

**T.C.**  
**SİLVAN KAYMAKAMLIĞI**  
**SİLVAN ÖĞRETMENEVİ VE ASO MÜDÜRLÜĞÜ**

**YAŞ SEBZE VE MEYVENİN SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME**

**İşin konusu**

**MADDE 1 –** (1) Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki Yemek Üretim Tesisinde **Okulöncesi okullarda** öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere **“Sebze-Meyve Alımı İşi”** bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

**Tanımlar**

**MADDE 2 –** (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

a) **İdare:**Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğünü,

b) **Yüklenici:**Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede **Okulöncesi okullarda** öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere satın alınacak **‘Sebze ve Meyve Alımı İşi’** ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

c) **Muayene ve Kabul Komisyonu:**Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

**Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri**

**MADDE 3-** (1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha (fotokopili) olarak koçanlar halinde bastırılacak ve İdareye teslim edilecektir. İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemelere ilişkin sipariş fişi İdarenin ilgili birimi tarafından doldurulacak ve 1 (bir) gün önceden bir nüshası imzalı ve kaşeli olarak Yükleniciye bildirilecektir.

(2) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(3) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuvara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığına belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(4) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(5) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(6) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(7) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

**İhaleye ait teknik hususlar**

**MADDE 4 –** (1) Teslim edilecek malzemeler birinci sınıf malzeme olacaktır. Bu ihale kapsamında mal ve malzemelere ilişkin teknik özellikler aşağıda ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

(2) Teknik özellikleri belirtilen madde ve malzemelere aynen uyulacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen malzemeler ise ilgili mevzuatı gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından, Sağlık Bakanlığından, Belediyelerden veya Valiliklerden onay alınan işletmelerde üretilmiş, TSE Standartlarına uygun, piyasada satılan en iyi kalitedeki ürünlerden olmalı ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda üzerinde; üretici bilgileri, üretim-son tüketim tarihi ile parti-seri numarası bulunmalıdır.

## YAŞ SEBZE VE MEYVENİN EVSAFI

### DOMATES:

- a) Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimişle bozulmuş olmayacaktır.
- b) Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5'e kadar aynen alınır.
- c) Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, bozuk, küflü olmamak kaydıyla) % 3'e kadar aynen alınır.
- d) İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı % 10'u geçmeyecektir.
- e) Domatesler bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arındırılmış, olgun, kızarmış olmalıdır.
- f) Sarı ve yeşil miktarları % 2' den fazla olmamalıdır. Ortalama büyüklükleri 50-75 gr.dan az olmamalıdır. Orijinal temiz plastik ambalajlarda teslim edilmelidir.

### SALATALIK:

- a) Salatalıklar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, pörsük, çürük, ezik olmayacaktır.
- b) Boyu 20 cm'den, çapı 4 cm'den aşağı olacaktır.
- c) Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.

Kendine özgü plastik kasalarda olacaktır.

### ELMA:

- a) İyi cins piyasadaki birinci sınıf elmalar olacaktır.
- b) Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp aynı kalitede olacaktır.
- c) Elmalar cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.
- d) Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- e) Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
- f) Elmalar temiz plastik kasalar içinde teslim edilecektir.
- g) Üzerinde ilaç kalıntısı olmayacaktır.
- h) Tanelerin ağırlığı 70-90 gr'dan olacaktır.
- i) TS 100 e uygun olacaktır.

### MANDALİNA

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz, olgunlaşmış ve tabii rengini almış ürünlerden olacaktır.
2. Kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
3. **Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, buruşuk, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli, küflü, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır.**
4. Mandalinaların her biri 70-90 gramdan olacaktır.
5. Mandalinalar Çekirdeksiz olanlardan tercih edilecektir.
6. Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir. Mandalinalar iki sıra olarak getirilecektir.
7. Sapları silme kesilmiş olacak.
8. Yabancı tat ve koku, dış kısımda aşırı nem bulunmayacaktır.

### NEKTARİN /ŞEFTALİ

1. Piyasanın iyi cins, olgun, tatlı ve kendine has lezzetteki nektarin ve şeftalilerinden olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, kirli ve herhangi bir surette, bozulmuş olmayacaktır.
3. Şeftali ve nektarinlerin beheri 70-90 gram ağırlığında olacaktır. Daha az gramajda olanlar alınmayacaktır.

4. Ürünler temiz kasalarda getirilecektir.
5. Muayene Kabul Komisyonu iyi vasıfta bulunan şeftaliler ve nektarinler arasında görülebilecek ham ve bereli olanları %1'e kadar aynen kabul edecektir.

### **PORTAKAL / SIKMALIK PORTAKAL**

1. Piyasada satılan iyi cins, dolgun, etli, sulu, tatlı, bütün, sağlam, temiz doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington, Finike veya Yafa portakallardan olacaktır.
2. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, donmuş, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler bulunmayacaktır.
3. Sapları silme kesilmiş olacaktır.
4. Çekirdeksiz olacaktır.
5. Beher adet portakal 70-90 gram olacaktır. 70 gr'dan az olanlar kabul edilmeyecektir.
6. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır. Yabancı tat, koku ve dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.
7. İstenildiğinde sıklık portakal getirilecektir. Sıklık portakal tatlı, sulu olacaktır.

### **MANDALİNA:**

- a) Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- b) Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
- c) Mandalinaların beheri 70 gr.dan ve 15 adedi 1 kg.dan aşağı olmayacaktır.
- d) Mandalinalar piyasa teamüllü tahta sandık ambalajlar içinde getirilir.

Mandalina taşımaya uygun plastik kasalarda olacaktır.

### **TAZE SEBZE VE MEYVELER:**

#### **GENEL ÖZELLİKLER:**

- Bütün sebze ve meyveler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır.
- Sebze ve meyvelerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır.
- Yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde yabancı tat, etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır.
- Sebze ve meyveler plastik kasalarda ve nakliyesi ortam sıcaklığında olmalıdırlar.
- Her ambalaj içindeki sebze ve meyveler tür, çeşit, boy, sınıf, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.
- Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır.
- Sebze ve meyveler sağlığa vermeyen polietilen plastik kasalarda teslim edilecektir.
- Teslimatlar idarenin belirlediği gün ve saatlerde **haftada 2 defa** yapılacak ve ürünler yüklenici tarafından mutfığa nakli sağlanacaktır.
- Ayrıca muayene komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler bir saat içinde yenisi ile değiştirilecektir.

#### **GENEL HUSUSLAR:**

1. Ürünler kurumun ihtiyacına göre talep edilen tarih ve saatte teslim edilecektir. Uygun bulunmayan ürünler geri götürülüp yerine istenilen kalitede ve standarttaki ürünü en geç bir saat içinde kuruma getirilecektir. Siparişi verilip zamanında getirilmeyen ve uygun bulunmayıp

değiştirilmesi istenen ürünlerin bir saat içerisinde getirilmemesi durumunda kurum acil ihtiyacını piyasadan karşılayıp fatura miktarını ilk hak edişinden tahsil edecektir.

2. Yüklenici firma teknik şartnamede belirtilen nitelik, kalite ve standartlarda ürünler veya ürünler dışında herhangi bir ürün getirmeyecektir.

3. Siparişler kurumun ihtiyacına ve mevsim şartlarına göre haftada **2 defa** olacak şekilde getirilecek, bunun dışında hafta içerisinde kurumun acil olan sebze ve meyve ihtiyaçları da yüklenici tarafından karşılanacaktır.

4. Yüklenici firma talep edilen Yaş Sebze ve Meyveleri kurum ambarına kendi personeli ve kendine ait taşıma arabası ile hiçbir ücret talep etmeden taşınmasını sağlayacaktır.

Bütün ürünler plastik standart orijinal kasalarda olup, yerli menşei olacaktır.

## GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

### İşin konusu

**MADDE 1** – (1) Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki Yemek Üretim Tesisinde **İlkokul ve okulöncesi okullarda** öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere “**Gıda Malzemesi Alımı İşi**” bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

### Tanımlar

**MADDE 2** – (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

d) **İdare:** Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğünü,

e) **Yüklenici:** Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede **Okulöncesi okullarda** öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere satın alınacak ‘**Gıda Malzemesi Alımı İşi**’ ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

f) **Muayene ve Kabul Komisyonu:** Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

## KAHVALTILIK MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ürünler, Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan alınmış işletme kayıt belgesi ile üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır.
- (5996 sayılı gıda kanunu kapsamında çıkarılan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır.)
- Malzeme, muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulursa her türlü masrafı yüklenici firma ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.
- Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen vaktinden önce bozulan malzemeler tüm kayıpları ve masrafları tarafından karşılanmak üzere yenileri ile değiştirilir.
- Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.
- Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, uygun sıcak/soğuklukta (getirilen malzemenin türüne göre), temiz olacaktır ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.
- Gerekli görüldüğünde yılda en az 1 kere Muayene komisyon üyelerince mikrobiyolojik, ve kimyasal analizler, bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yapılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Yüklenici firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler Türk Gıda Kodeksi’nin ilgili yönetmelik ve tebliğlerine göre yaptırılacaktır.
- Malzemenin teslim yeri Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü Mutfak ünitesi iase ambarlarıdır.
- Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak muayene edilecektir.

- Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma ve saklama süresinde malzemeyi bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olacaktır.
- Malzemeler istediğimize uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir. Ürünler son sene mahsulü olacaktır.
- Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda elemanı bulduracaktır.
- Gıda maddelerinin teslimatı sırasında miatlı tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi en uzak olacaktır.
- İdarenin talebi ile son kullanım tarihi bitimine 30 gün kala iade edilen malzemeler sözleşme süresi sona ermiş olsa dahi fiyat değişimi gözetmeksizin uzun miatlılarla değiştirilecektir. Değiştirilme işlemi en geç 3 gün içinde yapılacaktır.
- Her parti mal tesliminden önce fiziksel ve duyuşal değerlendirme yapılır, muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir.
- Gerekirse başka markalı ürünler istenir.
- Kabul edilen numunelerden sene sonuna kadar alım yapılacaktır.
- Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu il deki Ticaret ve Sanayi Odası'ndan getirilecektir.
- Teslimat 09:00-14:00 saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir.

### **SÜT UHT KUTU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- UHT SÜT (200 ml) 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, tabii 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.

## AYRAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ayrar tam yağlı günlük olacaktır.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
- Ayrarlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
- Ayrar yapımında kullanılan su T.S.'ye uygun olmalıdır ayıranda gözle görülebilir, kirlilik belirtisi olmamalıdır. Asitlik, laktik asit cinsinde % 0,6 dan aşağı ve % 1,6 dan yukarı olmamalıdır.
- Ayrar yoğunluğu 1.020 den az olmamalıdır. Kuru madde (yağsız) %(m/m)olarak en az 6.0; yoğunluk, g/ml olarak en az 1.02; tuz (NaCl) miktarı %(m/m) olarak en az 1,5 g protein miktarı 2.0-2.5 g arası olmalıdır.
- Ayrar kıvamlı olmalı, aşırı sulu olmamalıdır.
- Ayrar ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır ayranlar 170 ml.lık alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda teslim edilmelidir.
- Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır. • Yüklenicinin adı veya tescilli markası ve adresi • Bu Standardın işaret numarası • Seri Numarası • Malın Adı • İmal ve son kullanma Tarihi (gün, ay, yıl olarak) • Net Ağırlığı ( Kg veya gr. ) • Yüklenicice önerilen son kullanma tarihi veya raf ömrü.

## 200 ML PET SU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Pet sular Sağlık Bakanlığınca 25 Temmuz 2001 tarih ve 24473 sayılı yönetmelik ile 27 Haziran 2003 tarih ve 25151 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Doğal Kaynak, Maden ve İçme suları ile Tıbbi suların istihsalı, ambalajlanması ve satışı hakkındaki yönetmelik ile 17 Şubat 2005 tarih ve 25730 sayılı resmi gazetede yayınlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular hakkındaki yönetmeliğe uygun doğal kaynak suyu olacaktır.
- İşlenmiş su kesinlikle olmayacaktır.
- Suya ait olan, su analiz limit değerlerinde (Ph değeri:7-8, Nitrit: bulunmayacaktır, arsenik 0.01 mg/L) olacaktır.
- Sular 200 ml'lik Pet şişelerde olacaktır.
- Ürünler ile ilgili üretici firmanın ilgili valiliğin Halk Sağlığı Müdürlüğü'nden alınmış "Doğal Kaynak Suyu Üretim İzin Belgesi" olacaktır.
- Ürünler ile ilgili üretici firmanın ilgili valiliğin Halk Sağlığı Müdürlüğü'nden alınmış "Doğal Kaynak Suyu Üretim İznine Mahsus Analiz Sertifikası " olacaktır.
- Ürünler ile ilgili üretici firmanın ISO 9001 ve ISO 22000 sertifikaları olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır.
- Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

## REÇEL (PİKNİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- KONTROL SIKLIĞI Her 10 kutudan 1 adet örnek UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Kendine özgü kokuda olmalıdır.
- GÖRÜNÜŞ E Ekstra geleneksel reçel (şekerler ve meyvelerin belirli kıvama getirilmiş karışımı) olacaktır.
- Meyve oranı en az % 45 olmalıdır. Renklendirici bulunmamalıdır.
- Kutuların dolun oranı en az % 90 olmalıdır.
- Reçellerin ana maddesi en iyi meyvelerden olacak, temiz yıkanmış, çöp, çekirdeklerinden tamamen temizlenmiş, canlı – cansız her türlü böcek, kurt gibi haşereler bulunmayacaktır.
- Parlak, canlı, yapıldığı meyvelerin rengi baskın, meyvemsi ve hoş tadı olacaktır.
- Kararma, çok koyu veya cıvık, yanık, küf, is, benzin, gaz vb. yabancı koku, ekşime gibi yabancı tatta olmayacak ve jelatin, zamk vb. maddeler katılmamış olacaktır.

- Şekerlenmiş olmayacaktır.
- Net 20 gr.lık küvet ambalajlarda olmalıdır.
- Reçeller vişne, çilek, kayısı reçeli çeşitlerinde olacaktır.
- Piknik reçel ortam ısısında gelmelidir. AMBALAJ 20 gr.' lık ambalajlarda olmalıdır.
- Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan reçeller yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerinde 100 gr' da bulunan meyve ve şeker miktarı, net miktarı belirtilmelidir.
- İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak olmalıdır.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalaj üzerinde net ağırlığı, firma adı ve adresi ile gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
- TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır ANALİZ PERİYODU Analiz sertifikası (HMF, ozmofilik küf/maya)

### **TAHİN PEKMEZ (PİKNİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- KONTROL SIKLIĞI Her 10 kutudan 1 adet örnek UYGUN OLMAMASI Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- Kendine has koku ve lezzette olacaktır. Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanımlı DURUMUNDA olacaktır.
- KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Kendine özgü kokuda olmalıdır.
- GÖRÜNÜŞ EKoyu renk ve kıvamda, kendine has koku ve lezzete olacak.
- Pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacak.
- SICAKLIK Tahin Pekmez ortam ısısında gelmelidir. AMBALAJ 20 gr.' lık ambalajlarda olmalıdır.
- Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır.
- Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan tahin-pekmaz yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Paketler temiz ve 20gr içinde teslim edilecek.
- Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerinde İmal tarihi günümüze en yakın, son kullanma tarihi günümüze en uzak olmalıdır.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalaj üzerinde net ağırlığı, firma adı ve adresi ile 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.
- ANALİZ PERİYODU Analiz sertifikası (HMF, ozmofilik küf/maya)

### **PİKNİK BAL TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- BAL KONTROL SIKLIĞI Her 10 kutudan 1 örnek UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Kendine özgü kokuda olmalıdır.
- GÖRÜNÜŞ Altın sarısı renkte, doğal koku ve tada sahip, süzme çiçek balı olmalıdır.
- Şekerlenmiş olmayacaktır.
- İçinde nişasta, yabancı madde, parazit, arı parçaları ve yavru arı bulunmamalıdır.
- Yabancı koku ve tat içermemelidir.

- Ticari glikoz içermemelidir.
- Not: Getirilen numune muayene komisyonu tarafından gerekli görüldüğü takdirde analize gönderilecek ve tüm masraflar firma tarafından karşılanacaktır.
- Tük gıda kodeksi bal tebliğinde belirtilen kimyasal özellikleri taşımalıdır.
- Bal numunesi teslim edilirken içinde glikoz şurubu ve şeker tahlil laboratuvar sonuçları gerekli görülürse teslim edilmelidir.
- SICAKLIK Bal ortam ısısında AMBALAJ Bal 20gr.'lık ambalajlarda olacak, ambalajlarında bombe, yırtık, darbe olmayacaktır.
- Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ballar 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.
- Ambalaj üzerinde firma adı ve 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.
- ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonu gerekli gördüğünde Analiz sertifikası (HMF, v.b.) fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporu teslim edilecektir.

### **PIKNİK HELVA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Helvalar yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Helvası Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Ürünler TSE'ye uygun piyasada satılan, iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
- Helvalar kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olmalıdır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
- Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağının kuruması, dağılma, haşere ve haşere parçaları, kalıntıları vb. yabancı madde bulunmamalıdır.
- 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 malzemenen 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.

### **ÇOKOKREM (SÜRÜLEBİLEN ÇİKOLATA) TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Çokokremler (Sürülebilir çikolata) yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir 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 laboratuvarından (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

### ÜÇGEN PEYNİR TEKNİK ŞARTNAME

- ÜÇGEN PEYNİR KONTROL SIKLIĞI Her çeşit siparişte kutuda 1 kalıp numune UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Üçgen peynir tabii kokuda ve kendine özgü renkte delikli gözeneksiz olmalıdır.
- GÖRÜNÜŞ 1.sınıf kalitede 12,5 g, yapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır.
- AMBALAJ 12,5 gr'lık yapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, parti numarası, çeşidi, boyu, derecesi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- Peynir ambalajlan üzerinde Firma adı, adresi tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilecektir.
- Standardın işareti ve numarası parti seri/kod numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi, raf ömrü, imal tarihi(ay/yıl olarak)net ağırlığı bulunmalıdır.
- ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalaj üzerinde firma adı ve 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.
- ANALİZ Muayene komisyonu gerekli gördüğünde Analiz sertifikası (HMF, v.b.) fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporu teslim PERİYODU edilecektir.
- ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonu gerekli gördüğünde Analiz sertifikası (HMF, v.b.) fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporu teslim edilecektir.

### KREM (ERİTME) PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- KREM (ERİTME) PEYNİR KONTROL SIKLIĞI Her 10 ambalajdan 1 adet UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte delikli gözeneksiz olmalıdır.
- GÖRÜNÜŞ Tam yağlı eritme peyniri olmalı, yağ miktarı en az %45 olmalıdır. SICAKLIK Max . +4 AMBALAJ Eritme peynirler 20 gramlık paketlerde olmalıdır.
- Birden daha fazla olan toplu paketlerde mukavva, plastik vs. gibi sağlığa zararlı ambalajlar içerisinde olmamalıdır.
- ETİKET BİLGİSİ Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi, TM işareti, standardın işareti ve numarası, malın adı, net ağırlığı (kg veya gr) olarak seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olmalıdır.
- TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI 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.

## SİYAH ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- ZEYTİN 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 kokuda olmalıdır.
- GÖRÜNÜŞ Cins olarak Gemlik zeytini, temiz, sağlam, grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte, etli, olgun taneli, küçük çekirdekli olacaktır.
- Zeytinin rengi, kabuktan itibaren siyah ve siyaha yakın tonlarda olmalıdır.
- Zeytinin eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
- Yabancı tat, koku, her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemeli, kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş, acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış olmamalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
- Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmayacaktır.
- Zeytin tane adedi 100 gr.da 26'yı aşmayacaktır.
- Salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku içermeyecek, görünüşü berrak olacaktır.
- Zeytin süzme ağırlık üzerinden 10 kg.lık teneke ambalajlarda teslim alınacaktır.
- Şansa bağlı olarak ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir.
- SICAKLIK Zeytinler ortam ısısında olmalı AMBALAJ Zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki 10 kg'lık teneke ambalajlar içinde getirilecektir.
- Bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır.
- ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı bulunacaktır.
- TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

## EKMEK-SİMİT-POĞAÇA ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

### İŞİN KONUSU:

**MADDE 1-**Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki Yemek Üretim Tesisinde Silvan İlçesinde okulöncesi okullarda öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği için **05/02/2024 – 29/02/2024** tarihleri arasında 20 (Okul İş Günü) işgünü "**10.000 (Onbin) adet 75 gr ekmek ve Simit/Poğaç 12.000 (Onikibin) adet 100 gr alım işi**" bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

### TANIMLAR

**MADDE 2 – (1)** Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

g) **İdare:**Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğünü,

h) **Yüklenici:**Diyarbakır Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki yemek üretim tesisinde Silvan İlçesinde Okulöncesi okullarda öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği için **05/02/2024 – 29/02/2024** tarihleri arasında alınacak ekmek ve unlu mamülleri ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

### MADDE 3. İSTENEN MİKTAR

İstenilen malzeme cinsi ve miktarı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

SIRA NO	NEVİ CİNSİ	BİRİMİ
1	Ekmek (75 Gr)	Adet
2	Simit/Poğaç (100 Gr)	Adet

## MADDE 4. TEKLİF KAPSAMI VE İSTENEN ÖZELLİKLER

### 4.1. İstenen Özellikler:

- Ekmekler, yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Rutubet miktarı kütlece yüzde cinsinden en çok ekmekte %38 olmalıdır.
- Ekmek birinci kalite buğday unundan imal edilmiş olmalıdır. Ağırlık tespiti fırından çıktıktan altı saat sonra yapılacaktır.
- Tuz miktarı ekmek için kuru maddede en çok %1,5 olacaktır.
- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
- Yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
- Yanık, hamurlaşmış, ezilmiş ve tava izi büyük oranda belli olan ekmekler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Ekmekler mutlak surette taze olacak, bayat ekmek kesinlikle olmayacaktır.
- Ekmekler, kendine has renk ve kokuda olmalı, ekşi kokulu, yanmış, ambalajı patlamış, ıslanmış, küflenmiş olmamalıdır.
- Ekmekler 75 gr ağırlığında olacaktır. Ekmek iyi pişmiş ve kabarmış normal koku ve lezzette olacaktır. Kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça düzenli olacaktır. Tıkız, yanık, hamur haline gelmemiş, un topaklı, iplikleşme, büyük yanık ve boşluklar olmamalıdır. Ekmeğin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş iç kısımdan ayrılmış olmalıdır.

### 4.2. Mikrobiyolojik Kriterler:

Ekmeğe ait mikrobiyolojik kriterler tabloda gösterilmiştir.

MİKROORGANİZMALAR	LİMİTLER
KOLİFORM BAKTERİLER	0/10 <sup>2</sup>
E.COLİ	0/100
MAYA VE KÜF	2/ 10 <sup>2</sup>
Sünme (rop) sporu (3)	2/ 4,5x10 <sup>3</sup>

### 4.3. Teklif Kapsamı:

Bu teklif, satın alma işinin tamamı için geçerli olacaktır. Yüklenici talep edilen gıdaların nakliyesindeki gerekli masrafları karşılar. İdareden herhangi bir ücret talep edemez.

### 4.4. Tasarım Parametreleri:

Bu madde boş bırakılmıştır.

## MADDE 5. ÇALIŞMA ORTAMI VE ŞARTLARI

5.1. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerekli gördüğü durumlarda üretim alanını denetleyecek, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda gerekli uyarılar yapılacaktır. Uygunsuzluk tekrerründe Teknik Şartnamede belirtilen ceza hükümleri uygulanır.

## MADDE 6. İŞE BAŞLAMA TARİHİ, TESLİM SÜRESİ, TESLİM YERİ VE ŞARTLARI

6.1. İşin süresi eğitim öğretim iş günüdür. Sözleşme imzalanmasını müteakip işe başlanacaktır.

### 6.2. Teslim Süresi:

YÜKLENİCİ talep edilen Ekmekleri terminler halinde (yaklaşık 10.000 adet/20 gün) teslim edecektir.

### 6.3. Teslim Yeri ve Şartları:

- Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğünün ihtiyacı olan ve nitelikleri Teknik Şartnamede belirtilmiş olan ekmekler, 10.000 adet /20 gün olarak istenecektir.
- Ekmekler kapalı, hijyenik araçlarda olacak, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Ekmekler kasa içerisinde gıda mevzuatına uygun olarak getirilecektir. Kırık çatlak yağlı çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
- Yüklenici firma sipariş verilen miktarda ekmeği her gün saat en geç 06.30'a kadar İşletme merkez yemekhanesine teslim edecektir. Yüklenici firma tarafından getirilen ekmek ürünleri İdarece görevlendirilen personel tarafından Teknik Şartnameye uygun olup olmadığı kontrol edildikten sonra

sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Her yapılan teslimatta, İdare ve yüklenici yetkilileri tarafından teslim ve tesellüm fişi tanzim edilerek imza altına alınacaktır.

- Yüklenici firma tarafından getirilen ekmeklerden Teknik Şartnameye uygun olmadığı tespit edilenler ile kullanım esnasında çıkacak olumsuz durumdaki ekmekleri Yüklenici firma geri götürerek Teknik Şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
- İdare, gerek gördüğünde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak aldığı numuneleri, akredite edilmiş herhangi bir laboratuvarında analiz yaptırabilir. Bedeli Yüklenici tarafından ödenir.

### **ISLAK MENDİL TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 1. Islak mendil tek kullanımlık olarak üretilmiş olmalıdır.
- 2. Hoş kokulu olmalıdır.
- 3. Poşetin üzeri yapışkan ve plastik kapaklı olmalıdır.
- 4. TSE veya ISO veya CE kalite güvence işareti malzeme üzerinde bulunacak veya kalite güvence belgesinin üretici firma onaylı sureti ibraz edilmelidir.
- 5. Karton koliler içerisinde sağlam olarak teslim edilmelidir.
- 6. Alkolsüz olmalıdır.
- 7. Yumuşak olmalıdır.

### **KÖPÜK TABLDOT TABAK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Gıda maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olmalıdır.
- Ürün polistiren hammaddeden üretilmiş olmalıdır.
- İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı, görünümü tamamen beyaz renkli olmalıdır.
- 35x26 cm ölçülerinde, derinlik en az 5 cm olmalıdır.
- Üç gözlü olmalıdır. Gözlerden biri kaşık çatal için olmalıdır.

### **PLASTİK KAŞIK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Üretici firmanın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ve TSE belgesi olmalıdır.
- İçerisinde hurda malzeme kullanılmayacak ve görünümü şeffaf olacaktır.
- Kaşık esnek yapıda olacak ve kolay kırılmayacaktır.
- Kaşık en az 4 gr ağırlığında olacaktır.
- Gıda maddeleri ile temasta bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olacaktır.

### **ÖZEL TEKNİK ŞARTNAME**

1. Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tebliğindeki" fiziksel, kimyasal ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada satılan 1.kalite, birinci sınıf, en iyi cins ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Her tip ürün kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
4. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
5. Birim ambalajların müsaade edilen ağırlık/hacim toleransları, yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"ne veya yürürlükte olan "Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik"e uygun olacaktır.
6. Birim ambalajlara, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Etiketle firma adı, markası, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, içindekiler kısmı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve katkı maddeleri yazılı olacaktır.
7. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.

8. Kuru Gıdaların teslimi ayrıca belirtilmediği sürece 25 (yirmibeş) veya 50 (elli) kg'lık çuval veya idare tarafından belirtilen ambalaj içerisinde ambalajlanmış olarak yapılacaktır. Standart, sağlam, temiz çuvalar kullanılmış olmalıdır. Ambalajlar yırtılmış, ıslanmış ve ambalajının iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır.
9. Baharatların ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. 500 gramlık veya 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Küçük ambalajlı istenen ürünler türüne göre 5-15 gr'lık paketler şeklinde istenecektir. Kuruluşun kullanım tercihinine göre paket gramajları belirlenecektir.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre yenisiyle değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
13. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
14. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

### TÜM ÜRÜNLER

1. Tüm ürünler piyasada satılan iyi cins, 1. Kalite, Türk Gıda Kodeksine uygun ve son sene mahsulü olacaktır.
2. Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi İlgili Tebliğlerindeki" fiziksel, kimyasal ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
3. Her tip ürün kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
4. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
5. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
6. Ürünlerin tamamı denenecek ve randımanlı olanlar tercih edilecektir. İstenilen özellikleri sağlamayan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek, iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
9. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
13. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

### GENEL HÜKÜMLERİ

1. Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede **okulöncesi okullarda** öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak '**Gıda Malzemesi Alımı İşi**' Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksine uygun olması şarttır.
2. Gıda malzemelerinin Tamamı birinci kalite ve birinci sınıf olacaktır.
3. Üretici firmaların; T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan "Gıda Sicil ve Gıda Üretim" belgesi olacaktır. Kuruluş tarafından istenildiği takdirde firmalar bu belgeleri kuruluşa getireceklerdir.

4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
5. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi mutlaka yazacak, tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise mürekkep baskı olarak belirtilmiş olacaktır.
6. Sipariş edilen Tüm Ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Beğenilmeyen ürünlerin yenileri saat 15:00'e kadar tekrar kuruluşa getirilecektir.
7. Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı takdirde Kuruluşun belirttiği süre içerisinde geri teslim alınacaktır. Kasaların zamanında alınmaması durumunda cezai işlemler yaptırılacaktır.
8. Malzemelerin getirildiği araçlar; temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk içermeyecektir. Soğuk zincir koruması gereken mallar için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır.
9. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır.
10. Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ve gıda ürünlerini dış etkenlerden koruyacak özellikleri taşımalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamkılarla yapılmalıdır. Ambalajlar ürünleri taşıma ve saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak, hava, nem ve dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan malzemelerden yapılmış olacaktır. Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun ambalaj malzemeleri kullanılacaktır.
11. Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
12. Temin edilecek tüm ürünlerin yerli malı olması esastır. Ancak Kuruluş ihtiyacına göre Diyetisyenin veya idarenin onayı ile ithal ürünler alacaktır. Bunun dışında ithal ürünler alınmayacaktır.
13. Malzemeler sipariş usulü ile idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, sipariş sırasında belirtilen gün ve saatte kuruluşa teslim edilecektir.
14. **Sözleşmeden sonra sipariş verilen Malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir. Tüm Ürünler; Teknik şartnameye uygun olacaktır. Malzemeler numuneleri getirilerek, verilmek üzere taahhüt edilen ürünlerden olacaktır. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ürünler iade edilecektir.**
15. Muayenede kullanılan, bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler ile teknik şartları sağlamayan ürünler ya da son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler yol ve diğer masraflar yükleniciye ait olmak üzere şartlara haiz olanlarıyla değiştirilecektir. Aynı zamanda son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mallar da yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
16. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.
17. Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir. Bu analizler sonucunda gıdanın yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.
18. Laboratuvar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması ve taahhüt edilen numunelerin dışına çıkılması durumunda sözleşme tek taraflı olarak idarece feshedilecektir.
19. Getirilecek numunelerin bütün özellikleri ihale süresince temin edilecek ürünlerin bütün özelliklerini (Tat, koku, tekstür, ambalaj, ağırlık, sıcaklık, etiket bilgileri, muayene ve kabul

komisyonunun ürünün inceleyeceği, çeşitli özellikler bakımından muayene edeceği miktarda taşınmalıdır.

20. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

21. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.

#### **6.4. İdarenin Sorumluluğu**

Satın alınan Ekmeklerin depolama şekli ve yöntemi İŞLETME'nin sorumluluğundadır.

#### **6.5. Yüklenicinin Sorumluluğu:**

Satın alınan Ekmeklerin taşınması, nakliyesi, nakliye sırasındaki işçilik giderleri, taşıma sırasındaki hasar durumları ve bunun gibi meydana gelebilen herhangi bir olumsuzluk YÜKLENİCİ'nin sorumluluğundadır.

#### **MADDE 7. İSTENEN BELGE, BİLGİLER VE NUMUNE**

Her ay düzenli haşere kontrol ilaçlaması yapıldığına dair imzalı fotokopi her ay düzenli olarak İşletmenin görevli personeline teslim edilecektir. Üretici firma, adına düzenlenmiş Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İşletme Kayıt Belgesine sahip olacaktır. İdarenin gerek duyduğu durumlarda yetkilendirilmiş laboratuvarından bedeli tedarikçi firma tarafından karşılanmak üzere ekmekleri analiz ettirebilecektir.

#### **MADDE 8. TEKLİF ve ÖDEME ŞARTLARI**

##### **8.1. Teklif ve Ödeme Şartları:**

Teklifler TL cinsinden verilecektir. Yüklenici firma tarafından teslim edilen ekmekler İşletme tarafından teslim ve tesellümü yapıldıktan sonra söz konusu ürünlere ait fatura ve ödemeye ilişkin diğer belgelerin Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğüne intikalinden itibaren aynı ayın son iş gün yüklenicinin banka hesabına yapılacaktır.

##### **8.2. Kısmi Teklif:**

Teklifler işin tamamı için verilecektir.

##### **8.3.Fiyat Dışı Unsurlar:**

Teklifte fiyat dışı unsurlar dikkate alınmayacaktır.

#### **MADDE 9. KABUL İŞLEMLERİ**

Talep edilen Ekmek ürünleri İşletme tarafından görevlendirilen personel tarafından kontrol edilecek ve uygun bulunması halinde teslim alınacaktır.

#### **MADDE 10. CEZALAR**

**10.1.** Sipariş verilen ekmeğin zamanında teslim edilmemesi veya Teknik Şartnamede belirtilen hükümlere uygun olmaması durumunda Yüklenici firmaya yazılı ihtar yapılarak uyarılır. Gecikilen her gün için teslim edilmeyen ekmek bedelinin % 2 (yüzde iki) oranında gecikme cezası uygulanır ve Yüklenicinin hak edişinden kesilir.

**10.2.** Teslim edilmeyen her parti ekmek, İdare gerek gördüğünde piyasadan Yüklenicinin ilk hak edişinden kesilmek kaydıyla temin edebilir.

**10.3.** İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda Yüklenicinin üretim alanını denetleyecek, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak Yüklenici firma uyarılır. Uygunsuzluğun tekrürü halinde günlük ortalama sipariş verilen ekmek miktarının % 2 (yüzde iki) oranında para cezası uygulanır ve Yüklenicinin ilk hak edişinden kesilir.

**10.4.** Yüklenici firmanın Teknik Şartnamede belirtilen hususlara uymaması durumunda İdare her uygunsuz durum için Tutanak tutar ve Yüklenici firmaya yazılı olarak bildirir. Bu durum üç defa tekrar edilmesi durumunda İdare Sözleşmenin fesih yoluna gidebilir.

#### **MADDE 11. DİĞER HUSUSLAR**

- **Gözetim:** Teslim alınan Ekmek işletme tarafından görevlendirilen personel gözetiminde teslim alınacaktır.
- **Gizlilik:** YÜKLENİCİ, tesis ile ilgili bilgiler ve dokümanlar konusunda gizlilik ilkesine uyacaktır.
- **Numune Verme:** Bu madde boş bırakılmıştır.
- **Analiz ve Ağırlık Tespitleri:** İşletme gerekli gördüğü durumlarda bedeli YÜKLENİCİ'den karşılanmak üzere Ekmeği analiz ettirebilecektir.
- **İş Sağlığı ve Güvenliği:** İş sağlığı ve güvenliği konusunda yasal çerçeveler kapsamındaki bütün mükellefiyetler YÜKLENİCİ'ye aittir.



- **Hasar Bedelleri:** Nakliye esnasında mevcut tesis ve ekipmanlara verilebilecek hasarlar YÜKLENİCİ'ye aittir.

## **MADDE 11. TEKNİK ŞARTNAMENİN MADDELERİ**

İş bu madde dahil teknik şartname 11 (on bir) maddeden ibarettir.

### **GENEL HÜKÜMLER**

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır.
3. 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.
4. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 11:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
5. **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.**
6. Burada belirtilmeyen hususlar, TSE'de belirtilen tüm hususlar dahilinde olacaktır.

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

İdare/ Muayene komisyonu veya teslim alma görevlilerince ürünleri teslim alma aşamasında ürünlerde Teknik Şartnameye uygunsuzluk veya herhangi bir anormallik tespit ettiği veya gözlemlediği durumunda ürünlerin herhangi birinde veya tamamından birer adet numune alıp tutanak ile ilgili kurumlara masrafları yükleniciye ait olmak üzere teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun olup, olmadığını 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.

**Mehmet SEYİTOĞLU**  
**Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürü**

<b>SIRA NO</b>	<b>MALZEMENİN / İŞİN ADI</b>	<b>ÖLÇÜ BİRİM</b>	<b>TALEP EDİLEN</b>
1	Ekmek (75 Gr)	adet	10.000
2	Simit (100 Gr)	adet	6.000
3	Poğaç (100 Gr)	adet	6.000
4	Süt (200 Ml)	adet	15.000
5	Ayran (170 Ml)	adet	7.000
6	Su (200 Ml)	adet	22.000
7	Krem Peynir (20 Gr)	adet	7.000
8	Üçgen Peynir (12,5 Gr)	adet	15.000
9	Piknik Bal (20 Gr)	adet	4.000
10	Reçel (20 Gr)	adet	4.000
11	Helva (20 Gr)	adet	4.000
12	Çokokrem (20 Gr)	adet	6.500
13	Tahin Pekmez (20 Gr)	adet	6.000
14	Zeytin	kg	250
15	Meyve (Mevsim Meyvesi)	kg	1.250
16	Sebze	kg	1.100
17	Yumurta	adet	7.000
18	Islak Mendil (Tek Kullanımlık)	adet	22.000
19	Köpük Tabildot (3 Gözlü)	adet	22.000
20	Plastik Kaşık	adet	22.000