*BAĞLAR İBB KİPTAŞ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ*

*ŞARKÜTERİ MALZEMELERİ 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:

**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 31/12/203’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 31/12/2023 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 alüminyum 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.

**PİKNİK ÇOKOKREM:**

Son kullanım tarihi 31/12/2023den sonraki bir tarih olacaktır. 20 gr lık paketlerde olacaktır. Yağ oranı fazla olmayacak. TSE standartlarına uygun şekilde piyasanın en iyisi olacaktır.

**TAHİN PEKMEZ:**

Son kullanım tarihi 31/12/2023den sonraki bir tarih olacaktır. 20 gr lık paketlerde olacaktır. TSE standartlarına uygun şekilde piyasanın en iyisi olacaktır.

**PİKNİK TEREYAĞ:**

Son kullanım tarihi 31/12/2023den 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 10 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.

**MEYVE SUYU:**

Birinci kalitede olacaktır. Kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir.200ml+-5 şeklinde, uygun ambalajlarda olacaktır. Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l , laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır. Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır. Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır. Meyve suyu ve benzeri ürünlere sükroz, invert şeker şurubu, glikoz şurubu, dekstroz, früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir. Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den tatlandırmak için ise 150g/lt.den fazla olmamalıdır. Yüklenici, son kullanma tarihinin dolmasına 4 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir. Yükleniciler, ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan, hatalı, bozuk olduğu tespit edilen ürünü, yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir. Miadı içinde bozulduğu görülen ürünler yüklenici tarafından 15 gün içinde yenileriyle değiştirilmelidir. Ürünlerin tümünün etkilendiği durumlarda 24 saat içinde yenileri temin edilmelidir ve bunu belirten yazılı taahhütname Muayene Kabul Komisyonu’na verilmelidir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/56) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**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.

**YOĞURT AÇIK:**

Yoğurt, çiğ pastörize sütlerin en az 90°de 15–30 dk. Isıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulduktan sonra, yoğurt mayası katılarak kendine has ve kokusu kıvamında, yoğurt kütlelerini, canlı olarak içeren şekilde olmalıdır. Yoğurt düzgün kıvamlı, homojen kitle yapısında olmalıdır, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır. Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalı, safi inek sütünden ve yağlı olarak imal edilmiş olmalıdır. Asitlik oranı en az %0,8, en çok %1,6 olmalıdır. Yoğurtlar tam yağlı sütten yapılmış olup ve 100 g da 3g süt yağı içermelidir. İçerisinde süt yağından başka yağ bulunmamalıdır. Yoğurtlar, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır. Yoğurtların rengi, kokusu, tadı, kıvam ve görünüşü doğal olmalıdır. Ürünler 1 lt, 3 lt 10 lt ve 20 lt lik ambalajlarda gelecektir. Ambalaj sağlığa uygun polipropilen veya polistren malzemeden yapılmış olmalıdır

**TAZE KAŞAR PEYNİR:**

1–2 kg’lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok %45 olmalıdır. Ambalaj üzerinde pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.

**SİYAH VE YEŞİL ZEYTİN (5 veya 10 Kg.lık AMBALAJLARDA)**

1.sınıf olacaktır. Salamura halinde 5 veya 10 kg’lık teneke kutularda olacaktır. Orijinal Fabrika ambalajında olacaktır.100 gr’ında 30-35 Adet zeytin bulunacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** Asitlik/tuz/demir/kalay

**SÜT:**

Süt uzun süre tazeliğini koruyabilen, uygun şekilde paketlenmiş, içinde bozulmalara neden olabilecek hiçbir organizma olmayacaktır. Yağ oranı sütün içinde en az % 1,5 olacaktır.1 litrelik paketlerde olacaktır. TSE Kurumu damgalı ve Türk Gıda Kodeksine uygum rağbet edilen markadan olacaktır. Paket sütler teslim alındıktan sonra en fazla 6 ay raf ömrü olması gerekmektedir.

**YUMURTA:**

Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Hava boşluğu yüksekliği en çok 2 mm’yi geçmemelidir. Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır. Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 65 gr’dan az olmamalıdır. Yumurtalar gıda tüzüğüne ve TSE’ye uygun olmalıdır.

**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 Şarküteri malzeme numuneleri malzeme teslimatından önce getirilecek. Muayene ve Teslim Alma Komisyonunun uygun gördüğü ürünler kabul edilecek, uygun görülmeyen ürünler idarenin isteği doğrultusunda değiştirilecek.
  4. Şarküteri malzemeleri 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 birinde 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.

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**Vedat OKMAN**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**…./01/2023**

**Ahmet SANCAR**

**Okul Müdürü**