

1.KILIÇARSLAN EN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ
YAŞ SEBZE – MEYVE VE ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ ALIMI İHALESİ
Teknik Şartname

TEKNİK ŞARTNAME

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

MADDE – 2: 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 toksin 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.

MADDE – 3: Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

ELMA:

Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır. Teslim edilecek elmalar ayrı cins ve kalite olmayıp, aynı kalitede olacaktır. Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımsı renkli olacaktır. Kemale ermemiş, yeşil, ekşi ağız buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır. Tanelerinin ağırlığı 130-170 gr.dan aşağı olmayacaktır. Elmalar temiz sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.

LİMON:

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tegayür etmiş tabii özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Beher limon 50 gr.dan aşağı gelmeyecektir.

MARUL:

Marullar körpe ve taze olacaktır. Acı ve tohuma kaçmış kararmış pörsümüş ve sararmış kurt yenikli yapraklı olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır. Islak çamurlu olmayacaktır. Her bir marulun ağırlığı 500 gr.dan aşağı olmayacaktır. Daha aşağı olduğu takdirde %3'e kadar ve son turfanda zamanında 300 gr.dan aşağı olmamak şartıyla %10'a kadar kabul edilir.(ilk turfanda da aynı)

KARNABAHAAR

Kendine özgü olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Dondurulmuş karnabahar – 18 °C' de olmalıdır. Dondurulmuş karnabahar hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Dondurulmuş sebzeler yeni sene mahsulü olmalıdır.

Dondurulmuş fasulye, taze ve pişirildiğinde kılçıksız olmalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.

SALATALIK:

Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı çürük, ezik ve basralı olmayacaktır. Boyu 20 cm.den kutru 4 cm.den aşağı olmayacaktır.Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

DOMATES:

Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve tagayyür etmiş olmayacaktır. Domateslerin en küçüğü 50 gramdan aşağı olmayacaktır. Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5'e kadar aynen alınır. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük,küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 3'e kadar aynen alınır. İlk ve son turfanda mevsimlerinde tamamen kızarmamış domates miktarı %10'u geçmeyecektir. Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

PATLICAN:

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır.Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır. Patlıcanlar en aşağı 150 gr. olacaktır.

ISPANAK:

Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, neşvünema bulmamış, cılız, soğuktan donmuş çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacak. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır. Heyeti umumiyesi itibariyle iyi evsaftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar %3'e kadar alınır. Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak, çok küçük olmayacaktır.

HAVUC:

Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, ve topraklı olmayacaktır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar %2'ye kadar alınır. Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm. den az ve 5 cm'den fazla olmayacaktır. Bir cm.lik tolerans %3'e kadar kabul edilir.

PATATES EVSAFI:

1Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır. Ezik, çürük haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır. Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir. Kusurlular hariç normal ve iyi vasıflı patatesler alınacak numunenin gramaj analizinde; Patateslerin %70 si 80 gramdan %20 u 50 gramdan ve mütebaki %10 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır.

KURU SOĞAN:

Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 yi geçmeyecektir. Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde; Soğanların %70 si 80 gramdan %20 u 50 gramdan ve

mütebaki %10 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır. Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır. Olduğu takdirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.

TAZE SIVRI VE DOLMALIK BİBER:

Taze olup, çürük, ezik, pörsük olmayacak, orta boyda sivri biber ve dolmalık biber lüzumuna göre alınacaktır. Mevsiminde kırmızı süs biber alınabilir.

MAYDANOZ:

Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır. Demet halinde olacaktır. Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

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.

KARA LAHANA :

Kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır. Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 750 gr dan aşağı olmayacaktır.

PORTAKAL VE MANDALİNA EVSAFI:

Piyasada satılan iyi cins , doğal rengini almış , kendisine has tatlılığı , koku ve lezzeti olan vaşington veya yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır. Portakallar sandık içinde teslim edilecektir.

ÜZÜM

- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır. Ezik, ekşi, çürük, küflü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler olmayacaktır. Üzümler salkım halinde olacaktır.

YEŞİL SOĞAN:

Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, iyi gelişmiş olacak. Çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan iyi cins mal (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır ve ambalajlı olacaktır.

KARPUZ

Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş, tatlı ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir.

Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, bereli, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı, delikleşmiş, ekşimiş olmayacaktır.

Üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

Karpuzun en küçüğü 5 kg'dan aşağı olmayacaktır.

Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.

Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

Sapları en fazla 5 cm. olacaktır. Beheri en azından 5-10 kg olacaktır.

Muayene komisyonu kesmece usulü yöntemiyle numunelerin kontrolünü yapacaktır. (Her bir ürün numune olarak kullanılabilir.)

KAVUN

Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır. Kelek, kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurtlu, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, içi salyalaşmış, aşırı sert ve yumuşamış olmayacaktır.

Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.

Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar şayanı kabuldür.

Kavunların en küçüğü 3 kilodan aşağı olmayacaktır. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla %5'e kadar aynen kabul edilir.

KABAK TAZE

Taze Kabak I.inci kalite ve piyasanın en iyi cins taze ve körpe sakız kabaklarından olacaktır. Taze kabaklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, temiz ve parlaklığını kaybetmemiş olmalıdır. Çürümüş, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, ıslak ve aşırı büyümüş olmamalı; kendine özgü renkte, yabancı tat ve koku almamış olmalı; üzerlerinde aşırı dış nem ve çiçekler bulunmamalıdır. Dolmalık diye belirtildiğinde dolmaya uygun boyutlarda ve gramajda getirilecektir. Bir alt ve bir üst boydan toplam karışma oranı sayıca % 10' u geçmemelidir. Taze kabaklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalı, ortalama tane ağırlığı 200±10 gr olacaktır. Ambalajlar taşıma süresince taze kabakları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır. Taze kabaklar ve içinde buldukları ambalajlar işleme yerlerinde depolarda ve taşıtlarda fena koku yayan veya kirletici etkisi olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

MUZ

Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacağı ham ve sert olmayacaktır.

Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.

Her birinin ağırlığı 150-200 gr olacaktır.

Muzlar tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir. İthal ananas veya dole olacak.

TATLI

Halka tatlı şeklinde ve 100 g 'dan dan az olmamalıdır. Günlük ve taze olmadır

BAKLAVA:Günlük ve taze olmalıdır.

SİMİT VE POĞAÇA

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

Simit ve poğaça en az 70gr. olmalıdır

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

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.

YUMURTA:

Yumurthanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.

Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.

Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.

Hava boşlu yüksekliği en çok 5 mmyi 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.

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

LAHMACUN VE PİŞİRİLMESİ: 70gr hamur olmayacaktır. İyi pişirilmiş taze olacaktır.

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. Acımuş, 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.

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. **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.

KEMİKLİ - KEMİKSİZ DANA VE KUZU ETİ :

1-Etlerin kabulü, etler kesilip yüzdükten 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- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
- 5- Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
- 6- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise % 6 fire düşülecektir.
- 7- Hayvanın gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- 8- Hayvanın gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtrak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu, et yüzeyinde veya ete işlenmiş hayvan kılı görülmeyecektir.
- 9- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 10- Kemikli ve kemiksiz kırmızı etlerin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
- 11- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur. Analize gönderilecek et miktarı ve varsa maliyeti firma tarafından karşılanacaktır.

PİLİÇ ETİ: Alınacak etler piyasanın birinci kalitesi olup, piyasada en çok satılan markalardan olup, BUT VE SIFIR GÖĞÜS eti olacaktır.

TAVUK DÖNER: Alınacak etler piyasanın birinci kalitesi olup, piyasada en çok satılan markalardan olup, SIFIR GÖĞÜS eti olacaktır.

TOZ ŞEKER :

5 kg lık torbalarda kristal toz şeker olacaktır. Nemli, küflü, ıslak ve kesekleymiş olmayacak. İçinde yabancı madde, protein, mikro organizma, maya taşımamalıdır. Duyusal ve nesnel yönden kalite kontrolü yapılan şekerle ve bu standarda uymadığı takdirde kabul edilmeyecektir. TSE standartlarında olacaktır. Son kullanma tarihi **31/07/2053** tarihinden sonraki bir tarih olacaktır.

KESME ŞEKER :

1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün sıralanmış olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Ambalajlar, **tekli, kağıt paketli küp şekerlerden** olacaktır.

AYÇİÇEK-YAĞI:(SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT'LİK TENEKE)

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. Ambalaj üzerinde firmanın adı ve markası imal ve son kullanma tarihi TSE damgası olacaktır. Brüt 17 kg lık net 16,380 kg lık kutular içerisinde gelecektir. Yağlar piyasada tanınmış marka olmalıdır.

ÇAY:

1. Sınıf kalitesinde siyah çay olacak şekilde 1 kg'lık paketlerde olacak. Çay **2024** üretimi ve son kullanım tarihi **31/01/2024** 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 edilecektir.

SIYAH ZEYTİN (yağlı salamura, 300-350 adet/kg)

1. Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği'ne ve TSE 774'e uygun olacaktır.
2. 1 kg sayıldığında 300-350 adedi geçmeyecektir.
3. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35'den az olmayacaktır.
4. Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.(Süzme üzeri)
5. **Fiziksel özellikler:** Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır.

YEŞİL ZEYTİN

Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği'ne ve TSE 774'e uygun olacaktır.
kg sayıldığında 250-300 adedi geçmeyecektir.

Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır. (Süzme üzeri)

KONSERVE BEZELYE: Piyasanın birinci kalitesi Taze en fazla 5Kg'lık kutularda olacaktır.

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 çıkarılabilenlidir.)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 tenke ve su düşüldükten sonra alınacaktır.(Süzme)

KURU ÜZÜM: Piyasada satılan en iyi cinslerden olup içinde hiçbir yabancı madde bulunmayıp çekirdeksiz cinsinden olacaktır. 5'er kg lık tahta kasalar içerisinde olup yenildiğinde kendine has koku ve lezzete olacaktır. Ürün TSE belgeli olacaktır.

KURU KAYISI : Piyasada satılan en iyi cinsten olup, içinde hiç bir yabancı madde bulunmayıp rengi doğal kayısı renginde olup yenildiğinde kendine has koku ve lezzete olacaktır.

SOMUN EKMEK

EKMEĞİN ÖZELLİKLERİ:

- 3.1)- Ekmekler;74-76 randımanlı buğday unundan imal edilmiş olacak. Ekmeğin içerisinde yabancı katkı maddesi olmayacaktır.
- 3.2)- İyi pişmiş ve taze olacak.
- 3.3)- Hamuru ekşi olmayacak ve tuzu normal olacak.
- 3.4) -Bir ekmeğin gramajı, Belediyeler ile Gıda maddesi yapanlar ve Satanlar Derneği Başkanlığı İle Fırıncılar Derneği Başkanlığı tarafından belirlenen gramajda olacak.
- 3.5)- Ekmekler Nakliye aşamasında dış etkenlere maruz kalmış olmayacak. Sonbahar ve kışın yağmurdan ve kardan ıslanmış, yazın güneşte kurumuş, üzeri tozlu, çamurlu, is kokusu, kasalara yerleştirmeden dolayı parçalanma ve zedelenme olmayacaktır.

3.6)- Kurum tarafından teslim alma esnasında kabul edilmeyen ekmekler Yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir.

3.7)- Yüklenicinin teslimat yapacağı aracın; mevsim şartlarına uygun, üstü ve etrafı kapalı, iç mekânı temiz ve hijyene uygun olacak.

3.8.)- Yüklenici, nakliye aracını kullanacak personelin her davranışından sorumludur. Araç şoförü öğrenci muhitinde olduğunun bilinciyle hareket etmek zorundadır.

3.10.)- Ekmekler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün 2012/2 sıra sayılı “TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ” ne uygun olarak üretilecektir.

MADDE – 4: TESLİM ALMA/TESLİM ETME

Yüklenici tarafından, idarenin istediği miktarda ve istediği sürede ürün teslimi yapılacaktır.

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.

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 – 5: 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.

Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.

Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek.

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.

Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır. İş bu şartname bu madde dâhil beş(5) maddeden ibarettir.

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

EK	1- Birim Fiyat Teklif Cetvelindeki kısma teklif verilmek zorundadır.
Teknik Şartname	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.
Teklif Mektubu	3- Teklifler ihale dokümanında belirtilen ihale saatine kadar idareye(tekliflerin sunulacağı yere) teslim edilir. Bu saatten sonra verilen teklifler kabul edilemez ve açılmadan istekliye iade edilir. Bu durum bir tutanakla tespit edilir.
	4- Teklifler iadeli taahhütlü olarak posta ile de gönderilebilir. Posta ile gönderilecek tekliflerin ihale dokümanında belirtilen ihale saatine kadar idareye ulaşması şarttır. Postadaki gecikme nedeniyle işleme konulmayacak olan tekliflerin alınış zamanı bir tutanakla tespit edilir ve bu teklifler değerlendirmeye alınmaz
	5- Fiyatlar KDV hariç yazılacaktır.
	6-Tekliflerinizde silinti kazıntı olmayacak. Firma kaşesi okunaklı olacaktır.
	7-Ürünler ekteki teknik şartnameye uygun olacaktır.
	8-Teslimat sırasında malzemelerin nakliyesi yükleniciye ait olacaktır.
	9-İstenilen ürünler iş başladıktan itibaren idarenin isteği ölçüsünde teslim edilecektir.
	10-Alımlar peyderpey yapılacak olup ödemeler de aylık olacaktır.
	11- Teklifin %3 ü kadar geçici teminat yatırılacaktır.
	12-Alımlar 01.04.2024 ile 14.06.2024 arasında yapılacaktır.

İDARE
Medeni ORBAY
Müdür Başyardımcısı

YÜKLENİCİ FİRMA

UYGUNDUR
... / 03 /2024
Nurddin ÇELİK
Okul Müdürü