

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:(SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT'LİK TENKEKE)

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.

SALÇA (DOMATES VE BİBER):

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 süreli olacaktır.

PİRİNÇ (BALDO):

Piyasanın birinci kalitesi olacaktır.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 **2023** ürünü olacaktır. Komisyon isterse pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar yırtık, söküük olmayıp, standart çuvallar içerisinde olup ithal olmayacaktır. 7 mm'lik pirinç olacaktır.

BULGUR (PİLAVLIK) :

Piyasanın birinci kalitesi olacaktır.İslak, küflü içerisinde taş, kum, toprak ve bunlara benzer yabancı maddeler bulunmayacaktır. Yırtık çuvallar kabul edilmeyecektir. **2023** 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 **2023** üretimi ve son kullanım tarihi **31/06/2024** 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.

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 kızıymış 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.

SIYAH 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.

MAKARNA:

Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak extra veya extra-extra buğday unun veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte ve manzarası mütecaniz olacaktır. Sarı, koyu sarı, esmerimsi ve yeşilimsi 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 mühtelif 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, kızıymış, 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.

NOHUT:

Son kullanım tarihi **31/07/2024** 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 adeti 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- SİYAH PUL BİBER:

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.

PİKNİK SARELLE :

Son kullanım tarihi **05/09/2024** den sonraki bir tarih olacaktır. 20 gr lık paketlerde olacaktır. Yağ oranı fazla olmayacak. TSE standartlarına uygun şekilde piyasanın en iyisi olacaktır.

PİKNİK REÇEL:

Son kullanım tarihi **05/09/2024** den sonraki bir tarih olacaktır. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtabileceği büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır. Reçelerde çöp çekirdek canlı ve cansız kurt böcek ve haşere bulunmayacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkmak suretiyle hazırlanacaktır. Reçelerde şekerlenme ve ekşime olmayacak yanık is gaz benzin küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir. Reçelerde 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 bulunduğu 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

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)

EKMEK

- Ekmekler günlük ve taze olacaktır. - Ekmekler, buğday ununa su, tuz ve maya ilave edilerek yapılmış olacak; farklı bir katkı maddesi kullanılmayacaktır. - Ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyice pişmiş olacak, bıçak açmış olacaktır. - Ekmeklerin tuz miktarı kuru maddede %1,5 den fazla olmayacaktır. - Ekmekler acı ve ekşimiş olmayacaktır. - Ekmekleri getiren araç ekmek taşımaya ve temizlik şartlarına uygun olacaktır. - İçi sünger gibi küçük delikli olacaktır. - İçinde hamur haline gelmiş un topakları, ipliklenmiş büyük yarı ve boşluklar bulunmayacaktır. - Kurum uygun gördüğü takdirde yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir. - Ekmek kasaları temiz ve hijyen kurallarına uygun olacaktır. - Ekmek tekli kasa şeklinde getirilecektir. - Ekmek en geç sabah saat 08:30'da, öğleden sonra en geç 15:00'da Mutfak ambarında olacaktır

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 ısı 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.

YAŞ SEBZE VE MEYVE

Ambalajlar TSE'ye uygun olacaktır, ambalajlar taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış kasa, tabla, sepet vb. şekillerde olup, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120cm veya 100x120cm boyutlarındaki paketlerle uygun ölçülerde olmalıdır.

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt vb. materyal yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambaksit veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Meyve ve sebzelerin üretim ve taşınmasında her türlü temizlik ve hijyen şartlarına (temiz kasa ve arabalarda taşınması, personelin sağlıklı olması, eldiven ve önlük kullanması gibi) uyulacaktır. Araç ve personelle ilgili olarak dezenfeksiyon ve portör raporları muayene komisyonunca istenecektir. Muayene komisyonunun isteği halinde sebze ve meyvelerin her türlü mikrobiyoloji ve hormonal analizleri yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Muayene komisyonu belirsiz aralıklarla sebze ve meyvelerin üretim ve depolama yerlerinde takip yaparak teknik ve hijyenik şartlara uyulup uyulmadığını takip edecektir.

İstenilen malzemeler en geç 3 gün içerisinde mutfak işe ambarına teslim edilecektir.

1- PATATES:Yeni sene ürünü olacak pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filizlenmiş, şekli bozulmuş, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler kesici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar ve patates ve yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak, sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş halde son sene mahsulü olacaktır. Patateslerin % 50'si 200 gramdan, % 40'ı 150 gramdan,% 10'u 100 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyisinden olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg,'ı geçmeyecektir.

2- KURU SOĞAN: Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert, sürgün vermemiş ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Kuru soğanlar dolgun ve tıkkız bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75'i 100 gramdan büyük olacak, % 25'i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan soğanın iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg'ı geçmeyecektir.

3- DOMATES: Bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sık etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Sarı ve yeşil miktarı % 2'den fazla olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (extra) olacaktır. Ortalama bir domatesin ağırlığı 150 gr. civarında olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

4- PATLICAN: Bütün, sağlam, temiz ,taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk ve parlaklıkta olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı

gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Beher adedi 200 gramdan küçük olmayacak, karnıyarık ve imam bayıldı için boyu 20 cm kadar, çapı 4-5 cm kadar olan patlıcanlar olacaktır. Orijinal ambalaj içinde olacaktır. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

5- İSPANAK: Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yapraklarının altından 1 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerlerinde parazit, hastalık zararları bulunmayacak, don vurmuş olmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapları kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet edilmiş bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ıspanağın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

6- ÇARLİSTON BİBER: Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde özürsüz olacaktır. Sap kesilmemişse sapın boyu 1 cm.'den kısa olmayacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

7- KABAK :

1. Bütün, temiz, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi sarıdan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olacak şekil bozuklukları ve üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır. Piyasada satılan kabakların iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır.
2. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
3. En düşük ağırlığı 10 kg. civarında olacaktır.
4. Bir parti içindeki en küçük ve en büyük kabaklar arasındaki fark 5 kg'ı geçmeyecektir.

8- KARA LAHANA: Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacak, böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden (1. Sınıf) olacak üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde ve haşere yeniği bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

9- SALATALIK: Bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Orijinal ambalajda olacaktır. Piyasanın iyi cins malı (ekstra) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacak ambalajlı olacaktır.

10- LİMON: Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Limon sapsız silme kesilmiş olacaktır. Limonlar sararmış ve zamanında koparılmış olacak, piyasada satılan en iyi cinsten (1.sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olarak sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

11- MAYDANOZ: Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yapraklıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazit ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır. 100'er gramlık demetler halinde olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, demetlerin hepsi aynı cins maydanoz içerecektir. Demetler arası ağırlık farkı 10 gramı geçmeyecektir.

Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

12- MARUL: Bütün, sağlam, taze, körpe, temiz, kuru, toprak bulaşmış yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak, acı olmayacak, dolgun olacaktır. Ağırlığı 250 gramın altında olmayacak, piyasada satılan kıvrırcığın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş ve ambalajlı olacaktır.

13- HAVUÇ:Taze ,körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır.Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20-25 cm'den fazla olmayacak, ağırlıkları 150 g.altında bulunmayacaktır.Piyasada satılan havucun en iyisinden (extra) olacaktır.Üzerinde yabancı madde bulunmayacaktır.Ambalajlı olacaktır.

14- ELMA: Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmayacak, şekil irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küf ve unlanmamış olacaktır. Bir adedi 100-150 gr. Civarında olacak, Piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) ve ambalajlı olacaktır.

15- MANDALİNA: Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizilmiş olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısımda aşırı nem bulunmayacaktır.

16-BİBER DOLMASI:

1. Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır.
2. Dolma biberlerde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, don zararı, çürük, buruşuk, bayat, sararmış, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır.
3. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır.
4. Ambalajlar taşıma sırasında dolmalık biberlerin iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemedan yapılmış olmalıdır.
5. Dolmalık biberler ve bunların içinde buldukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

17-KARNABAHAHAR

1. Piyasada satılan iyi cins ürünlerden olacaktır.
2. Karnabahar; beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
3. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
4. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
5. Rengi hafifçe de olsa koyulaşmış, kartlaşmış, kurtlanmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.

6. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır.
7. Karnabaharların üzerinde sebzenin üstünü örten tek kattan başka yaprak bulunmayacaktır.
8. Karnabahar ve Brokolilerin sap kısmı 5 cm'yi geçmeyecektir. 5 cm'den fazla olan sap kısımları teslim alınmayacaktır.
9. Karnabaharlar arasında tesadüf edilebilecek, çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış olanlar, dağınık ve dökülmüş kısımları, göbek kısmının 1/5 (beşte birini) aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla %5 (yüzde beş)'e kadar kabul edilir.
10. Brokoli için karnabahar ile aynı özellikler geçerli olup aynı zamanda brokoli kendine has renkte, sararmamış ve taze görünümlü gelecektir.

18- MUZ

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, temiz, sağlam, bütün, parlak, sıkı, iyi olgunlaşmış, doğal lezzette ve öncelikle yerli muz olacaktır.
2. Ham ve sert olmayacaktır.
3. Yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürük, ezik, donma ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitleri, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, don çalığı kalın kabuğu, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır.
4. Her birinin tane ağırlığı 230-250 gram olacaktır.
5. Muzlar karton koli içerisinde, tarak şeklinde, gövdelerinden kesilmiş olarak, salkımlar halinde getirilecektir.
6. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır.

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 gramajlar net ağırlık üzerinden teslimatı yapılacaktır. Muhtelif gıda malzemeleri ve kahvaltılık malzeme paketi teknik şartnamede belirtilen özelliklerde olacaktır;
 - a. 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.
 - b. Yüklenici firma, her ürüne ait üretici firmanın üretmiş ürünlere ait Tarım ve Köy işleri Bakanlığında alınmış Gıda sicil ve Gıda Üretim Sertifikalarını Muayene Kabul Komisyonuna ibraz etmekle yükümlüdürler.
 - c. Yüklenici, idarece ihtiyaç duyulması halinde muhtelif gıda maddelerinin depolar arası naklini herhangi bir ücret talep etmeden yapmak zorundadır.
 - d. Paketler taşıma ve dağıtım esnasında zarar görmeyecek şekilde (patlama, yırtılma ve vb.) dayanıklı malzemenin hazırlanacaktır.
 - e. Gıda üretim izin tarihi ve sayısı tüm ürünlerin ambalajları üzerinde yazılı olacak.
 - f. Açık ambalajlar kabul edilmeyecektir.
 - g. Muhtelif gıda malzemesi kolisi ve kahvaltılık malzeme paketinden 1'er adet idareye, her parti malın tesliminde verilecek.
 - h. Paketlerin içine ve dışına malzemelerin listesi yazılacaktır.
 - i. Karton kutular iki çemberli olacaktır.
 - j. Paketleme yapan personeller önlüklü, ağızlarında maske, ellerinde eldivenli olarak çalıştırılacaktır.

MADDE – 4: DEPOLAMA VE MUHAFAZA

- a. Depoda malzemelerin istiflenmesinde palet kullanılacak, malzemenin üst üste istiflenmesinden alttaki malzemenin depoda zarar görmemesi için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
- b. Yüklenici her türlü haşere ve kemirgenlere karşı gereken tedbirleri alacaktır.

MADDE – 5: KONTROL DENETİM VE MUAYENE:

- a. İdare tarafından oluşturulacak Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, yüklenicinin koli yapma (ambalajlama) işini gerçekleştirdiği yerde kontrol ve denetimi yapabilecektir.
- b. Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, muayene yapma işini gerçekleştirecektir.
- c. 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.
- d. İdare ürünlerin laboratuvar muayenelerini tercih ettiği bir laboratuvarında, her türlü giderleri YÜKLENİCİ firma tarafından karşılanmak üzere yaptırabilir.
- e. 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.

- a. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.

- b. İş bu şartname bu madde dâhil yedi(7) maddeden ibarettir.

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

EK Teknik Şartname Teklif Mektubu	<p>1- Birim Fiyat Teklif Cetvelindeki kısma teklif verilmek zorundadır.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>5- Fiyatlar KDV hariç yazılacaktır.</p> <p>6-Tekliflerinizde silinti kazıntı olmayacak. Firma kaşesi okunaklı olacaktır.</p> <p>7-Ürünler ekteki teknik şartnameye uygun olacaktır.</p> <p>8-Teslimat sırasında malzemelerin nakliyesi ve montajı yükleniciye ait olacaktır.</p> <p>9-İstenilen ürünler iş başladıktan itibaren idarenin isteği ölçüsünde teslim edilecektir.</p> <p>10-Ahımlar peyderpey yapılacak olup ödemeler de aylık olacaktır.</p> <p>11- Verilen Teklifin %3 ü Silvan Mal Müdürlüğüne geçici teminat olarak yatırılacaktır.</p>
---	--

İDARE
Fuat BİLMEZ
Müdür Başyardımcısı

YÜKLENİCİ FİRMA

UYGUNDUR
..... /..... /2024
FERİT SÜLEYMANOĞULLARI

Okul Müdürü