

T.C.
EDREMIT KAYMAKAMLIĞI
Sosyal Yardımlaşma Ve Dayanışma Vakfı Başkanlığı

AŞ EVİ İÇİN SEBZE-MEYVE ALIM İŞİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. **İŞİN SAHİBİ:** Edremit Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı Başkanlığı
2. **İŞİN ADI:** Dar gelirli ve yoksul vatandaşlara aşevimizde dağıtılmak üzere 31 kalem Sebze-Meyve alımı
3. **TANIMLAR:** Bu Teknik Şartnamede;
3.1. Edremit Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı Başkanlığı: **İdare**
3.2. Üzerine ihale yapılan ve sözleşmeyi imzalayacak kişi: **Yüklenici veya İstekli olarak anılacaktır.**
4. **İŞİN YAPIM ŞEKLİ:** Sebze-Meyve Alım İşİ
5. **AMAÇ:** İdarenin dar gelirli ve yoksul vatandaşlara dağıtılmak üzere ve Aşevi'nde yoksul vatandaşlar için sıcak yemek yapımında kullanmak üzere sebze-meyve ihtiyacının
6. **KAPSAM:** İdarenin dar gelirli ve yoksul vatandaşlara dağıtılmak üzere ve Aşevi'nde yoksul vatandaşlar için sıcak yemek yapımında kullanmak üzere sebze-meyve ihtiyacının miktarını, özelliklerini, temin edilme şekillerini belirten hususları kapsar.
7. **YAPILACAK İŞLER VE UYULACAK KURALAR**
7.1. **TESLİM YERİ:** Sosyal Yardımlaşma Ve Dayanışma Vakfı Başkanlığı Aşevi hizmet binası
7.2. **TESLİM ZAMANI VE NAKLİYE GİDERLERİ:** İlgili birimin sipariş vermesinden itibaren en geç 1 gün içinde teslim edilir. Ürünlerin sağlam olmaması durumunda aynı gün yenileri ile değiştirilir. Ürünler haftalık ihtiyaca göre, parça parça teslim alınacaktır. Nakliye ve taşıma giderleri yüklenici firmaya aittir. İlgili birimin sipariş etmesi ile birlikte hiçbir ikaza gerek kalmadan nakliye, teslimat, taşıma işlemleri yapılır.
- 7.3 **ÖDEMELER:** Yüklenici Firma tarafından belirtilen yere sebze ve meyveleri teslim edip, Muayene ve Kabul İşlemlerinden sonra fatura ibrazı, "vergi borcu yoktur" yazılarını müteakip İdareye sunmalarından sonra her ayın son günü hak ediş düzenlenecektir. İhale ile alınan miktar bitene kadar aylık teslim alınan ürün kadar hak ediş düzenlenir.

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 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. Muayene komisyonunun isteği halinde sebze ve meyvelerin her türlü mikrobiyoloji ve hormonal analizleri yüklenici firma tarafından

Handwritten signature

Handwritten signature



yapılacaktır. Muayene komisyonu belirsiz aralıklarla sebze ve meyvelerin üretim ve depolama yerlerinde takip yaparak teknik ve sağlıklı şartlara uyulup uyulmadığını takip edecektir. İstenilen malzemeler en geç 1 gün içerisinde Aş Evi iase ambarına teslim edilecektir.

1- DOMATES: Bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini(yuvarlak) 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 ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak. Belirtilen özellikler dışında ve türü kesinlikle farklı olmayıp salçalık domatesler kabul edilmeyecektir. Gelen ürünlerin kasalı bir şekilde gelmesi ve ezilmiş ve sulanmış olmaması gerekmektedir.

2- 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.

3- 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.

4- 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.

5- 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. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

6 - KABAK : Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır. Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

7- 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.

8- SALATALIK: Bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır.  ekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır.  zerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Piyasanın iyi cins malı (ekstra) olacaktır.  zerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacak.

9- LIMON: 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. 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. Sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

10-ISPANAK : Bütün, sağlam, taze, körpe, temiz, kuru, toprak bulaşmış yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak, , dolgun olacaktır. piyasada satılan ıspanağın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır.  zerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır.

11- 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 kıvrıcđın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır.  zerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır.

12-MAYDANOZ: Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakçıkları 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.  zerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

13-ROKA: Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakçıkları 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.  zerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

14-TERE: Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakçıkları 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.  zerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.



15- DOLMALIK BİBER: Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk ve ambalajlı durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde, özürsüz olacaktır ve alt kısmı sivri olmayacaktır. Sap kesilmişse sapın boyu 1 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. Gelen ürünlerin kasalı bir şekilde gelmesi, ezilmiş olmaması gerekmektedir.

16-KARALAHANA: 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, piyasada satılan karalahanın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır.

17-SARIMSAK: Sarımsak başları iri, dişli, bütün, sıkı sağlam temiz, sapları köküne yakın kesilmiş, don veya güneşten zarar görmemiş olacaktır. Küflenme filizlenme belirtileri, dış nem (ıslaklık) olmayacaktır. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek derecede bozulmuş sarımsaklar hiçbir suretle kabul edilmeyecektir. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

18-YEŞİL NANE: Taze olmalıdır. Çürümüş, ezilmiş ve bozulmuş olmamalıdır.

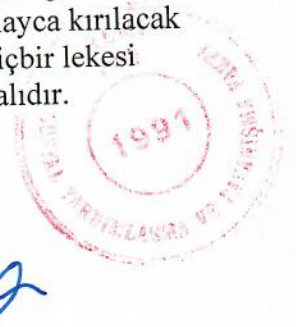
19 -PAZİK: Geniş, Açık Yeşil Yaprakları Tatlı Ve Lezzetli olmalı. Piyasanın en iyisi olmalıdır. Çürümüş, ezilmiş ve bozulmuş olmamalıdır.

20- KARPUZ: Karpuzlar olgun ve lezzetli olacaktır. Ham, renksiz, ezik, parçalanmış ve zamanla gevşemiş ve içi su haline gelmiş olmayacaktır. Olgun, tatlı, sulu ve diri olacaktır. 3 kg'dan küçük olmayacaktır. Washington tipi ince kabuklu olacaktır. Parmakla vurulduğunda dolgun bir ses verecektir. Kabuğu tırnakla kolay çizilecektir.

21- KAVUN: Kavunlar olgun, tatlı, ince kabuklu olacaktır, kurt yenikli, delikli, acı, fena kokulu, içi yumuşamamış kirli ve çamurlu olmayacaktır. Kavunların en küçüğü 3 kg'dan az olmayacaktır.

22- TAZE ÜZÜM: Ezik, ekşi, tabi renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, çok kalın kabuklu olamayacaktır. Üzümler kalın kabuklu olmayacaktır. Salkım halinde taneleri dökülmemiş, sağlam sandık içinde muntazam istif edilmiş olarak getirilecektir. Üzümlerin salkım ağırlığı 200 g dan aşağı olmayacaktır. Sapları yeşil olacak ve salkımlarda taneler seyrek olacak ve kurumuş tane bulunmayacaktır. Yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidin özelliklerini taşıyacaktır. Piyasada satılan malların en iyisinden (extra) olacak, kabuk zarları siyahlaşmamış, çürük, ham, kumlu, çamurlu ve kirli olmayacaktır. Doğal lezzetini kaybetmemiş ve iyi cins olacaktır.

23- TAZE FASÜLYE: Taze Fasulyelerde sebze kabuğu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte olmalı, bunların kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır. İçleri (tohumları) taze, düzgün şekilli sağlam olmalı, böcek ve hastalık zararlarını taşımamalıdır. Colletotrichum lindemuthianum mantarının oluşturduğu kara leke yanığı (antraknoz) hastalığının izleri bulunmamalıdır. Şekil ve renk bakımından, çeşidin tipik özelliklerini göstermeli, elle kolayca kırılacak durumda taze, gevrek ve kılçıksız (ipliksiz) olmalı, dolu yarası ve çürüklük izleri dâhil hiçbir lekesi bulunmamalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında taze fasulyelerin iyi korunmasını sağlanmalıdır.



24-KAPYA BİBER: Biberler bütün, sağlam, temiz iyi gelişmiş tatlı taze görünümlü olmalı, yabancı koku ve tat anormal dış nem don zararı iyileşmemiş yanıklar bulunmamalıdır. Her ambalajdaki biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma sırasında biberlerin iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. Biberlerin ve bunların içinde bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

25-AKDENİZ YEŞİLİĞİ: Taze olacak ve çürümüş olmayacak.

26 -KİŞNİŞ: Taze olacak ve çürümüş olmayacak. Kendine has kokusu ve rengi olacak.

27- MANTAR: Beyaz renkte, ne çok küçük ne de çok büyük olacaktır. Bütün, temiz, sağlıklı, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, özürsüz, kendine özgü, renk, şekil ve görünüşte olacaktır. Kültür mantarı olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yan madde bulunmayacak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Pişirme şekline göre ilgili tipte istenecektir.

28-ENGİNAR: taze ve kılçıksız bir yapıda olması gerekir. Yeşil Yapraklı Olmalıdır. Sap Kısmı Kararmamalıdır.

29-MANDALİNA: Tabi doğal rengini almış, kendine mahsus koku ve lezzette olacaktır. Ham, ezik, içi geçmiş, ekşi, susuz, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır. Ve her bir mandalina 100 gramdan aşağı olmayacaktır. Piyasa teamülü tahta sandık ambalajları içerisinde getirilecektir. Satsuma olacaktır. 10. ve 3. aylar arasında verilecektir

30: PORTAKAL: Don yemiş, ezik, çürümüş, küflenmiş, kabukları buruşmuş, suyunu çekmiş olmayacak. Bir adedinin ağırlığı 200 gramdan az olmayacaktır. Washington veya Finike 29 olacaktır. Orijinal ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır. 11. ve 4. aylar arasında verilecektir

31: ELMA: Starking, golden elmalar bütün sağlam temiz olmalı bunlarda gözle görülebilmelidir. Yabancı madde ve ilaç artıkları anormal dış nem yabancı koku veya tat bulunmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan elma çeşit sınıf olgunluk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Bizim istediğimiz elma ekstra olacak ağırlığı 200 gramdan az olmayacaktır.

Taner TAKİS
Vakıf Müdürü

Şenol ÖNCÜ
Sos.Yrdm.Inc.Görevlisi

