***AKÇAKALE ÖĞRETMENEVİ ve ASO MÜDÜRLÜĞÜ***

***KURUYEMİŞ GRUBU 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:** 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 veyadolmasına bakılmaksızın 14.06.2024 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. Depolara yerleştirilmeyen ürünlerin kabulü yapılmayacaktır.

**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:

\*\*\* TÜM ÜRÜNLERİN 1. SINIF KALİTEDE OLMASI GEREKMEKTEDİR. LEZZET ve ŞEKİL BAKIMINDAN UYGUN OLMAYAN ÜRÜNLER AŞAĞIDAKİ KRİTERLERİ TAŞISA BİLE İADE EDİLECEKTİR.

# KURUÜZÜM

1. Yeni sene ürünü olup, piyasanın en iyi cinsinden (tercihen Sultani) ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi sarı, tadı doğal ve lezzetli olacaktır.
3. İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.
4. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış ve acımış olmayacaktır.
5. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
6. Rutubet miktarı%16’danfazlaolmayacaktır.
7. Ambalajıürünütaşımavesaklamasüresindeiyibirdurumdatutacaközellikte,havaverutubetgeçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyimalzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

# CEVİZİÇİ

1. Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden,1.kalitedeolacaktır.TürkGıdaKodeksineuygunolacaktır.
2. Sıkı,dolguntaneli,iyigelişmiş,normalgörünüşvetatta,sağlamolmalıdır.Ceviziçlerisarıveyakoyusamanrenginde,ikiyebölünmüşolacaktır.
3. Küflü,çürük,fenakokulurutubetli,ıslak,kurtlu,kurtyenikli,taşlı,topraklı,kirlivesiyahlanmış,ufalanmış,ezilmiş,acımışveekşimişolmayacaktır.
4. Ceviziçidişleriniörtenzarınrengisiyahlaşmamış,esascevizkısmıbeyazlığınıkaybetmemişolmalıdır.İçiburuşmuşveyaneminiiyicekaybetmişolmamalı,içkısmıbirbirindenayıranbölmelerkuruolmalıdır.
5. Cevizlerindışveiçkabukları tamamençıkarılmışolmalıdır.

# BADEM İÇİ

1. Yeniseneürünüvepiyasanıneniyicinsbademlerindenolacaktır.TürkGıdaKodeksineuygunolacaktır.
2. Dışkabuksoyulmuş,iç zarçıkarılmamış,kendinehasgörünüşvetatta,iyigelişmiş,sağlamolmalıdır.
3. Mantar, böcek yaraları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuşveyaneminiiyicekaybetmiş,yağlanmışveyaacımışolmalıdır.
4. Nemoranı%5’igeçmemelidir.
5. Ambalajıürünütaşımavesaklamasüresindeiyibirdurumdatutacaközellikte,havaverutubetgeçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyimalzemeden yapılmış olmalıdır.Piyasa teamülü500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslimalınacaktır.Ambalajmiktarı kuruluşunihtiyacınagöresiparişsırasındabelirtilecektir.

# TANEYEŞİLFISTIK(ANTEPFISTIK)- TOZYEŞİLFISTIK

1. Kendineözgürenk,kokuvetattaolmalı, kötükokuolmamalıdır.
2. TürkGıdaKodeksineuygunolmalıdır.
3. İçlerindeyabancımadde,böcekveyaböcekkalıntılarıbulunmamalıküflenmiş,bayatlamış,bozulmuşolmamalıdır.
4. Taneyeşilfıstıkbütün,dolgunveiritaneliolmalıdır.
5. Yenisenemahsulüiyicinsantepfıstıklarındanolacaktır.
6. Tanefıstıktakırıkmiktarı%2’yigeçmeyecektir.
7. Rutubet miktarı%8igeçmeyecektir.
8. Taneyeşilfıstık,fileyeşilfıstıkvetozyeşilfıstık1-2kg’lıkorijinalambalajlardaolacaktır.

# ÇAMFISTIĞI

1. Çamfıstığı:Pinuscinsinegirenbitkilerintohumlarınınkabuğusıyrılmışvezarındantemizlenmiş,embriyosudabulunanendospermkısmıolacaktır.
2. Kendinehasrenkvetattaolmalıdır. Kendineözgüçamkokusudışındakokubulunmamalıdır.
3. İçindehiçbiryabancımadde,böcekveyaböcekkalıntılarıbulunmamalıküflenmiş,bayatlamış,bozulmuşolmamalıdır.
4. Taneleribütün, dolgun,iriolmalıdır.
5. Çamfıstığıiçerisindeyer fıstığıveyaçamfıstığındanhariçbaşkacinsfıstıkkarışmışolmamalıdır.
6. Kırıkmiktarı%2’yigeçmeyecektir.
7. Rutubetmiktarı%8’igeçmeyecektir.

**MADDE – 9:** İş bu teknik şartname bu madde dâhil **9 maddeden** ibarettir.

**İDARE YÜKLENİCİFİRMA**

**…/12/2023**

**Yasemin ÇİTİL**

**Akçakale Öğretmenevi ve**

**ASO Müdür Vekili**