

## **TÜRK TELEKOM KIZ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ GIDA İHALESİNE İLİŞKİN TEKNİK ŞARTNAME**

**1-PİRİNÇ** :Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Siyah olmayacak canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Nemli olmayıp pişirildiğinde kendine has koku ve lezzette olacaktır. İçerisinde % 3 ten fazla yabancı cisim bulunmayacaktır. Yeni mahsul olacaktır Komisyon isterse pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar yırtık, sökük olmayıp, standart çuvallar içerisinde olacaktır.

**2-KURU FASULYE** :Piyasada satılan en iyi cinsten olup iri taneli olacaktır. Çabuk ve iyi pişenlerden olup bütün mallar aynı kalitede olacaktır. Buruşuk, kurt yenikliği çürük veya sararmış taneler % 3 ten fazla olmayacaktır. Nemli ve rutubetli olmayıp yenildiği zaman kendine has koku ve lezzette olacaktır. 5 ve/veya 25 Kg' lık torbalarda olacaktır .Komisyon gerek görürse pişirip deneyecektir. TSE belgeli, son kullanım ve üretim tarihleri üzerinde olacaktır.

### **3- BAHARATLAR (Kırmızı Pul Biber, Siyah Pul Biber (İsot), Karabiber, Beşürlü, Nane, Kimyon, Köri, Tarçın):**

- 1- Baharatlar kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
- 2- Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
- 3- Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
- 4-Tüm baharatlar kendi doğal hammaddesinden yapılmış olmalıdır. İçlerinde herhangi yabancı bir madde bulunmayacaktır.
- 5- Tüm baharatlar piyasada satılan en iyi cinslerden olacaktır.
- 6- Baharatlar kapalı ambalajlarda teslim edilecektir.

**4-AYÇİÇEK YAĞI** :Piyasada satılan en iyi cinslerden olup kızartma esnasında kararırma olmayacaktır.18 LT' lik kapalı ambalaj teneke kutularda olup ambalajların içi ve dışı temiz olacaktır. Mal TSE ya da İSO-9002 belgeli olacaktır. 2022 veya 2023 yılı üretimi olacaktır. İçerisinde tortu ve su bulunmamalı. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı ve markası imal, son kullanma tarihi ve TSE damgası olacaktır.

**5-BİBER SALÇASI** :Piyasada satılan en iyi cinslerden olup 5 Kg' lık kapalı ambalajda olacaktır. Ekşimiş küflenmiş ve boyalı olmayacaktır. Mal TSE ya da İSO-9002 belgeli olacaktır. Üretim tarihi yeni yıl olacaktır.

### **6- ŞEKER (TOZ – KESME –KÜP- TEKLİ KAĞIT AMBALAJLI)**

1. Şeker yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Rafine, 1.sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
4. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacaktır.
5. Şeker; beyaz şeker etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyaflı,

karton, kağıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, Kraft kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

6. **Kesme ve Küp Şekerler;** 1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. **Tekli, kağıt ambalajlı küp şekerlerden** olup, ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
7. İstenildiğinde 1000 gr'lık kutularda getirilecektir.

**7-ÇAY :** 1 kiloluk kapalı yerli çay olacaktır. İçinde çöp ya da başka maddeler bulunmayacak. Pişirildiğinde kendine has kokusu bulunacak Piyasada satılan en iyi çay olup TSE belgeli olacaktır.

**8-NOHUT :** Piyasada satılan en iyi cinsten olup iri taneli olacaktır. Çabuk ve iyi pişenlerden olup bütün mallar aynı kalitede olacaktır. Buruşuk, kurt yenikliği, çürük veya sararmış taneler % 3 ten fazla olmayacaktır. Nemli ve rutubetli olmayıp yenildiği zaman kendine has koku ve lezzette olacaktır. 5 ve/veya 25 Kg' lık torbalarda bulunacaktır. Komisyon gerek görürse pişirip deneyecektir.

**9-KARIŞIK TURŞU:** Turşu tabi sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahana) sebzelerinden yalnız bir cinsten normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (nefaset, lezzet ve görüntü bakımından olacaktır.) turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır. Turşuların suyu salyalanmış sebzesi erimiş küflenmiş koku dağılmış acımış bayat olmayacak. Tabii lezzette olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır. Turşu suyunun içindeki tabi sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden % 1 den az olmayacaktır. Turşu suyundaki su miktarı (Sodyum klorür % 4 den fazla olmayacaktır.) içerisinde muhafaza için antispetik maddeler katılmamış olacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olup, 19 Kg lık teneke kutular içerisinde olup, yenildiğinde kendine has koku ve lezzete olacaktır Ürün TSE belgeli olacaktır.10 kg lık ta olabilir.

**10- PİLİÇ ETİ:** Alınacak etler piyasanın birinci kalitesi olup BUT VE GÖĞÜS eti olacaktır.

**11-YOĞURT:** Günlük ve taze olacaktır. Piyasanın birinci kalitesi olup TSE damgalı olacaktır

**12-PAKET AYRAN :** 200 ML 'lik Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. TSE belgeli olacaktır.

**13-MEYVE NEKTARI:** 200 ML 'lik Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. TSE belgeli olacaktır

#### **14-KAHVALTILIKLAR**

Bal, reçel, çikolata ezmesi, tahin pekmez ve üçgen peynir 20 gram, piknik tereyağı 15 gram olmalıdır. TSE damgalı olmalıdır

**15-BEYAZ PEYNİR :** Piyasada satılan en iyi cinsten tam yağlı olup, ekşimiş, çürümüş, küflü olmayıp beyaz renkte olacaktır. 20 Kg lık kapalı ambalaj teneke kutular içerisinde olup, yenildiğinde kendine has koku ve lezzette olacaktır. Ürünün TSE yasa ISO-9002 belgesi olacaktır. Süzme ağırlık üzerinden alınacaktır

## **16-ZEYTİN (SİYAH – YEŞİL)**

İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır.

Salamurası tamamen alınmış, tat ve nefaset itibariyle piyasada satılan 1. kalite zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük küflü ve fena kokulu canlı ve cansız parazitli kurt yenikli ve parazit ifrazını içermeyecektir.

## **17-ET**

Kırmızı et kemiksiz dana eti ve idarenin isteğine göre doğranmış ambalajlanmış olacaktır. Etlerin lifleri çok ince ve kesik yüzleri kadife görünümünde olacaktır. Etler dondurulmuş olmayacaktır. Yağ oranı % 8 den fazla olmamalıdır. Verilen etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır. Etler nemli, küflü ve ekşimsi kokulu, yapışkan parlak kırmızı veya kahverengi olmayacaktır. Etler taze, kokusuz, temiz, az yağlı, Belediye ve Hıfzıssıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde bu mezbahanelerde kesilmiş dana eti olması ve hayvan sağlık zabıtası tüzüğü ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olmalıdır. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.

## **18-TAVUK YUMURTASI**

- 1- Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
- 2- Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
- 3- Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
- 4- Hava boşluğu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemelidir.
- 5- Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
- 6- Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
- 7- Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 60 gr dan az olmayacaktır.
- 8- Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE' ye uygun olacaktır.

## **19-TATLI**

Halka tatlı veya tulumba tatlısı şeklinde olacaktır. Piyasadaki kaliteli un ve şekerden yapılmış olacaktır. Yapımında glikoz kullanılmayacaktır. Halka tatlı 100 gr 'dan dan az olmamalıdır. Günlük ve taze olmalıdır

## **20-SUCUK**

Alımı Yapılacak Sucuklar %100 tavuk (piliç) etinden olacak. TSE Belgeli olacak

## **21- NAR EKŞİSİ:**

- 1-Türk Gıda Kodeksine uygun olarak nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında koyulaştırılmasıyla elde edilmiş olacaktır.
- 2- 1 kg - 2 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.
- 3- Nar ekşisi sıvı kıvamlı, tortusuz olmalı, meyve parçaları içermemelidir
- 4- Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- 5- Yanık ve yabancı tat bulunmamalıdır.

## **22- LİMON SUYU:**

- 1- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2- Doğal limon suyunun tat ve rengine olacaktır.
- 3- Ağızda acı, metalik ve yabancı aroma tadı bırakmamalıdır.

- 4- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretilmelidir.
- 5- Türk Gıda Kodeksinin belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
- 6- 1 lt'lik ağız kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir

### **23-KAŞAR PEYNİR:**

- 1- Kendine özgü tat, renk olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2- Görünüşü mükemmel olmalı, kesinlikle süngerleşmiş, delikler olmamalıdır.
- 3- Kabuk rengi beyaz sarımtırak olmalıdır. Temiz ve parlak olmalıdır. Kumlu, kaba, sert veya çok yumuşak ve küflü olmamalıdır.
- 4- Tuz miktarı 100 gram kuru maddede en az %2,5 en çok %6 olmalıdır.
- 5- Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir.
- 6- 1 kg / 1,5 kg / 2 kg' lık vakumlu ambalajlarda olmalıdır.
- 7- Kaşar peynirler eritme peynir olmayacaktır.
- 8- Eritme peyniri kesinlikle alınmayacaktır.
- 9- Kaşar peynir lezzet testinin yanı sıra erime testine tabi tutulacaktır. İstenilen erime kapasitesine sahip peynirler kabul edilecektir.

### **GENEL ŞARTLAR:**

- 1- Tüm malzemeler piyasanın birinci kalitesi olacaktır. TSE belgeli olması zorunludur.
- 2- Ambalajların tamamı net ağırlıkları üzerinden hesaplanacaktır.Süzme ağırlık gerektiren malzemeler süzme ağırlık üzerinden alınacaktır(peynir-zeytin-reçel-konserve-bezelye-turşu-yağ... vb)
- 3- Üretim, imalat ve son kullanma tarihlerine dikkat edilecektir. Süresi geçmiş veya geçmeye az kalmış ürünler komisyonumuzca geri gönderilecektir.
- 4- Uygun koşullarda saklandığı halde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından değiştirilir.
- 5- Malzeme teslim alımı mesai saatleri içinde yapılacaktır.
- 6- Tüm Malzemelerden önce 34 kalem numune getirilerek mal muayene komisyonu tarafından onaylandıktan sonra diğer malzemeler getirilecektir.
- 7- Alınacak Gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksine ve 5179 Sayılı Kanuna uygun üretilmiş olması, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından Gıda Üretim İzni almış olması gerekir.
- 8- Tüm gıda ürünleri standartlarda olacaktır.
- 9- Toplam malzemelerde okulun ihtiyaçlarına göre teklif fiyatı üzerinden yüzde 20 artış ve eksiltme yoluna gidilebilir.
- 10- Günlük ve haftalık alınacak malzemeler dışında kalan malzemelerin en az % 50' si hemen alınacaktır. Geri kalan kısmı tüketim durumuna göre 2023 yılı Eylül ayında istenecektir.
- 11-Günlük haftalık kullanılacak malzemeler(et,tavuk eti, ekmek,yoğurt,sebze,meyve,simit,poğaç,atlı, ayran,meyve nektarı,yumurta,peynir) okul idaresince belirlenecek saat ve günlerde yüklenici firma tarafından teslim edilecektir.Bu gün ve saatler dışında teslimat kesinlikle yapılmayacaktır. Firma bu yükümlülüğü peşin kabul etmiş sayılacaktır.
- 12- Bozuk, bayat, süresi geçmiş veya geçmeye yakın tüm malzemelerde yüklenici firma sorumludur. Bu malzemelerin değiştirilmesi, günlük malzemelerin de anında değiştirilmesi yüklenici firmanın sorumluluğundadır. Bozuk, bayat, süresi geçmiş veya geçmeye yakın malzemelerin getirilmesi durumunda ilgili malzemeler geri iade edilecektir.
- 13- Günlük malzemeler pansiyon müdür yardımcısı, nöbetçi öğretmenler ve aşçı tarafından tutanak düzenlenerek teslim alınacaktır.