**T.C.**

**YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI**

**Rekabet Kurumu Cumhuriyet Fen Lisesi Müdürlüğü**

**KAHVALTI ÜRÜNLERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ:**

 **YUMURTA :**

1. Alınacak yumurta “Türk Gıda KodeksiYumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği “belgesindeki yumurta özelliklerine uygun ve 55-60 g ağırlığında olmalıdır.
2. Yumurta, kendine özgü kokuda olmalıdır.
3. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü tat, renk ve kokuda, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo kalıntısı veya kan bulunmamalıdır.
5. Yumurtalar taze ve A sınıfı olacaktır.
6. Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6 mm’ den yüksek olmamalı ve hareket etmemelidir.
7. Yumurta akı berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı, ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülmeli, membranda yırtık olmamalıdır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmamalı ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta içerisinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalıdır.
8. İstenen özelliklerin kontrolü için yumurta örnekleri kırılarak muayene edilecektir.
9. Üretici Firma, yumurtaya ait “ Gıda Üretim Sertifikası veya Gıda Üretim İzin Belgesi”ne sahip olmalıdır.
10. Yumurtalar, teslim tarihinden itibaren en az 30 (otuz) gün garantili olmalıdır. Her bir yumurtanın üzerinde tek tek seri numarası damgası olacaktır.
11. Yumurtalar 30 adet olan viollerde ve her bir viol ayrı ayrı paketlenmiş olarak kapalı getirilecektir. Herbir violün üzerinde etiket bilgileri olmalıdır. Yumurtanın dağıtım ambalajlarının üzerinde her bir viol için; üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi, işletme numarası, üretim izni tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, üretim tarihi veya periyodu, sevkiyat tarihi ve ürünün depolanması gereken sıcaklık ve bu sıcaklıkta tutulabileceği süre yer alır.
12. Her bir viol dış etkenlerden korunmuş halde streç filmle kaplanmış olarak gelecektir.
13. Yumurta viollerinin taşınması gereken sıcaklık (+5) – (+12) aralığında olması gerekmektedir. Bu nedenle taşıma aracı dijital ısı göstergeli olmalıdır.
14. Yumurta siparişleri kurumumuz tarafından istenildiği zamanlarda ve istenilen miktarlarda teslim alınacaktır.

**BEYAZ PEYNİR ( YAĞLI ) :**

1. Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil , renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir.
2. Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.1.Sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.
3. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan tenekelerde alınır.
4. ( Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir. )
5. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. ( Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)
6. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
7. Peynir tenekeleri açıldığında malaşalı ( mantarlaşmış )olmayacaktır.
8. Kafi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
9. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı ( kuru madde üzerinden ) %30 dan daha az olmayacaktır.
10. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
11. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
12. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde “Yağlı Beyaz Peynir “ ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.
13. Kuruma alınacak peynirler Gıda Maddeleri Tüzüğü’ne göre en az 3 ay dinlendirilmiş olarak gelecektir. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.

 **SÜT :**

1. Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v )
2. Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
3. E. Coli bulunmamalıdır.
4. 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin ( TS 1018 ) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 ml de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0.5 ml si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
5. İstenildiğinde 200 gr’lık pipetli küçük ambalajlı süt, istenildiğinde de 1 lt’lik ambalajlı süt getirilecektir. UHT tekniğiyle yapılmış olmalıdır.
6. Üretim tarihi kurumumuza teslim tarihinden 15 gün öncesinden çok olmamalı.
7. Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı.
8. Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı.
9. Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı,
10. İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

**YOĞURT:**

1. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
2. Yoğurtlar tam yağlı yoğurt olmalıdır.
3. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
4. Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,
5. Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır.
6. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
7. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
8. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.
9. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.
10. Yoğurt mikrobiyolojik ve kimyasal özellik açısından gıda kodeksi ve gıda mevzuatına uygun olmalıdır.

**PİKNİK TEREYAĞ**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %80’den fazla süt yağı içermelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
6. Ambalajı açıldığında homojen bir yapıda olmalı ve üzerine su ayrılmamış olmalıdır.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 15 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.

##### KREM PEYNİR

##### \* Kendine özgü tadı,kokusu olacak

\* Acımış,küflenmiş,sararımş,ekşimiş olmayacak

\* Orijinal 20-40 gr.lık ambalajlarda olacak

\* Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacak

\* Ambalajların üzerinde firma adı,üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak,TSE-EN-İSO

Belgelerine sahip olacak

**SİYAH VE YEŞİL ZEYTİN :**

1. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır.Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
2. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
3. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özelikte olmalıdır.
4. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
5. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
6. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.

Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.

1. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır.
2. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek , zeytinin kalitesini bozmayacak , içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır.
3. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

İmalatçının markası veya kısa adı

Malzemenin adı (siyah zeytin)

Kalite ve sınıfı (birinci sınıf)

Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre )

Boyu ve derecesi

Net miktarı (süzme ağırlık)

İmalat seri numarası

TSE işareti ve numarası

Mahsul yılı

Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak)

Koruyucu , çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

**MANTI**

1. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Mantı içerisinde %100 dana eti olacaktır. Soya ve soya bazlı ürünler bulunmayacaktır.
3. Mantı büyüklüğü kuruluşun isteğine göre yapılacaktır.
4. Mantılar el mantısı olarak yapılacaktır.
5. Mantılar birbirine yapışmış ve şekilleri bozulmuş olmayacaktır.
6. Pişirildiğinde dağılmamalıdır.
7. Temiz, sağlam, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir ambalaj içerisinde teslim edilecektir
8. **Soğuk hava zinciri kırılmamış olacaktır.**
9. **Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.**
10. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

03/01/2023

 Eda YAŞAR Mecit ERDOĞAN İhsan İSEN

 Pan.Sor.Müd.Yrd. Müdür Baş Yrd. Okul Müdürü

 Adı - SOYADI / Ticaret unvanı

 Kaşe ve İmza