

TEKNİK ŞARTNAME

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

MADDE – 2: Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

BEYAZ PEYNİR (Tam Yağlı Tuzlu)

İnek sütünden imal edilmiş yağ oranı %40-%30 arasında olmalıdır. Peynirler muntazam, sertçe kalıplar halinde temiz ve passız tenekelerde istif edilmiş olmalıdır. (Sertçe kalıptan maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkarılabilmelidir.)Peynirler normal sertlikte, parlak beyaz renkte, normal hoş tat ve kokuda olmalıdır. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu, sünger gibi delikli olmamalıdır. Kesildiğinde dağılmamalıdır. Tuzlu peynirde tuz miktarı %8, asitliği %2'den fazla olmamalıdır. Lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil istenebilir. Tahlil ile ilgili oluşacak masraflar yükleniciye ait olacaktır. Peynir tenekesi üzerinde imalat tarihi, son kullanma tarihi imalatçı firma adı, imalat yeri, varsa tescilli markasını gösterir yazı veya kabartma bulunacak, G.M.T.'ye göre soğuk hava deposunda 3 ay bekletilmiş olan peynir olacaktır. Peynir net kilogram üzerinden tenekeler ve su düşüldükten sonra alınacaktır.(Süzme)

TAVUK ETİ

- Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz 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 malzemenin yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir. - Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır. - Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır. - Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir. - Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır. - Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır) - Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. - Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

KIRMIZI ET

- 1- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır
- 2- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
- 3- Dondurulmuş et alınmayacaktır.
- 4- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %3 fire düşülecektir.
- 5- Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- 6- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

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

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

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

YOĞURT

Yoğurt, TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır. Homojenize edilmiş yoğurt olmalı, rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır. Yoğurt, antibiyotik ve antifungal içermemelidir.

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 ürettiği ürünlere ait Tarım ve Köy işleri Bakanlığında alınmış Gıda sicil ve Gıda Üretim Sertifikalarını Muayene Kabul Komisyonuna ibraz etmekle yükümlüdürler.
 - c. Yüklenici, idarece ihtiyaç duyulması halinde muhtelif gıda maddelerinin depolar arası naklini herhangi bir ücret talep etmeden yapmak zorundadır.
 - d. Paketler taşıma ve dağıtım esnasında zarar görmeyecek şekilde (patlama, yırtılma ve vb.) dayanıklı malzemenin hazırlanacaktır.
 - e. Gıda üretim izin tarihi ve sayısı tüm ürünlerin ambalajları üzerinde yazılı olacak.
 - f. Açık ambalajlar kabul edilmeyecektir.

- g. Muhtelif gıda malzemesi kolisi ve kahvaltılık malzeme paketinden 1'er adet idareye, her parti malın tesliminde verilecek.
- h. Paketlerin içine ve dışına malzemelerin listesi yazılacaktır.
- i. Karton kutular iki çemberli olacaktır.
- j. Paketleme yapan personeller önlüklü, ağızlarında maske, ellerinde eldivenli olarak çalıştırılacaktır.

MADDE – 4: DEPOLAMA VE MUHAFAZA

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

MADDE – 5: KONTROL DENETİM VE MUAYENE:

- a. İdare tarafından oluşturulacak Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, yüklenicinin koli yapma (ambalajlama) işini gerçekleştirdiği yerde kontrol ve denetimi yapabilecektir.
- b. Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, muayene yapma işini gerçekleştirecektir.
- c. Gıda Malzemelerinin idareye teslimiyle birlikte, bu malzemelerin muayene ve kabul işlemleri Muayene ve kabul komisyonunca yapılacaktır. Muayene ve kabul komisyonu alacağı numuneleri gerek görürse analize gönderebilir.
- d. İdare ürünlerin laboratuvar muayenelerini tercih ettiği bir laboratuvarında, her türlü giderleri YÜKLENİCİ firma tarafından karşılanmak üzere yaptırabilir.
- e. Malzemelerin itiraz muayenesinde, hakem laboratuvar olarak Diyarbakır İl Hıfzıssıhha Laboratuvarıdır. Hakem laboratuvarların ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır. Malzemeler, istenilen nitelik ve özellikte hazırlanmadığı takdirde kabul edilmeyecektir.

MADDE – 6: TESLİM ALMA/TESLİM ETME

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

MADDE – 7: ÖZEL ŞARTLAR

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

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

Pansiyonlara getirilecek olan Kuru Gıdaların numuneleri malzeme teslimatından önce getirilecek. Muayene ve Teslim Alma Komisyonunun uygun gördüğü ürünler kabul edilecek, uygun görülmeyen ürünler idarenin isteği doğrultusunda değiştirilecek.

Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.

Depoya gıda maddeleri getirilmeden önce ihtiyaç bulunduğu takdirde palet getirilecektir.

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

Yüklenici firma tüm siparişler teslim edildikten sonra faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenmektedir.

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 tüm siparişler teslim edildikten sonra olacaktır.</p>
--	--

İDARE
Fuat BİLMEZ
Müdür Başyardımcısı

YÜKLENİCİ FİRMA

UYGUNDUR
..... /..... /2024
FERİT SÜLEYMANOĞULLARI
Okul Müdürü