***SİLVAN SOSYAL BİLİMLER LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ***

***ET-SÜT-ŞARKÜTERİ ALIMI İHALESİ***

**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:

**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.(Süzme üzeri)

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

**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 **30/06/2025** 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 **30/06/2025** 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 40 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

**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.(Süzme)

**SÜT UHT KUTU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* UHT SÜT (200 mlt) KONTROL SIKLIĞI Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek. UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
* KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* GÖRÜNÜŞ UHT sütler 1. sınıf süt olmalıdır.
* Birinci sınıf UHT sütler özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerden olmalı, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabi olmayan bir tatta olmamalıdır.
* Tam yağlı süt 100 ml’de en az 3,5 g, yarım yağlı süt 100 ml’de 1-2 g, yağsız süt 100 ml’de 0,5 gramın altında süt yağı içermelidir.
* SICAKLIK UHT Sütler max 4° C’de teslim edilmeli AMBALAJ UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış karton kutularda teslim edilecektir.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
* ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
* UHT sütlerin ambalajları üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
* Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda, son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Frigo firik araçlarda getirilmelidir.
* Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
* ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonu gerekli gördüğünde Analiz sertifikası (HMF, v.b.) fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporu teslim edilecektir.

**YOĞURT:**

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, yoğurt ve ayran için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az % 98 olan özellikleri Türk Gıda Kodeksine uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
3. 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.
4. Kova yoğurtları ve süzme yoğurtlar, Safi inek sütünden ve tam yağlı olarak yapılmış olmalıdır.
5. Kuruluş ihtiyacına göre tam yağlı/yağlı (süt yağı % 3,5 - % 3,9), yarım yağlı (% 2  > süt yağı  ≥ % 1,5) veya light (süt yağı % 1,5’dan az) yoğurt getirilecektir.
6. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı,
7. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır. Kendisine has hafif ekşimsi tatta ve hoş kokuda olmalı, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
8. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
9. Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp, satılacaktır. Yoğurt kaplarının ağızları içlerine toz, toprak ve benzeri girmesini engelleyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik malzemeden yapılmış ve bir kez kullanılacak kapak ile örtülmesi zorunludur. 200 gramlık yoğurtların ise tek kullanımlık güvenlik folyosu ile kaplandıktan sonra üzerine kapak örtülmesi gerekmektedir.
10. Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
11. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
12. Yoğurtlar en fazla +4°C’de olmalıdır.Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
13. Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır.
14. Aksi belirtilmedikçe Kase yoğurtlar 200 gr’lık ambalajlarda, Kova yoğurtlar 10 kg’lık ve/veya 20 kg’lık ambalajlarda, süzme yoğurtlar 3 kg’lık, 5 kg’lık ve/veya 10 kg’lık ambalajlarda ve meyveli hazır yoğurtlar ise 100-125 gr’lık ambalajlarda getirilecektir.
15. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
16. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**ÇOKOKREM (SÜRÜLEBİLEN ÇİKOLATA)TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Çokokremler(Sürülebilen çikolata) yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Sürülebilen çikolata Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
* Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
* Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. TS 8371’e uygun olmalıdır.
* İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
* Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
* Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 20 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
* Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
* Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve TSE damgası bulunmalıdır.
* Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
* Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
* Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü Laboratuvarlarında firma tarafından yaptırılmalıdır.

**YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* KONTROL SIKLIĞI Her 10 ambalajdan 1 örnek UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir.
* Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir.
* İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; Kurum piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
* Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
* KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Yumurtalar, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
* GÖRÜNÜŞ Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
* Çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş ile kuluçka işlemi görmüş yumurtalar kabul edilmeyecektir.
* Yumurtaların ağırlığı en az 55 gr ağırlığında olacaktır.
* Yumurtalar A sınıfı olup temiz yumurtalardan oluşacaktır.
* Yumurta akı: Berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermeyecek Yumurta sarısı: Işık Muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacak.
* Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecek. Mikroorganizma:
* Yumurta içeriğinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit içermeyecek Kabuk yüzeyinde gaita, kümes içeriği, çamur, kan lekesi vb. bulunan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
* Çatlak ve kırıklar yenileri ile değiştirilecektir.
* AMBALAJ 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.
* Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
* ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
* Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
* TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Kurumumuz yumurtayı adet olarak alacaktır.
* Teslim edilecek ürünlerin son kullanım süreleri en az 20 gün olmalıdır.
* ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

**TAVUK ETİ**

- Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 400- 500 gr olacaktır. - Derisiz tavuk bonfileler çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır. - Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir. - Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir. - Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır. - Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır. - Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir. - Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır. - Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır) - Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. - Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

**KIRMIZI ET**

1- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır

2- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.

3- Dondurulmuş et alınmayacaktır.

4- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %3 fire düşülecektir.

5- Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

6- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

7- Kemikli ve kemiksiz etlerinin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.

8- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur.

9- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar, İç organlar et yerine alınmayacaktır.

**DİĞER AÇIKLAMALAR:**

1. Ürünler kesinlikle kontrol edilerek ve tartılarak tarafların nezaretinde teslim alınacaktır.
2. Ürünlerin organik olmasına dikkat edilecektir.
3. Bozuk ve bozulmuş ürünlerin tespiti halinde bozulmuş ürünün miktarı ne olursa olsun kesinlikle anlaşma feshedilerek yasal işlem için gerekli mercilere başvurulacak ve yüklenici hakkında yasal işlem başlatılacaktır.
4. Ürünlerin tesliminde kesinlikle hijyen ve sağlık kurallarına dikkat edilecektir. Üstü açık ve ambalajsız getirilen ürünler kabul edilmediği gibi şartname hükümlerine uymama nedeni sayılacaktır.
5. Ayrıca komisyonumuzun vereceği diğer direktiflere de kesinlikle uyulacaktır.
6. Teklif Mektuplarıyla beraber ürünlerin nümune örnekleri getirilecektir.

**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 gramajlarnet 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**

Dağıtım sırasında koli veya paketlerde şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.

Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.

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.

Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.

Depoya gıda maddeleri getirilmeden önce ihtiyaç bulunduğu takdirde palet getirilecektir.

Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek, ihtiyaç duyulduğu takdirde ay içerisinde de malzeme istenebilecek ve firma bu ihtiyacı karşılayacaktır.

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.

* 1. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
  2. İş bu şartname bu madde dâhil yedi(7) maddeden ibarettir.

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

|  |  |
| --- | --- |
| EK  Teknik Şartname  Teklif Mektubu | **1- Birim Fiyat Teklif Cetvelindeki kısma teklif verilmek zorundadır. Kısmi teklif verilemez.**  **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. E posta ile gönderilecek teklifler kabul edilmeyecektir.**  **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-Ödemeler bütün kalemler teslim edildikten sonra en geç 30 gün içinde yapılacaktır.**  **11-Alımlar sözleşme imzalandıktan sonra kurum tarafından aksi belirtilmediği sürece haftada 2 defa olmak üzere mal/malzeme teslimatı yapılacaktır.** |

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**Fuat BİLMEZ**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**….. /04/2025**

**FERİT SÜLEYMANOĞULLARI**

**Okul Müdürü**