**TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ**

**DİYARBAKIR ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**İHALE KOMİSYONUNCA SATIN ALINACAK SÜT ÜRÜNLERİ-KAHVALTILIK MALZEMELERİ MADDELERİNE AİT**

**TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİDİR.**

\*\*\* ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ

BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON

KULLANMA TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.

**\*\*\* ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA**

**ŞARTI ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE**

**BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.**

\*\*\* MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYONUNCA NUMUNESİ KABUL

GÖRMEYEN ÜRÜNLER ALINMAYACAK VE KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER BİR

DEFADA İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; ANCAK BİR

DEFADA TESLİM EDİLEMEYECEK ÜRÜNLER ( ŞARKÜTERİ) İDARENİN

İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM

EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL

EDİLMEYECEKTİR.

BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.

**1-YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ**

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 1.sınıf ve yağlı yoğurt olacaktır.

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 peroksidiz 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. TSE standartlarında ve piyasanın bilinen 1. Sınıf yoğurdu olacak. Gelen yoğurt Teslim

Alma ve Muayene Komisyonunca renk, tat, katılık vb yönünde incelenecek. İstenen

standartlarda olmayan mal kesinlikle alınmayacak ve firmaya iade edilecektir. Firma

zaman kaybetmeden istenen kalitede mal getirmekle mükelleftir.

**2-BEYAZ TAM YAĞLI TENEKE PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt (TS1019)standartlarına uygun

sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen

kendine has şekil , renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir

1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591).

2. Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.

3. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir

kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve

TS 1234 e uygun tenekelerde alınır. Sertçe’ den maksat, kalıplar tenekeden rahatça

çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar

dağılmadan devredilebilmelidir.

4. 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.)

5. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli

olmayacaktır.

6. Peynir tenekeleri açıldığında mallaşalı ( mantarlaşmış )olmayacaktır.

7. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı

miktarda olmayacaktır.

8. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı ( kuru madde üzerinden ) %30’ dan daha az

olmayacaktır.

9. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.

10. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.

11. 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.

12. 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.

**4-KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Peynirler piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak kendine mahsus tabii görüntü

koku ve lezzetinde olacaktır.

2. Kaşar peynir kalıbı 2 kısma bölünerek miktar alındıktan sonra rengi beyaz sarımtırak

ve mütecanis olacak siyah damarlar ve benekler bulunmayacak hava boşluklarından

ibaret büyücek delikler tek tük bulunabilecekse de ince ve sık süngerimsi delikler

bulunmayacaktır.

3. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, taze şekilde, 1-1,5 kg’ lık paketler içinde

getirilecektir.

4. Kaşar peyniri kalıpları ve ambalajları üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla yapanın adı

ve tanıtıcı işareti yazılı olacaktır.

5. Son kullanma tarihinden en az iki ay önce teslim edilecektir.

6. Gıda maddeleri tüzüğüne ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

**5- SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ**

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.

A) Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler

teslim alınmaz ve yüklenici tarafından derhal geri alınır.

B) Yüklenici istenilen miktarlardaki gıda ürünlerini idarenin göstereceği

mahalde teslim edecek. Nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme yüklenici

firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir.

İstifleme asla gelişigüzel olmayacaktır.

C) Tüm gıda ürünleri NET KG. üzerinden teslim alınacaktır.Bakliyat ürünleri

pişirilerek teslim alınacağından örnek numune getirilmeden malın tamamı

getirilmeyecektir.

D) Alınacak tüm gıda ürünleri ULUSAL marka özelliğinde olacak, Birinci sınıf

ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır.

Müstecir özellikle kahvaltılık ürünlerde teslim edeceği malın numunesini

komisyona sunacak ,kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun

önereceği ürünü teslim edecektir.Komisyonun uygun görmediği ve teknik

şartnameye uymayan malı teslim etmekte ısrar eden yükleniciler hakkında

gerekli yasal işleme başvurulacaktır.

E) Ödemeler peyderpey olacaktır.

 F) YÜKLENİCİ; Okul Müdürlüğünün talep etmiş olduğu mal/malzemeyi Cumartesi,

Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek

zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse mal/malzemenin mesai saatlerinde

teslim edilmesi esastır. Yüklenici genel teslimatlarını mesai saatlerinde ( en geç saat:16,30)

yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde idarenin talebi üzerine mesai saatleri dışında

ve/veya hafta sonları mal/malzemenin teslimatı yine komisyon marifetiyle yapılabilir.

Teslimat her halükarda komisyon marifetiyle yapılır.

YÜKLENİCİ’ nin işi aksatması, istenilen gün ve saatte mal/malzemeyi teslim

etmemesi veya mal/malzemenin teknik şartnameye uygun gelmemesi, eksik gelmesi,

bozulmuş olarak getirilmesi, içerisinde yabancı bir madde tespit edilmesi, gramajının eksik

gelmesi, taşıma yapmış olduğu aracın vasıflara uygun olmaması, vb. tespit edildiğinde

Muayene Kabul Komisyonu Tarafından vukuu bulan olay zabıt (tutanak) atına alınır. Okul

Müdürlüğü YÜKLENİCİ’ ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci

yazılı ihbarda YÜKLENİCİ’ den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde beş)

oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ’ den İhale toplam bedeli

üzerinden %1(Yüzde bir) oranında ceza kesilir. 3.defa aynı olumsuzluğun tekrarı

halinde Okul Müdürlüğü tarafından tebligat yapılarak Sözleşme tek taraflı FESH

edilecektir. Kesin Teminatı İRAD (Gelir) Kaydedilecektir. Yüklenici bu konuda

herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder. İDARE YÜKLENİCİ

MURAT DAMAR

MÜDÜR YARDIMCISI

TANER ÖZMEN

OKUL MÜDÜRÜ”