*BAĞCILAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ*

*KURU GIDA ALIMI İHALESİ*

*Teknik Şartname*

**TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE – 1:** Okulumuz pansiyonlarının ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

**MADDE – 2:** Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

**TOZ ŞEKER :**

5 kg lık torbalarda kristal toz şeker olacaktır. Nemli, küflü, ıslak ve kesekleşmiş olmayacak. İçinde yabancı madde, protein, mikro organizma, maya taşımamalıdır. Duyusal ve nesnel yönden kalite kontrolü yapılan şekerle ve bu standarda uymadığı takdirde kabul edilmeyecektir. TSE standartlarında olacaktır. Son kullanma tarihi **31/07/2023** tarihinden

sonraki bir tarih olacaktır.

**KESME ŞEKER :**

 1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün sıralanmış olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Ambalajlar, **tekli, kağıt paketli küp şekerlerden** olacaktır.

**AYÇİÇEK-YAĞI**:**(SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT’LIK TENEKE)**

Adeti hararete mayi berrak olmalı tortu ve suyu bulunmamalı. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı ve markası imal ve son kullanma tarihi TSE damgası olacaktır. Brüt 17 kg lık net 16,380 kg lık kutular içerisinde gelecektir. Yağlar piyasada tanınmış marka olmalıdır.

**SALÇA (DOMATES VE BİBER):**

TSE Belgeli domates salçası kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. İçinde siyah lekeler, gözle görülebilen kendi kabuk çekirdekleri dahil başka yabancı madde, tat ve koku olmayacaktır. Katılan tuz % 10 dan fazla olmamalıdır. Renk parlak kendine özgü **5’er Kg** . lık kutular içinde olacaktır. Kuru madde domates konsantresi 28.30 % de olacaktır. TSE Piyasada satılan en iyi marka domates salçası olacaktır. Salça teslim alınırken net gramaj üzerinden hesap yapılarak teslim alınacaktır. Mal teslimi tarihi itibariyle en az **18 Ay** kullanma sureli olacaktır.

**PİRİNÇ (BALDO):**

İçerisinde taş, kum ve bunlara benzer yabancı madde bulunmayacaktır. %5’in üzerinde kırık olanı kabul edilemez. Nem oranı% 15 geçmeyecektir. Ayrıca, rutubetli, küflü ve güve yeniği olmayacaktır. Hoş kokulu **2023** ürünü olacaktır. Komisyon isterse pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar yırtık, sökük olmayıp, standart çuvallar içerisinde olup ithal olmayacaktır. 7 mm’lik pirinç olacaktır.

**BULGUR (PİLAVLIK) :**

Islak, küflü içerisinde taş, kum, toprak ve bunlara benzer yabancı maddeler bulunmayacaktır. Yırtık çuvallar kabul edilmeyecektir. **2023** mahsulü olacak, komisyon pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar standartlara uygun olacak, köftelik bulgur olmayacaktır. Nem oranı % 13 geçmemelidir. Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Hiç kırılmış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır. Standart 5 kg lık çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cinsi üretici firma adı net ağırlığı imal tarihi yazılı olacaktır.

**KİMYON-BEŞ TÜRLÜ**

Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**ÇAY:**

1. sınıf kalitesinde siyah çay olacak şekilde 1 kg’ lık paketlerde olacak. Çay **2023** üretimi ve son kullanım tarihi **31/01/2023** den sonraki bir tarih olacaktır. Özel kokuda yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
İçinde çöp ot toz kum gibi yabancı maddeler olmayacaktır. Boyalı olmayacaktır. Rutubeti %9 dan, külü % 7 den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı % 5 gr eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesiyle tespit edilir.

**YEMEKLİK** **TUZ:**

Tuz 1 kg lık naylon poşetlerde ve son kullanım tarihi **31/07/2023** ten sonraki bir tarih olacaktır. Piyasanın tanınmış ve tutulan tuzu olacak. TSE standartlarında olacak. Delik yırtılmış içerisinde yabancı madde olan tuzlar komisyon üyelerince kabul edilmeyecektir.

**KURU FASULYE**

Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar mütecaniz dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş çürük küflü ıslak kızışmış böcek yenikli sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır. Fasulyelerin gelişi güzel alınacak yüz 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır. Fasulyelerde çöp kabuk zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş toprak kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok % 2 olacaktır. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 2 den fazla olmayacaktır. Rutubet miktarı % 15 den fazla olmayacaktır. Teslimat standart sağlam ve temiz

çuvaldan olacak. Çuvalların üzerine veya içine konan etikette firma adı adresi imal tarihi cinsi net ağırlığı yazılı olacaktır. 5 kg’lık torbalarda olacaktır.

**SİYAH ZEYTİN (yağlı salamura, 300-350 adet/kg)**

Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği’ne ve TSE 774’e uygun olacaktır.

1 kg sayıldığında 300-350 adedi geçmeyecektir.

Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35’den az olmayacaktır.

Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.

**Fiziksel özellikler:** Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır.

**YEŞİL ZEYTİN**

Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği’ne ve TSE 774’e uygun olacaktır.

1 kg sayıldığında 250-300 adedi geçmeyecektir.

Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.

**KEKİK**

Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**MAKARNA:**

Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak extra veya extra-extra buğday unun veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte ve manzarası mütecamiz olacaktır. Sarı, koyu sarı, esmerimsi ve yeşilimtırak renkte olanları kabul edilmeyecektir. Canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları olamayacağı gibi haşaret tarafından yenilmiş dahi olmayacaktır. Pişirilmeden evvel veya sonra ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve fena kokuda olmayacaktır. Yenildikten 20 dakika sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Usulüne göre 20 dakika kaynatıldığı zaman maktaları parlak olacaktır. Uzunluğuna çatlamayacaktır. İstekler mühtelif cinsler üzerine ve orijinal 5 kg lık paket ambalajları ile teslim edilecektir.

**NAR EKŞİSİ (500 ml/adet)**

500 ml lik cam şişelerde olmalıdır.

Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**MERCİMEK (KIRMIZI)**

Piyasada satılan iyi kalite ve son sene mahsulü mercimeklerden olacak, yeter derecede kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış, fena kokulu vs. olmayacaktır. Mercimeklerde pişme durumu aynı derecede olacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı nebati kısımlar % 1’den fazla olmayacaktır. Gerek taneler içinde ve gerekse taneler arasında canlı bit olmayacaktır. Mercimek taneleri yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmayacak, boyanmayacak vs. her ne amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmeyecek, yağlanmayacak ve fırınlanmak suretiyle parlatılmayacak, mercimekler çabuk pişecek ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Teslimat temiz, sağlam standart 5 kg çuvallarda olacak, çuvallarda ve içindeki etiketine firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, mahsul tarihi belirtilecek. Malzeme kurum mutfağı tarafından pişirilecek ve uygun bulunduğu taktirde alınacaktır.

**KURU NANE:**

Yabancı tat, küflenmiş, bayatlamış olmamalı, taze olmalıdır. Okulumuz muayene komisyonu tarafından beğenilmeyen nane geri iade edilecektir.

**NOHUT:**

Son kullanım tarihi **31/07/2023** den sonraki bir tarih olacaktır. Nohutlar iyi kalitede yeni sene ürünü yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı % 2 den ve rutubeti % 14 den fazla olmayacaktır. Yabancı ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış bozulmuş suni olarak beyazlatılmış kükürtlenmiş boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerleişlemgörmüşolmayacaktır.
200 gr nohut tartıldığında 240 adeti geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adeti geçmeyecek şartı ile % 1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası ret edilecektir. Standart 5 kg lık çuvallarda 9 numara nohut teslim edilecektir. Çuval üzerinde veya içindeki etikette üretici firma ismi imal tarihi net ağırlığı yazılı olacaktır.

**KIRMIZI- SİYAH PULBiBER:**

Kırmızı-pul biber pul haline gelmiş olacaktır. Yaş nemli, kirli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Kendisine has koku ve lezzette olacaktır. İçerisinde taş toprak vs. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Rutubet nispeti % 12’yi geçmeyecektir.

**KARABİBER:**

1.Karabiber: Piper nigrum L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.

2.Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır.

3.Karabiber öğütülmüş olacaktır.

 **SUMAK :**

1.Sumak: Rhus aromatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün halini ya da sofra tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün halini veya öğütülmüş meyve kabuklarından olacaktır.
2.Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
3.Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
4.İçerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

**ŞEHRİYE (ARPA) :**

Şehriyeler yeni yıl mahsulü olacak, irmikten mamul piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde bulunmayacaktır. **500 gram** lık ambalajlar içinde olacaktır. TSE belgeli olacak, son kullanma tarihi geçmiş şehriyeler alınmayacak, alınan şehriyeler mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır.

**ŞEHRİYE (TEL) :**

Şehriyeler yeni yıl mahsulü olacak, irmikten mamul piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde bulunmayacaktır. **500 gram** lık ambalajlar içinde olacaktır. TSE belgeli olacak, son kullanma tarihi geçmiş şehriyeler alınmayacak, alınan şehriyeler mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır.

**TURŞU (KARIŞIK):**

Son kullanım tarihi **31/07/2023** den sonraki bir tarih olacaktır. Salatalık, domates, havuç, kelem karışımlarından oluşmuş tuz oranı normal olacaktır**. 10 kg’** lık tenekelerde piyasanın en iyisi olacaktır. Üretim tarihi itibariyle son kullanım tarihi 1 yıllık olacaktır. Bozuk ve kokmuş olmayacak. Kendine has koku, tat ve renkte TSE standartlarına uygun olacaktır.

**BUĞDAY (YEMEKLİK):**

Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır. Küflü, küf vesaire kokulu, acı ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır. 1 cm2 sinde 144 delik bulunan ( No:00 ) elekten geçen az kısmı %005 gr dan fazla olmayacaktır. Kum, taş, toprak, çöp vesair ot tohumları olmayacaktır. Rutubet miktarı %13 ü geçmeyecektir. Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

olmalıdır.

**PİKNİK BAL:**

Kovan balının veya sepet balının süzmesi olacaktır. 20 gr lık paket halinde olacak. İhale tarihinden en fazla bir ay önceden imal edilmiş olacak. Son kullanım tarihi **31/07/2023** den sonraki bir tarih olacaktır. TSE kurumu damgalı rağbet edilen markadan olacaktır. Delinmiş, yırtılmış, sızıntılı, açılmış, koli ve paketler kabul edilmeyecektir.

**PİKNİK REÇEL**:

Son kullanım tarihi **31/07/2023** den sonraki bir tarih olacaktır. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır. Reçellerde çöp çekirdek canlı ve cansız kurt böcek ve haşere bulunmayacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkmak suretiyle hazırlanacaktır. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak yanık is gaz benzin küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir. Reçellerde TS 2066 ve 2600 kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır. Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit firma tarafından geri alınıp değiştirilecektir. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet pakette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alimünyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Reçelin konduğu ambalajda net ağırlık 20 gram olacaktır. PVC temiz sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet reçel kuvvetlerinin üzerinde firma adı markası TM deneyimi cinsi net ağırlığı içinde bulunan maddelerin adları imal ve son kullanma tarihleri meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hidrograf baskı ile yazılacaktır.

**BUĞDAY UNU**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs., yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. 2. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı. 3. Rutubet %14 ten fazla olmamalıdır. 4. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir. 5. Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası ( TS 4500 ), malın tip malın adı, malın çeşidi ( Ekmeklik,bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün,ay,yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır. 6. Tatlı yapımı için Tip 1 un alınacaktır. 7. Muayeneler ambalaj, duyusal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyusal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır. 8. Un 1.sınıf ve kalitede 5 kg’ lık torbalar halinde ambalajlanacaktır

**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- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı 6- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı 7- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı, 8- İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

**PİKNİK ÇİKOLATA :**

Son kullanım tarihi **31/07/2023** den sonraki bir tarih olacaktır. 20 gr lık paketlerde olacaktır. Yağ oranı fazla olmayacak. TSE standartlarına uygun şekilde piyasanın en iyisi olacaktır.

**MANTI**

1. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır. TS 12980’e uygun olacaktır. 2. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır. 3. Temiz, sağlam, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir ambalaj içerisinde teslim edilecektir. 4. Mantı içerisinde %100 dana eti olacaktır. Soya ve soya bazlı ürünler bulunmayacaktır. 5. Soğuk hava zinciri kırılmamış, ambalajı sağlam olacaktır. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir. 6. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır. 7. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

**LİMON SUYU**

**1 Litrelik orijinal ambalajlarında teslim edilecektir**. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına  zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan  ve numuneden farklı çıkan limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının üretim izin numarası ve tarihi

TS standardı

Firmanın adı veya markası ve adresi

Ürünün adı, tipi

İmalat seri ve parti numaraları

İmal ve son kullanma tarihleri

Net miktarları yer almalıdır.

**TEREYAĞ :**

Son kullanım tarihi **31/07/2023**den sonraki bir tarih olacaktır.Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmaz. Süt yağı miktarı kütlece en az %82 olmalıdır. Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalı. Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır. Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır. Tereyağları, duyusal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özellikleri bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine Al. veya kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmamış olacaktır. Ambalâj içindeki tereyağı miktarı net 15 gr olacaktır. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret numarası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

**BEYAZ PEYNİR (Tam Yağlı Tuzlu)**

İnek sütünden imal edilmiş yağ oranı %40-%30 arasında olmalıdır. Peynirler muntazam, sertçe kalıplar halinde temiz ve passız tenekelerde istif edilmiş olmalıdır. (Sertçe kalıptan maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkarılabilmelidir.)Peynirler normal sertlikte, parlak beyaz renkte, normal hoş tat ve kokuda olmalıdır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu, sünger gibi delikli olmamalıdır. Kesildiğinde dağılmamalıdır. Tuzlu peynirde tuz miktarı %8, asitliği %2’den fazla olmamalıdır. Lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil istenebilir. Tahlil ile ilgili oluşacak masraflar yükleniciye ait olacaktır. Peynir tenekesi üzerinde imalat tarihi, son kullanma tarihi imalatçı firma adı, imalat yeri, varsa tescilli markasını gösterir yazı veya kabartma bulunacak, G.M.T.’ye göre soğuk hava deposunda 3 ay bekletilmiş olan peynir olacaktır. Peynir net kilogram üzerinden teneke ve su düşüldükten sonra alınacaktır.

**YEMEKLİK MARGARİN**

 1.Sınıf, normal görünüşte, kendine has koku ve lezzette sarı renkte olmalıdır. 2. Eritildiklerinde tamamen berrak, tortusuz, mütecanis, mayi yağ halini alacaktır. 3. Safi yağ nispeti %98 olacaktır. 4. Erime dereceleri 36 dereceyi geçmeyecektir. 5. 250 gr’ lık paketler halinde olacaktır.Alımlar net ağırlık üzerinden yapılacaktır. 6. Boyalı olmayacaktır. 7. Hayvani margarinlerle karıştırılmış olmayacaktır.

**KREM PEYNİR (PİKNİK 20 GR’LIK):**

TS. 2176 ya uygun, su miktarı % 60'dan yukarı olmamalıdır.

Tuz miktarı kuru maddede % 7'den çok olmamalıdır.

Ürünler sürülebilir yağlı beyaz peynir olacaktır.

Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının % 16'sını geçemez.

Muayeneler bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılır.

Piknik beyaz peynirler PVC ambalajda, üzeri alüminyum veya kalay folyo ile yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. 20 gramlık ambalajlarda olacaktır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.

Ambalajların her birinin üzerinde, yüklenici adı ve tescilli markası, adresi, malın adı, katkı maddesi grubu, tipi ve yağ miktarı, net ağırlığı (kg. veya gr. olarak), seri ve parti numarası, her bir peynir üzerinde imal ve son kullanma tarihi okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılı olacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir

**KISIRLIK BULGUR**

1. Bulgur yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır. 2. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. TS 2284’e uygun olmalıdır. 3. Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. 4. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak, kum, taş, toprak, çöp, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır. 5. Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş, yeni sene ürünü olmalıdır.

**İRMİK**

Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır. 2. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır. 3. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır. 4. Elastikiyeti normal olacaktır. 5. Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20’sini geçmemelidir. 6. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. 7. Ambalajı bez veya polipropilen elyaflı torbalar ve 25 veya 50 kg’ lık ambalajlarda teslim edilecektir. 8. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler firma tarafından değiştirilecektir. 9. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. 10. Üretici firmanın ‘G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**POP KEK (40 G’LIK)**

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır. - Ağıza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır. - Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır. - Kekin iç malzemeleri iyi pişmiş dağılımları homojen, hamurlaşmamış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmamalı varsa üst çeşni madde dağılımları her porsiyonda eşit olmalıdır. - Kek ortam sıcaklığında olmalıdır. - Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajında 40 gr'lık paketler halinde teslim edilecektir. - Ambalaj üzerinde ürünün ISO 22000 veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır. - Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır. - Ambalaj üzerinde keke katılan maddeler açık olarak yazılacak, firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır. - Bu kapsam dahilinde çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

**MADDE – 3:** **MUHTELİF GIDA MALZEMESİ İÇİN UYULACAK HUSUSLAR VE TEKNİK ÖZELLİKLER**

**1-** Ürünler Gıda kodeksine uygun olmalıdır.

**2-** Paketlerden örnekleme yöntemiyle numuneler seçilerek evsaf ve ağırlık kontrolleri yapıldıktan sonra gramajlar net ağırlık üzerinden teslimatı yapılacaktır. Muhtelif gıda malzemeleri ve kahvaltılık malzeme paketi teknik şartnamede belirtilen özelliklerde olacaktır;

1. Muhtelif Gıda Malzemelerini, yüklenici depo ve imalathanelerinden, dağıtım depolarına taşınması ve boşaltılması ile bu depolarda istiflenmesi için gerekli araç-gereç ve ekipmanı, depolardan dağıtım araçlarına yüklenmesi işi, yükleniciye aittir.
2. Yüklenici firma, her ürüne ait üretici firmanın üretmiş ürünlere ait Tarım ve Köy işleri Bakanlığından alınmış Gıda sicil ve Gıda Üretim Sertifikalarını Muayene Kabul Komisyonuna ibraz etmekle yükümlüdürler.
3. Yüklenici, idarece ihtiyaç duyulması halinde muhtelif gıda maddelerinin depolar arası naklini herhangi bir ücret talep etmeden yapmak zorundadır.
4. Paketler taşıma ve dağıtım esnasında zarar görmeyecek şekilde (patlama, yırtılma ve vb.) dayanıklı malzemeden hazırlanacaktır.
5. Gıda üretim izin tarihi ve sayısı tüm ürünlerin ambalajları üzerinde yazılı olacak.
6. Açık ambalajlar kabul edilmeyecektir.
7. Muhtelif gıda malzemesi kolisi ve kahvaltılık malzeme paketinden 1’er adet idareye, her parti malın tesliminde verilecek.
8. Paketlerin içine ve dışına malzemelerin listesi yazılacaktır.
9. Karton kutular iki çemberli olacaktır.
10. Paketleme yapan personeller önlüklü, ağızlarında maske, ellerinde eldivenli olarak çalıştırılacaktır.

**MADDE – 4:** **DEPOLAMA VE MUHAFAZA**

1. Depoda malzemelerin istiflenmesinde palet kullanılacak, malzemenin üst üste istiflenmesinden alttaki malzemenin depoda zarar görmemesi için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
2. Yüklenici her türlü haşere ve kemirgenlere karşı gereken tedbirleri alacaktır.

**MADDE – 5: KONTROL DENETİM VE MUAYENE:**

* 1. İdare tarafından oluşturulacak Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, yüklenicinin koli yapma (ambalajlama) işini gerçekleştirdiği yerde kontrol ve denetimi yapabilecektir.
	2. Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, muayene yapma işini gerçekleştirecektir.
	3. Gıda Malzemelerinin idareye teslimiyle birlikte, bu malzemelerin muayene ve kabul işlemleri Muayene ve kabul komisyonunca yapılacaktır. Muayene ve kabul komisyonu alacağı numuneleri gerek görürse analize gönderebilir.
	4. İdare ürünlerin laboratuvar muayenelerini tercih ettiği bir laboratuvarda, her türlü giderleri YÜKLENİCİ firma tarafından karşılanmak üzere yaptırabilir.
	5. Malzemelerin itiraz muayenesinde, hakem laboratuvar olarak Diyarbakır İl Hıfzıssıhha Laboratuvarıdır. Hakem laboratuvarların ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır. Malzemeler, istenilen nitelik ve özellikte hazırlanmadığı takdirde kabul edilmeyecektir.

**MADDE – 6: TESLİM ALMA/TESLİM ETME**

Yüklenici tarafından, idarenin istediği miktarda ve istediği sürede ürün teslimi yapılacaktır.

**MADDE – 7: ÖZEL ŞARTLAR**

* 1. Dağıtım sırasında koli veya paketlerde şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
	2. Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.
	3. Pansiyonlara getirilecek olan Kuru Gıdaların numuneleri malzeme teslimatından önce getirilecek. Muayene ve Teslim Alma Komisyonunun uygun gördüğü ürünler kabul edilecek, uygun görülmeyen ürünler idarenin isteği doğrultusunda değiştirilecek.
	4. Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
	5. Depoya gıda maddeleri getirilmeden önce ihtiyaç bulunduğu takdirde palet getirilecektir.
	6. Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek, ihtiyaç duyulduğu takdirde ay içerisinde de malzeme istenebilecek ve firma bu ihtiyacı karşılayacaktır.
	7. Yüklenici firma her ayın ilk iş gününde faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenecektir.
	8. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
	9. İş bu şartname bu madde dâhil yedi(7) maddeden ibarettir.

**TEKLİF VERECEK KİŞİ/FİRMALARDAN İSTENEN BELGELER VE AÇIKLAMALAR**

|  |  |
| --- | --- |
| EKTeknik ŞartnameTeklif Mektubu | **1- Birim Fiyat Teklif Cetvelindeki kısma teklif verilmek zorundadır.****2- Teklif zarfı üzerine isteklinin adı, soyadı veya ticaret unvanı, tebligata esas açık adresi, teklifin hangi işe ait olduğu ve ihaleyi yapan idarenin açık adresi yazılır. Zarfın yapıştırılan yeri istekli tarafından imzalanarak, mühürlenir veya kaşelenir.****3- Teklifler ihale dokümanında belirtilen ihale saatine kadar  idareye(tekliflerin sunulacağı yere) teslim edilir. Bu saatten sonra verilen teklifler kabul edilemez ve açılmadan istekliye iade edilir. Bu durum bir tutanakla tespit edilir.****4- Teklifler iadeli taahhütlü olarak posta ile de gönderilebilir. Posta ile gönderilecek tekliflerin ihale dokümanında belirtilen ihale saatine kadar idareye ulaşması şarttır. Postadaki gecikme nedeniyle işleme konulmayacak olan tekliflerin alınış zamanı bir tutanakla tespit edilir ve bu teklifler değerlendirmeye alınmaz****5- Fiyatlar KDV hariç yazılacaktır.****6-Tekliflerinizde silinti kazıntı olmayacak. Firma kaşesi okunaklı olacaktır.****7-Ürünler ekteki teknik şartnameye uygun olacaktır.****8-Teslimat sırasında malzemelerin nakliyesi ve montajı yükleniciye ait olacaktır.****9-İstenilen ürünler iş başladıktan itibaren idarenin isteği ölçüsünde teslim edilecektir.****10-Alımlar peyderpey yapılacak olup ödemeler de aylık olacaktır.****11-Alımlar 06.02.2023 ile 16.06.2023 arasında yapılacaktır. İhalenin Süresi 31.06.2023 tarihinde son bulacaktır.** |

 **İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

 **Özgür AKGÜL**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

 **/ /2023**

**Recai KIRTAY**

**Okul Müdürü**