*BAĞLAR İBB KİPTAŞ 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:

**AYÇİÇEK-YAĞI**:

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.

**BUĞDAY UNU:**

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, acı ekşi ekşime küflenme kokuşma ve bozulma vs yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı, Rutubet % 14 den fazla olmamalı, Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır. Basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede un ‘un boyanmaması gereklidir. 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 10 kg’lık torbalarda olmalıdır. Tatlı yapımı için tip 1.un alınacaktır.

**SALÇA (DOMATES):**

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 **2022** 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. **2022** 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.

**ÇAY:**

1. sınıf kalitesinde siyah çay olacak şekilde 1 kg’ lık paketlerde olacak. Çay **2022** üretimi ve son kullanım tarihi **31/12/2023** 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.

**TUZ YEMEKLİK İYOTLU:**

Tuz 1 kg lık naylon poşetlerde ve son kullanım tarihi **31/12/2023** 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.

**MAKARNA:**

Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak extra veya extra-extra buğday unun veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte ve manzarası mütecaviz 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 muhtelif cinsler üzerine ve orijinal 5 kg lık paket ambalajları ile teslim edilecektir.

**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 takdirde alınacaktır.

**KURU NANE:**

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

**HİNDİSTAN CEVİZİ BAHARATI:**

Piyasada satılan iyi cinsten ve taze olacak, normalden fazla rutubet ile küf ve fena kokuda olmayacaktır. Canlı, cansız böcek ve kurt olmayacaktır. Beyaz renkte görünüşü mütecanis olacak, yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.1 kg lık orijinal paketlerde teslim alınacaktır.

Son kullanım tarihi 31/12/2023’ten sonraki bir tarih olacak.

**NOHUT:**

Son kullanım tarihi **31/12/2023** 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 maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. 200 gr nohut tartıldığında 240 adeti geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 âdeti 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-PULBİBER:**

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:**

Karabiber toz 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.

**ŞEHRİYE (ARPA) :**

Şehriyeler yeni yıl mahsulü olacak, irmikten mamul piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde bulunmayacaktır. **1. Kg** 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. **1 Kg** 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 **31/12/2023** den sonraki bir tarih olacaktır. Salatalık, domates, havuç, kelem karışımlarından oluşmuş tuz oranı normal olacaktır**. 5 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.

**MARGARİN:**

Paket margarinler en az %10 en fazla %80 yağ içeriğine sahip olması gerekiyor. Bitkisel yağlardan üretilmiş olacaktır. **250 Gr** lık ambalajlar içinde olacaktır. Üretim tarihi itibariyle son kullanım tarihi 1 yıllık olacaktır. Bozuk ve kokmuş olmayacak. Kendine has koku, tat ve renkte TSE standartlarına uygun olacaktır.

**ŞEKERPARE:**

Taze üründen kurutulmuş olacaktır. 1 Kglık ambalajlar içinde olacaktır. TSE belgeli olacak, son kullanma tarihi mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır.

**İRMİK (25 veya 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

İrmik tanecikleri 125-140 [mikrometre](https://tr.wikipedia.org/wiki/Mikrometre) büyüklüğünde, sarı renkte, parlak ve köşeli olmalıdır. 1’er kg’lık ambalajlı paketlerde olacaktır. TSE belgeli olacak, son kullanma tarihi mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır.

**HAZIR KEK:**

Piyasada satılan tanınmış markalardan olacaktır. 40 gr.lık ambalajlarda sağlam ve temiz olarak teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Türk Standartlarına ve Gıda maddeleri nizamnamesine uygun olacaktır.

**HAZIR MANTI:**

Piyasada satılan tanınmış markalardan olacaktır. 1 Kg.lık ambalajlarda sağlam, temiz ve dondurulmuş olarak teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Türk Standartlarına ve Gıda maddeleri nizamnamesine uygun olacaktır. Son kullanma tarihi mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır.

**VANİLYA TOZU:**

Piyasada satılan tanınmış markalardan olacaktır. 100 gr.lık ambalajlarda sağlam ve temiz olarak teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Türk Standartlarına ve Gıda maddeleri nizamnamesine uygun olacaktır. Son kullanma tarihi mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır.

**KEKİK (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1.sınıf olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.1 kg ambalajda olacaktır. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Kendine has tat ve lezzette ve nem almamış olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** Kurşun/afla toksin

**TOZ TARÇIN (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

1.kalitede ve son sene mahsulü olacaktır.1 kg’lık ambalajlarda temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** Uçucu yağ/kurşun

**PUDİNG KAKAOLU:**

Piyasada satılan tanınmış markalardan olacaktır. Ambalajlarda sağlam ve temiz olarak teslim edilecektir. Ambalajın üzerinde imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Türk Standartlarına ve Gıda maddeleri nizamnamesine uygun olacaktır. Son kullanma tarihi mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır.

**TOZ ŞEKER (1.SINIF 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

Rafine, 1. sınıf ve yerli şeker olacaktır. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. Ambalajında 50 kg lık temiz sağlam olarak teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** Kurutma kaybı/renk tipi/kurşun/invert şeker/polarizasyon değeri

**KESME KÜP ŞEKER (25 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

Birinci sınıf olacaktır. Küpler düzgün sıralanmış ve dağınık olmayacaktır. Küp tanelerin her biri 2,5-5 g ağırlığında olacaktır.25 kg lık paketlerde ambalajlanmış olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. **İstenilen analiz metodları:** Kurşun/invert şeker/polarizasyon

**NAR EKŞİSİ**

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

**BİSKÜVİ GRUBU**

**GOFRET - KRAKER - BİSKÜVİ (SADE-YULAFLI-TUZLU) - KEK**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olan Bisküvi getirilecektir.
2. Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
3. Rutubet %6’dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1’den ve külün %10’luk klor hidrik asitte erimeyen kısmı %0.015’den fazla olmayacaktır.
4. Piyasadaki ürünlerin en iyisinden, 1.sınıf ürün olacaktır.
5. Muhteviyatındaki şeker ve tuza göre tatlı, tuzlu, olarak 2 tiptir. Her 2 tip bisküvide de kendine has renk ve kokuda olmalıdır.
6. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.
7. Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
8. Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kağıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
9. Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
10. Ürünlerde boya maddesi kullanılmayacaktır.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
12. Susamlı çubuk kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
13. Kepekli çubuk kraker 45-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
14. Baharatlı çubuk kraker 45-50 gr'lık paketlerde olacaktır. Acılı çeşitlerden olmayacaktır.
15. Balık kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
16. Kraker bisküvi; bisküvi formunda, dikdörtgen şekilli ve 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.
17. Kek çeşitleri 35-40 gr'lık paketlerde olacaktır. Çikolata kaplı ürünler olmayacaktır.
18. Çikolata Soslu Çikolatalı Kek 40-50 gr'lık olacaktır. Fındıklı olmayacaktır.
19. Çikolata kaplı sandviç bisküvi 30-40 gr'lık pakette olacaktır.
20. Çikolata kremalı sandviç bisküvi 25-30 gr'lık paketlerde olacaktır.
21. Kremalı sandviç bisküvi çeşitleri 60-80 gr'lık paketlerde olacaktır.
22. Şekerli bisküvi 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.
23. Kremalı yulaflı bisküvi çeşitleri 100-120 gr'lık paketlerde olacaktır. Kakaolu olmayacaktır.
24. Petit Beurre bisküvi 800 gr’lık paketlerde olacaktır.
25. Gofret çeşitleri 39-45 gr’lık paketlerde olacaktır. Gofretler çikolata kaplı olmayacaktır.

**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 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**