***AKÇAKALE ÖĞRETMENEVİ ve ASO MÜDÜRLÜĞÜ***

***MEYVE DOĞRUDAN TEMİN ALIMI***

TEKNİK ŞARTNAME

**MADDE – 1:** Kurumumuzun ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır. Ürünlerin taşınması da kapalı kasa gıda taşımasına uygun araçlarda yapılacaktır.

**MADDE – 2:** İhale üzerine kalan firma 2 gün içerisinde sözleşme imzalamak zorundadır. Aksi halde bir sonraki avantajlı istekliye sözleşme imzalatılacaktır. Ödemeler mal alımın sonlandırılmasına mütakip fatura kesiminden sonra kurumun ödeme olarak uygunluğuna bakılarak hakedişi yapılacaktır.

**MADDE – 3:** Doğrudan temin alımı işi, ürünlerin birim alım miktarları dolması ile veya dolmasına bakılmaksızın 19.01.2024 tarihinde otomatik olarak sonlandırılacak olup kurumun ödeme olarak uygunluğuna bakılarak hakedişi yapılacaktır.

**MADDE – 4:** Siparişi yapılan ürünlerin kabulü 09:00-15:00 saatleri arasında yapılacak olup bu saatler dışında kurum içi alım yapılmayacaktır.

**MADDE – 5:** Kontrol teşkilatınca muayenesi yapılan ve kabul gören ürünlerin depolara taşınması ve yerleştirilmesi tamamıyla yüklenici firmaya aittir.

**MADDE – 6:** Kontrol teşkilatınca muayenesi yapılan ve kabul görmeyen ürünlerin tekrar kabulü aynı gün mesai saatleri içinde yapılması zorunludur. 2 (iki) defa red yiyen ürünlerin alımı durdurulacak olup doğrudan temini sonlandırılacaktır.

**MADDE – 7:** Kontrol teşkilatınca yüklenici firmaya iş ile ilgili tutulacak 3 (üç) adet tutanak doğrudan temin alımını kuruma tek taraflı olarak fesih hakkını verecek olup fesih işlemi gerçekleştirilecektir.

**MADDE – 8:** Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

# MUZ:

**MADDE – 9:** Muzlar kalıp halinde olgunlaşmış çürüksüz olmalıdır. Muzlar ithal, rengi tamamen sararmış, olgunlaşmış ve adedinin ağırlığı ortalama 200 gr. olmalıdır. Yerli, küçük boylu, kimyasalla sarartılmış tatsız muzlar iade edilecektir.

**PORTAKAL:**

**MADDE – 10:** Portakallar bütün, sağlam, temiz, orta boy, sulu ve sarı renkte, ince kabuklu, tatlı, sulu, bir adedinin ağırlığı ortalama 200 gr. ,en küçüğü 175gr. en büyüğü 225 gr. arasında olmalı, ekşi suyu çekilmiş olmamalı, yabancı tad ve koku, aşırı nem bulunmamalı, ekşi olmamalıdır.

**ELMA:**

**MADDE – 11:** Elmalar bütün, sağlam, temiz, sert, sulu, lezzetli, eziksiz ve çürüksüz olmalı; bunlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalı, ezik ve unlanmış olmamalıdır. Bir adedinin ağırlığı ortalama 145 gr. en az 130gr. en fazla 160 gr. olmalıdır.

**MANDALİNA:**

**MADDE – 12:** Mandalinalar 80-100 gr. arasında sağlam, temiz, standart boy, ince kabuklu, tatlı ve sulu olmalı, ekşi, çekirdekli, donuk ve kalın kabuklu olamamalıdır.

**MADDE – 14:** İş bu teknik şartname bu madde dâhil **14 maddeden** ibarettir.

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**…/10/2023**

**Mehmet GÜNEY**

**Akçakale Öğretmenevi ve**

**ASO Müdürü**