

TEKNİK ŞARTNAME

MADDE – 1: Okulumuz pansiyonlarının ihtiyacı olan Sebze-Et Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

MADDE – 2: Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

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 yarık 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 07:00'de Mutfak ambarında olacaktır

TAVUK ETİ

-Tavuk But ve Tavuk Göğüs : 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.

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 zambak toksit veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa 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 iase 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 tıkHz 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 (I. 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 vurmüş olmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapsarı 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 görünümlü, 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 sapsarı 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 görünümlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakçıkları 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- SARIMSAK: Bütün, sıkı, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş çeşidi kendine özgü renkte, başları düzgün şekilde, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri olmayacaktır. Kökü baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş ve yeni senenin ürününden olacaktır. Piyasanın en iyi (extra) malından olacaktır. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiç bir şekilde müsaade edilmeyecektir. Anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

15- 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.

16- PORTAKAL: Dolgun, etli, sulu, tatlı, bütün, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler bulunmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Bir adedi 100-150 gram kadar gelecektir. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

17- 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.

18-BİBER DOLMASI:

1. Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünümlü 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.

19-ÜZÜM:

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
2. Siparişe göre beyaz sofralık üzüm ve renkli sofralık üzüm çeşitlerinden olacaktır.
3. Çekirdeksiz olarak getirilecektir.
4. Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlerinden olmayacaktır.
5. Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkımlar 180 - 200 gram olacaktır.
6. Salkımlar arasında salyangoz benzeri hayvanlar olmayacaktır.
7. İri taneli olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 3'e kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
8. Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

20-KARPUZ:

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, yeterince olgunlaşmış, sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renkte, tatlı ve lezzetli olacaktır.
2. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir.
3. Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, bereli, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı, delikleşmiş ve ekşimiş olmayacaktır.
4. Üzeri kirlili ve çamurlu olmayacaktır.
5. Karpuzun en küçüğü 8 kg'dan aşağı olmayacaktır.
6. Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.
7. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
8. Sapları en fazla 5 cm olacaktır.
9. Muayene komisyonu kesmece usulü yöntemiyle numunelerin kontrolünü yapacaktır. (Her bir ürün numune olarak kullanılabilir.)

21-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.

22- TAZE FASULYE

1. Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın ve Sırık fasulyelerden olacaktır.
2. Kabuğu bütün, taze, körpe, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve seyrek olacaktır.
3. Katıyen kılçıklı olmayacaktır.

4. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, odunlaşmış, sertleşmiş ve çürük olmayacaktır.
5. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

23- 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.

24- KIRMIZI ERİK / YEŞİL ERİK

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ürünlerden olacaktır.
2. Kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (Can erik yeşil olabilir) taze ve olgun eriklerden olacaktır.
3. Ham, çok ekşi, çok sert, çürük, çok yumuşamış, pörsük, ezik, topraklı, buruşuk, çatlak, çürük, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
4. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu olabilecek ve meyve eti sıkı yapılı olacaktır.
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
6. Yeşil Erik; Papaz, Kebap, Aynalı ve Can tabir edilen cinslerden olacaktır.
7. Kırmızı Erik; Japon (Formosa, Santa Rosa, Climax, Anjelika) ve Avrupa (Stanley, Giant, President, Sugar), Mürdüm eriklerinden 50 gr – 60 gr tane ağırlığında ve tatlı tiplerden olacaktır.

25-TATLI

Halka tatlı şeklinde ve 100 g ‘dan dan az olmamalıdır. Günlük ve taze değildir

26-BAKLAVA:Günlük ve taze olmalıdır.

27-SİMİT VE POĞAÇA

Simit Poğaç (peynirli) çeşitlerinde tat, koku ve renk bozukluğu olmayacak

Simit ve poğaç en az 70gr. olmalıdır

28-YOĞURT: Günlük ve taze olacaktır. Piyasanın birinci kalitesi olup TSE damgalı olacaktır

29-AYRAN:Piyasanın birinci kalitesi olacaktır. 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. kutusu en az 200ml olacaktır.

30- YUMURTA:

Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.

Kabukta çatlak, pislilik ve kan lekesi bulunmamalıdır.

Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.

Hava boşlu yüksekliği en çok 5 mm'yi geçmemelidir. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.

Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 60 gr dan az olmayacaktır. Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE uygun olacaktır.

31-PİDE VE PİŞİRİLMESİ:200gr hamur olmayacaktır. İyi pişirilmiş taze olacaktır.

32-POP KEK (40 G'LIK)

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır. - Ağıza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır. - Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır. - Kekin iç malzemeleri iyi pişmiş dağılımları homojen, hamurlaşmamış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmamalı varsa üst çeşni madde dağılımları her porsiyonda eşit olmalıdır. - Kek ortam sıcaklığında olmalıdır. - Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajında 40 gr'lık paketler halinde teslim edilecektir. - Ambalaj üzerinde ürünün ISO 22000 veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır. - Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır. - Ambalaj üzerinde keke katılan maddeler açık olarak yazılacak, firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır. - Bu kapsam dahilinde çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

33-SÜT

1- Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v) 2- Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır. 3- E. Coli bulunmamalıdır. 4- 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin (TS 1018) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 ml de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0.5 ml si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır. 5- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı 6- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı 7- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı, 8- İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

34-MEYVE SUYU: Piyasanın birinci kalitesi olacaktır. 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. Meyve nektari kutusu en az 200ml 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 malzemedен 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-Alımlar peyderpey yapılacak olup ödemeler de aylık olacaktır.</p> <p>12-Alımlar 05.02.2024 ile 30.04.2024 arasında yapılacaktır.</p>
--	--

İDARE
Medeni ORBAY
Müdür Başyardımcısı

YÜKLENİCİ FİRMA

UYGUNDUR
..... /..... /2024
Nureddin ÇELİK
Okul Müdürü