DİYARBAKIR HAFIZ İMAM HATİP ORTAOKULU

KURU GIDA, KAHVALTI VE PASTA MALZEMELERİ

SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

**MAKARNA**

* Buğdaydan usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
* Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
* Makarnalar 5 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
* Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
* Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
* Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem
* TSE Belgeli olacaktır.

**MANTI**

* Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır.
* İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır.
* Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.1 kg. mantı içerisinde 10 g baharat, 50 g soğan ve 250 g dana kıyma olacaktır.
* Mantı taneleri orta irilikte olacaktır.
* Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır.
* Ürün “Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine” uygun olarak paketlenecektir.
* Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır.
* 5 veya 10 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.

 **BULGUR**

* Pilavlık İri bulgur özelliği çapında olup, Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku, rutubet, kum, taş, toprak ve çöp olmamalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TSE 2284’ e uygun olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır.
* R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır.
* Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
* Teslim şekli  standart olarak sağlam ve 25 kg’ lık temiz çuvallar içerisinde olmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Bulgur Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.
* Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

**PİRİNÇ (BALDO)**

* Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine uygun olacaktır.
* Bir önceki yılın mahsulü 1. Sınıf pirinç olacaktır.
* Ambalaj üzerinde hasadın gerçekleştiği yıl “ürün yılı” olarak yazılmış olmalıdır.
* Pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmelidir.
* Pirinç taneleri iyi ve normal vasıflarda uzun taneli (Tip A, Tip B veya Tip C) baldo pirinç olacak ve yeteri derecede kurutulmuş olacaktır.

**NOHUT**

* Nohutlar 10mm çapında olup**,** son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
* Yaş, normalden fazla rutubetli, küf1ü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.
* TSE Belgeli olacaktır.

**KURU FASULYE**

* Kuru fasulyeler 10mm çapında olup son sene mahsulleri olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, kütlü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
* Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
* Fasulyelerin gelişigüzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr. dan aşağı olmayacaktır.
* Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
* Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.
* Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.
* TSE Belgeli olacaktır.

**KIRMIZI MERCİMEK**

* Piyasada satılan en iyi mercimekten olacak ve yeni sene mahsulü olacaktır. Çürük, küflü, boyalı, yağlı, yaş, kokulu olmayacaktır.
* Yabancı maddeler karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muamele edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak, her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. (1 kg mercimek suda ıslatıldığında yabancı maddeler toprak kum gibi maddeler % 1 den az olacaktır) Mercimek çabuk pişecektir.
* Fiziksel Özellikler: Doğal renk ve tatta olacak, yabancı tat ve koku bulundurmayacak, yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş olmayacaktır. Küflü, canlı cansız, kutlu ve böcekli olmayacak, böcek kalıntılı olmayacaktır.

**KREM ŞANTİ**

* Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Yabancı tat ve renk değişikliği olmamalıdır. Kar beyazı renginde olmalı, çırpılma sonrası sararma ve çatlama yapmamalıdır.
* Krem şanti (Toz) ortam sıcaklığında olmalıdır.
* Orjinal insan sağlığına zarar vermeyen toz krem şanti, 1 kg.' lık folyolarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan toz krem şanti yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
* Ekşime, acıma, küflenme olmamalıdır. Anormal koku ve tat içermemelidir.
* Yeni üretim olmalıdır.

**PUDİNG**

* 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.

**PETİBÖR BİSKÜVİ**

* Piyasada satılan iyi cins bisküvi olup gevrek bir örnek yapı ve görünüşteki kendine özgü renk, hoş tat ve kokuda olmalıdır.
* Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır.
* Ambalajlar taşıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selafonu ve kâğıt karton vb. uygun malzemeden yapılmalıdır.
* Ambalajların üzerinde firmanın tescilli markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası (T.S. 2883), malın adı, çeşidi ve tipi, yapım tarihi, katkı maddelerinin adları ve net ağırlığı gram olarak yazılı olacaktır. G.M.T.’ye uygun olacaktır.
* Bisküviler 1000 gr’lık ambalajlar içerisinde getirilecektir.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olacaktır.

**DAMLA ÇİKOLATA:**

* Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği’ne uygun olmalıdır.
* Kendine özgü kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Bitter çikolatadan imal edilmiş olmalıdır. Damla çikolata parlak, beyazlanmayan ve matlaşma yapmayan cinsten olmalıdır.
* Bitter damla çikolata orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen, 500-1000 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

**ÇİKOLATA SOS**

* Çikolata sos kendine has tat ve kokuda olacaktır.
* Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
* Çikolata sosunda gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
* 1-5 kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**BUĞDAY UNU**

* Gıda maddeleri tüzüğüne uygun ve bu yılın mahsulü olacaktır.
* 5 kg lık paketler halinde fiziki ve temizlik bakımından, unlar şartlarına uygun olacaktır.
* Ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır.
* Tarım bakanlığından izinli olacaktır.
* TSE yada İSO belgesi olacaktır.

**CEVİZ İÇİ**

* Ceviz içi piyasada bulunan en iyi cinsinden yerli malı ceviz olacaktır.
* Siyahlı, çürük, kurtlu, küflü, çöplü, acılı, hastalıklı, kurumuş bozulmuş olmayacaktır.
* Ceviz içleri sağlam olacaktır. Yarım (çenet) tipi ekstra tip olacaktır.
* TSE’nin 1276 sayısına uygun olacaktır.
* Küflenmiş, çürümüş, rutubetlenmiş, kurtlanmış, taşlı, çok siyahlanmış ve acımış olmamalıdır.
* Ceviz içlerini iyi durumda tutacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış, insan sağlığına zararsız ambalajlarda olmalıdır.

**FINDIK İÇİ**

* İyi cins kavrulmuş fındık içinden olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
* Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü sair fena, çürük, ekşi, kurtlu, ıslak rutubetli, bayat, tabi hal ve rengini kaybetmiş tozlu taşlı topraklı çamurlu, taneleri ezilmiş olmayacaktır.
* Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
* Kırık tane miktarı, %1’e kadar fire olarak kabul edilecektir.
* İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır. TS 3075’e uygun olacaktır.
* Standart temiz vakumlu ambalaj içerisinde olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* 1 kg’lık vakumlu ambalajlarda teslim edilecektir.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KABARTMA TOZU**

* Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır
* İçeriği sodyum Asit Pirofoasfat, E 450 a, Sodyum Bikarbonat E 500 ve nişastadan hazırlanmış olacaktır.
* Orijinal 10 gr’ lık ambalajlar şeklinde olmalıdır.
* İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmamalıdır.
* İstenildiğinde kabartma tozu yerine karbonat getirilecektir.

**VANİLYA**

* Son senenin üretimi olacaktır.
* 1. kalitede olacaktır.
* 1 kg’lık ambalajlarda olacaktır.
* Topaklanma, sertleşme olmayacaktır.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
* Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları:Toplam şeker/rutubet/sülfatlandırılmış kül.

**PUDRA ŞEKERİ**

* Pudra Şekeri yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
* Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şeker olacaktır.
* Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülmelidir.
* Diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda Nişasta içeriği;  5.0 (%m/m olarak) olmalıdır.
* 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**NİŞASTA**

* kalitede olup son sene ürünü olacaktır.
* Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
* Kuruluş ihtiyacına göre sipariş sırasında çeşidi belirtilecektir.
* Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı veya ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
* Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
* Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18’den çok olmayacaktır.
* Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.
* Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
* 1 kg’lık torbalarda olacaktır.

**REÇEL ÇİLEK**

* 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.
* 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.

**BAL**

* Kovan balının veya sepet balının süzmesi olacaktır.
* İhale tarihinden en fazla bir ay önceden imal edilmiş olacak.
* TSE kurumu damgalı rağbet edilen markadan olacaktır.
* Delinmiş, yırtılmış, sızıntılı, açılmış, koli ve paketler kabul edilmeyecektir.

**BEYAZ ÇİKOLATA:**

* Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği’ne uygun olmalıdır.
* Kendine özgü kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Beyaz çikolatalar en az %20 süt yağı, en az %14 süt kuru maddesi ve en az %3.5 süt yağı içerecektir.

**ZEYTİN**

* 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.

**BEYAZ PEYNİR**

* Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve TS 591 ‘e uygun olmalıdır.
* Rutubet miktarı kütlece taze peynirlerde en çok %65, olgunlaştırılmış peynirlerde en çok %60olmalı, tuz miktarı kuru maddede en çok % 6,5 olacaktır.
* Pastörize sütten yapılmış ve kuru maddede kütlece en az %45 süt yağı olacaktır.
* Gıda Maddeleri Tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 1 ay bekletilmiş olacaktır.
* 5 kg’lık ambalajlarda teslim alınacaktır.
* Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
* Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak ve ya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilecektir.

**Fiziksel özellikler:** Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde normal kıvamda parlak beyaz renkte, hoş tat ve kokuda, 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.) Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak, acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır. Peynir ambalajları açıldığında malaşlı (mantarlanmış) olmayacaktır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

**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.

**SÜT**

* Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v )
* Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
* E. Coli bulunmamalıdır.
* 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.
* Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı
* Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı
* Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı,
* İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

**YOĞURT**

* Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az
* %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
* Yoğurtlar 1.sınıf ve yağlı yoğurt olacaktır.
* Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
* Yağsız katı madde miktarı 100 gr’ da en az 12 gr olmalı,
* Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı,
* E.coli bulunmamalıdır
* Yoğurtta peroksidiz deneyi negatif sonuç vermelidir.
* 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.
* Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda
* alınacaktır.
* Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb
* maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi
* bulunmalıdır.
* 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.

**DOMATES SALÇASI**

* Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1.kalitede olacaktır.
* Boya maddesi katılmamış olacaktır.
* 4.3 kg.lık kapaklı bidonlar içinde ve en az %30 brikseli olacaktır.
* Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.

Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**BİBER SALÇASI**

* 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 **4.3 Kg** . lık kapaklı bidonlar 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

**GENEL HÜKÜMLER**

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.

3. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.

4. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.

5. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır, (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)

6. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

7. Bir gün öncesinden telefon, faks ya da e-posta yoluyla söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00’da siparişe göre kurum depolarına teslim edilecektir. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

8. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

9. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.

Son kullanma tarihi içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

10.Yüklenici gıdaların kullanıldığı zamanlarda, idare veya Mutfak yetkilileri tarafından çağırılması takdirde her an gelebilecek şekilde Yüklenicinin veya Yetkilisinin hazır olması ve malzemenin pişirilmesine katılması istenebilecektir.

11. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır. İlgili yasal dokümanlar teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

**12. İhale Uhdesinde kalan 1.ci ve 2.ci en avantajlı teklif sahiplerinden İhaleden sonra Tüm ürünlerin numuneleri istenecek olup, ihale süresi bitimine kadar aynı ürünler getirilecektir.**

**İstekli/Yüklenici Sorumluluklarına Ait Diğer Hususlar;**

 1-İdare/ Muayene komisyonu veya teslim alma görevlilerince gıdaları teslim alma aşamasında gıdalarda Teknik Şartnameye uygunsuzluk veya herhangi bir anormallik tespit ettiği veya gözlemlediği durumunda gıdaların herhangi birinde veya tamamından birer adet numune alıp tutanak ile Tarım ve Orman Müdürlüğüne masrafları yükleniciye ait olmak üzere teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun olup, olmadığının tespiti amacıyla tahlil ve kontrol edecek olup yüklenici bunu peşinen kabul etmiş sayılacak ve itirazı kabul edilmeyecektir. Tahlillerin olumsuz veya şartname hükümlerine aykırı olduğu tespiti halinde olumsuzluğun boyutuna göre Sözleşme feshi dâhil olmak üzere idarece cezai işlem uygulanacaktır.

2-Listedeki ürünlerin talebi % 40 oranında arttırılıp/azaltılabilecektir.

**Yüklenici İdarenin Günlük veya Haftalık sipariş miktarına göre Gıdaları idarenin Muayene komisyonun teslim edecektir.**

**NOT:
1- Teklif mektupları kaşeli ve imzalı olarak elden tarafımıza gönderilmelidir.**

**2- Ödeme esnasında % 0,948 oranında KDV hariç tutar üzerinden Damga Vergisi kesilecektir.**

**3- Nakliye, hamaliye, işçilik vb. giderler yükleniciye ait olup teslimat depo içine elden yapılmalıdır. Kargo ile yapılan teslimat kabul edilmeyecektir.
4- Muayene sonrası teknik şartnameye uygun olmayan ve muayene kabulü yapılmayan mal/hizmetler kabul edilmeyecektir.**

**5-Teklif veren firmalar vermiş olduğu teklif ile birlikte teknik şartnameyi kabul ve taahhüt etmiş sayılır.**

**6- Muayene komisyonu değerlendirdikten sonra mal alınacak ve ödeme iş ve işlemleri fatura kesim tarihinden itibaren 10 iş günü içerisinde yapılacaktır**

**7- Teklifler Türk Lirası üzerinden ve KDV hariç verilecektir.**

**8- Teklifler Bizzat İdareye Elden Teslim Edilecektir. Mail Yoluyla Veya Posta Yoluyla Ve Whatsapp Yoluyla Gelen Teklifler Kabul Edilmeyecektir.**

**YÜKLENİCİ FİRMA** Muhittin AY

 Okul Müdürü