mürdüm erikleri kendine has bordo-mor renkte, yeşil eriklerde kendine has yeşil renkte, etli ve taze olacaktır.
- 6- Etli kısmı çekirdekten kolayca ayrılacak, çürük, ezik, kurtlu, sulu ve çamurlu olmayacaktır.
- 7- Ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 1 (yüzde bir)'e kadar alınır.
- 8- **Malzemeler toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- 9- Mürdüm Eriği; Haziran, temmuz, ağustos aylarında alınacaktır
- 10- Yeşil Erik; Mayıs, haziran aylarında alınacaktır.

22. ARMUT ÖZELLİĞİ:

- 1- Temiz kasalarda getirilecektir.
- 2- Çürük, kurtlu, ham ve tadı kekremsi olmayacaktır.

- 3- Ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 1 (yüzde bir)'e kadar alınır.
- 4- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- 5- Ocak, Şubat, eylül, ekim, kasım, aralık aylarında alınacaktır.

23.ELMA ÖZELLİĞİ:

- 1- Aynı cins olacaktır.(Amasya, Sterkin, Golden).
- 2- Kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
- 3- Temiz kasa veya sandıklarda getirilecektir.
- 6- Çürük, üzeri kirli, çamurlu olmayacaktır.
- 7- Ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 1 (yüzde bir)'e kadar alınır.
- 8- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- 9- Yılın her ayı alınacaktır.

24.MANDALİNA ÖZELLİĞİ:

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins mandalina olacaktır.
- 2- Ham, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır.
- 3- Ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 1 (yüzde bir)'e kadar alınır.
- 4- Mandalinalar kasalarda getirilecektir.
- 5- Tatlı mandalinaların kendine has lezzetini ve kokusunu taşıyacaktır.
- 6- Tartım sırasında içine kondukları kasaların ağırlıkları düşülerek net kg üzerinden alınacaktır.
- 6- Kasım, aralık, ocak, şubat, mart aylarında alınacaktır.

25. PORTAKAL :

- 1- Piyasada satılan iyi cins, doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan vaşington veya yafa portakallardan olacaktır.
- 2- Yeşil, ham, ekşi, çürük, soluk kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.
- 3- Ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 1 (yüzde bir)'e kadar alınır.
- 4- Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır.
- 5- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- 6- Portakallar kasa içinde teslim edilecektir.
- 7- Yılın her ayı alınacaktır.

26. LIMON

1. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda ve sapları silme kesilmiş olmalıdır.
2. Limonlarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat ve koku, aşırı nem, çürük, küf, buruşukluk olmamalıdır.
3. Her ambalaj içindeki Limonlar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır.
4. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince limonları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.
5. Limonlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
6. **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**

7. Yılın her ayı alınacaktır.

27. TAZE SOĞAN:

- 1-Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, iyi gelişmiş olacak.
- 2-Çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır.
- 3- Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
- 4-Demet üzerinden alınacaktır. Demet ağırlıkları ortalama 150 gr. olacaktır.
- 5- Yılın her ayı alınacaktır.

28. ICEBERG(ATOM) MARUL ÖZELLİKLERİ:

- 1- Marullar körpe ve taze olacaktır.
- 2- Acı ve tohuma kaçmış kararmış pörsümüş ve sararmış kurt yenikli yapraklı olmayacaktır.
- 3- Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır.
- 4- Islak çamurlu olmayacaktır.
- 5- Bir adet ağırlığı ortalama 500 gr olacaktır. Alımlar toplam net kilogram üzerinden yapılacaktır.
- 6- Yılın her ayı alınacaktır.

29.DOLMALIK BİBER ÖZELLİKLERİ:

- 1- Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
- 2- Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.
- 3- Aralarında bulunması muhtemel sivri cins ve doldurulamayacak gibi ufak biberler %3 (yüzde üç)'e kadar alınır.
- 4- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- 5- Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül ve Ekim aylarında alınacaktır.

30.PAZI

- 1.Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam temiz ve taze görünümlü olmalıdır.
- 2.Pazının üzerinde gübre, toprak ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır.
- 3.Pazıda çiçeklenme olmamalıdır.
- 4.**Net kg üzerinden alınacaktır.(Yabancı otlardan ayıklanmış olmalıdır.)**
- 5-Yılın her ayında alınacaktır.

31.BALKABAĞI

- Kabak ile kabuğu arasında yeşil yer olmayacak
- Dokusu çürük, kof veya çok yumuşak olmayacak
- Rengi koyu turuncu olacak.
- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- Ekim, Kasım, Aralık, Ocak aylarında alınacaktır.

32.(MOR)KIRMIZI SOĞAN

- 1- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak.

- 2- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, , çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- 3- Soğanlar sapsız olacaktır.
- 4- İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 (yüzde iki)' yi geçmeyecektir.
- 5- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- 6- Yılın her ayında alınacaktır.

8. GENEL ÖZELLİKLER

- ✓ Sebze ve meyvelerde gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç atıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- ✓ Malzemeler sözleşme imzalandığı tarihten - 31.12.2021 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacaktır. En geç saat 09.00'a kadar teslim edilecektir.
- ✓ Malzemeler bütün, sağlam, temiz, kendine özgü renk ve kokuda, taze görünüşlü olmalıdır.
- ✓ **Duyusal Muayene sonucu teknik şartnamede istenen kriterlere uymayan ürünler geri gönderilecektir. Aynı ürünün yenisi en geç 1 gün sonra saat: 09.00 da teslim edilecektir.**
- ✓ **Her ürünün altında yazan aylara göre malzemeler, Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına haftalık olarak istenen günlerde alınacaktır.**
- ✓ İstenen şartlara uymayan ürünler gerekirse analize gönderilecektir. Analiz masrafları firmaya aittir.
- ✓ İstenen her ürün mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
- ✓ Alınan Tüm ürünler **net ağırlık** (kilogram- demet-adet) üzerinden alınacaktır.
- ✓ **Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen gecikme cezaları uygulanır.**

HAZIRLAYAN
Buket KÖKSAL
Gıda Mühendisi

HAZIRLAYAN
Aylin ÇETİNKAYA ECE
Gıda Mühendisi