**2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI ŞEHİT BİLAL DİCLE ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ ŞARKÜTERİ/BEYAZ ET ALIM İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİDİR**

***LÜTFEN OKUYUNUZ;***

***\*\*\* ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON KULLANMA TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.***

***\*\*\* ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE BİLİNDİK EN İYİ MARKA OLMA ŞARTI ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.***

***\*\*\* MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYONUNCA NUMUNESİ KABUL GÖRMEYEN ÜRÜNLER ALINMAYACAK VE KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; ANCAK BİR DEFADA TESLİM EDİLEMEYECEK ÜRÜNLER ( ŞARKÜTERİ) İDARENİN İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL EDİLMEYECEKTİR.BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.***

**Teklifler idareye belirtilen tarih ve saate kadar elden teslim edilecek; posta, e-mail ile gönderimler kabul edilmeyecektir.**

**İŞİN KONUSU:** Şehit Bilal Dicle Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğü Pansiyon bölümü için 03.02.2025-20.06.2025 tarihleri arası Şarküteri /Beyaz Et malzemesi alımı

**KALİTE:** İdaremiz tarafından satın alınacak Şarküteri ürünlerinin genel özellikleri ve ürünlerin teknik şartnameleri aşağıya çıkarılmıştır.

**A-GENEL ÖZELLİKLERİ**

1. Gıda malzemelerinin hepsi birinci kalite olacaktır.
2. 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, ilgili standardın işaret ve numarası mutlaka yazacak tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise mürekkep baskı olarak belirtilmiş olacaktır.
3. Üretici firmanın Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’ndan üretim izni olacaktır.
4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
5. Malzemelerin getirildiği araç temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.
6. Ambalajların nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır.
7. Malzemelerin getirildiği ambalajlar, taşıma ve saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutulacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olacaktır.
8. 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 zamklarla yapılmalıdır.
9. Ambalajlar, taşıma ve saklama süresinde ürünleri iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve nem geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacaktır.
10. Malzemeler idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda getirilecektir.
11. Malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir.
12. Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler, bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluşta yaptırılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.
13. Muayenede kullanılan, bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler ile teknik şartları sağlamayan ürünler yada son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler yol ve diğer masraflar yükleniciye ait olmak üzere şartlara haiz olanlarıyla değiştirilecektir.
14. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan satıcı firma sorumludur.
15. Laboratuar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması durumunda sözleşme tek taraflı olarak idarece fes edilecek, yeni yapılan alımdan doğan fiyat farkı yükleniciye ait olacaktır.
16. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
17. **İhalede belirtilen malzemenin alım süreci 17.01.2025 tarihinde bitecektir. Kalan malzeme için yüklenici herhangi bir hak kaybı talebinde bulunmayacaktır.**

**ÜRÜNLERİN TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**YUMURTA:** Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan elde edilmiş olmalıdır. Yumurtalar, 27.03.2000 yılında Resmi Gazete’de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi’nin Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’ne uygun nitelikte olmalıdır. Kabukları sağlam , su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış , zımparalanmamış , temiz, kendine özgü tat ve renkte , beneksiz , kansız , kokusuz olmalı , yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar çatlak , ıslak , küflü , bozuk , ve çürük olmamalıdır .Yumurta sarı kabuklu olmalı ve her bir yumurta tartıldığında 60 g dan az ve kabuk kalınlığı 0,2 mm’in altında olmamalıdır. Muayene için ayrılan her ambalaj içersindeki yumurtalar, gözle ve elle incelenmeli , sayılmalı , tartılmalı , koklanmalı,lambadan geçirilmeli ve yumurtalardan gelişi güzel ikiden az olmamak üzere binde üçe kadar kırılarak inceleme suretiyle,yumurta fiziksel ve organaleptik muayenesi yapılmalıdır.Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı , hava boşluğu , sarısı ve akının durumu incelenir. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir. Yumurtalar kuru , temiz , kokusuz, viyoller içersinde karton ambalajlarda teslim edilmelidir.Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. (TS 1066) uygun olmalıdır. Teslimat belirli aralıklarla(peyderpey) ve istenen sayıda yapılır.

**BEYAZ PEYNİR VE ÖRGÜ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Beyaz peynir çiğ sütlerin TS 1018, TS 11044, TS 11046 veya karışımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi bu işlenme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
* İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
* Yeni tenekeler içinde olacak kalıpları muntazam ve birbirlerine bitişik istif edilmiş salamura ile örtülü bulunacaktır. Parçalı peynirler kabul edilmeyecektir.
* Getirilecek beyaz peynir 1. sınıf ve tam yağlı peynir olmalıdır.
* Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte deliksiz gözeneksiz olmalıdır.
* Beyaz peynir kalıpları 7-11 cm.boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
* Beyaz peynirde rutubet miktarı kütlece % 60 olacaktır.
* Titrasyon asitliği laktik asit cinsinden kütlece en çok % 3 olacaktır.
* pH değeri 4.5’in üzerinde olacaktır.
* Tuz miktarı katı maddede ( peynir kuru maddesinde) kütlece en çok % 10 olmalıdır. Tuzsuz peynir ambalajlarında tuzsuz ibaresi bulunacaktır.
* Ağır maddelerden Bakır en çok 1 mg / kg

Kalay en çok 250 mg / kg

Kurşun en çok 0.3 mg / kg

Civa en çok 0.03 mg / kg

* Katı madde yağ içeriği tam yağlı beyaz peynirde kütlece en az % 45’den az olmalıdır.
* Olgunlaşma kat sayısı en az % l5 olmalıdır.
* Beyaz peynirde nişastalı maddeler bulunmayacaktır. İhtiyaç görüldüğü takdirde beyaz peynirde nişasta ve nişastalı maddelerden başka gıda maddeleri tüzüğünde adı geçen yabancı maddelerin bulunup bulunmadığına dair resmi kuruluş laboratuarlarında test yaptırılabilir ve masraflar müteahhit firmaya ait olacaktır.
* Beyaz peynirde koliform bakteri sayısı en çok 100 adet/g. olmalıdır.
* Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dahilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TS 591’e göre yapılacaktır.)
* Muayene masrafları satıcı firmaya aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
* Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
* Getirilen beyaz peynirler TS 1234’e uygun hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen sızıntı, bombaj yapmayacak şekilde kapatılmış teneke ambalajlarda olmalıdır.
* Peynir ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:
* Firma adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilecektir. Standardın işareti ve numarası ( TS 591) parti seri/ kod numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi, raf ömrü, imal tarihi ( ay yıl olarak) net ağırlığı ( Salamura hariç kg. olarak ) bulunmalıdır.
* Satıcı firma tarafından beyaz peynirlere normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.

**PEYNİR**

* TS 1018 (çiğ süt) veya TS1019 (pastörize süt) standardına uygun keçi, inek ve manda sütlerinden birine veya bu sütlerin karışımlarına peynir mayası katılarak pıhtılaştırılıp tekniğine göre işlenmiş ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine özgü tat, koku, şekil, renk ve aroması olan sert yapılı kabuklu bir peynirdir.

**YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1-** Yoğurt TS 1018 ve veya 1019 standartlarına uygun tercihen homojenize edilmiş sütlerin streptococcus thermophilcüs ve lakto bacillus bulgaricusun etkisiyle laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak ihtiva eden fermente bir süt ürünüdür Yoğurda işlenecek katı madde miktarını arttırmak için çözümlenebilme oranı en az %98 olan ve özellikleri standardında (TS 1329) belirtilen nitelikte uygun süttozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir. İstenilen malzemeler en geç 5 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.

**2-** Yoğurtta gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır. Yoğurt parlak süt renginde temiz ve homojen yapıda olacaktır. Yoğurtta serum ayrılması olmayacak, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır. Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda, homojen olarak karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta ve serumu az ayrılan yapıda olacaktır. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü ve dille damak arasında tutulmayan akıcı yapıda olmayacaktır.

**3-** Kendine has hoş kokuda olacaktır. Yoğurtlar alkolümsü yanık veya yabancı kokuda olmayacaktır.

**4-** Kendine has hafif, ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar ekşi, acı, küfümsü, sabunsu, yanık veya benzeri yabancı tatta olmayacaktır.

**5-** Süt yağı miktarı tam yağlı yoğurtta en az %3.8, yağlı yoğurtta en az %3.0 olacaktır

**6-** Yoğurtların içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.

**7-** Yağsız katı madde miktarı tüm yoğurt için 1000gr`da en az %0.8`den az ve %1.6`dan çok olmayacaktır.

**8-** Yoğurtlarda peroksidaz testi negatif sonuç verecektir.

**9-** Yoğurtlarda jelatin, nişasta gibi kıvam verici maddeler bulunmayacaktır.

**10-** Yoğurtlarda arsenik, antiman ve civa gibi insan sağlığına zararlı tehlikeli toksik maddeler bulunmayacaktır.

**11-** Yoğurtlarda patojen mikroorganizma E. coli ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.

**12-** Yoğurtların 1 gramında 10`dan çok koliform bakteri, 100`den çok maya ve küf olmayacaktır.

**13-** Bu şartname belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.

**14-** Numunenin ambalajında delik, çatlak, bombaj veya bezer şekil bozukluklarıolmayacak ve ambalajlama, işaretleme kurallarına uygun olacaktır.

**15-** Numunenin görünüşü, tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek, kaşıkla alınarak gereğinde karıştırılıp kıvamı kontrol edilerek, koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.

**16-** Yağsız katı miktarı tayini, süt yağı miktarı tayini title edilebilir asitlik tayini, peroksidaz testi duyusal muayeneler ve ambalaj muayenesi TS 1330`a göre yapılacaktır.

**17-** Yoğurtlar içerisinde toz, toprak vb. maddeler girmeyecek biçimde su geçirmeyen yağ emmeyen, kağıt karton, cam ve uygun nitelikte plastik bloksel alüminyum veya paslanmaz çelik gibi insan sağlığına zarar vermeyecek maddelerden yapılmış, yeni, temiz, passız, kapakları iyice kapatılmış en az 10 kg`lık ambalajlarda olacaktır.

**18-** Plastik kâğıt karton kaplar bir defadan fazla kullanılmayacaktır.

**19-** Güğüm şeklinde yoğurt alımı yapılacağı belirtilmişse yoğurtların getirildiğigüğümler, temiz, passız, ağzı kapalı (streç filmlerle ağzı kaplı) olacaktır.

**20-** Yoğurt ambalajları içerisinde imalatçı firma adı, adresi, tescilli markası, yoğurdun tipi, net ağırlığı, imalat tarihi (gün,ay,yıl), seri, kod numarası, Türk Malı veya TM işareti, TS 1330 ifadesi, dayanma süresi (en fazla 10 derecede saklanacağ belirtilecek) homonize sütten yapılanlardan “Homonize sütten yapılmıştır” ifadesi, süt tozu katılan sütlerden yapılan yoğurtların etiketlerinde “süt tozu katılmıştır” ibaresi ve süt tozu oranı okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde bulunacaktır.

**21-** Dört gün içinde bozulan, ekşiyen yoğurdun geri iadesi yapılacak ve malzeme mutfak soğuk deposuna teslim edilecektir.

**22-** Muayene komisyonunca istenen tüm mikrobiyolojik analizler müteahhit firma tarafında komisyonun öngördüğü yerlerde ve şartlarda yaptırılacaktır ve masraflar müteahhit firmaya ait olacaktır.

**23-** Yoğurtların hazırlandığı mandıra vb. depolandığı yer ve taşındığı aracın hijyenik durumunun belirlenmesi amacıyla muayene komisyonu belirsiz zamanlarda takip yaparak teknik ve hijyenik şartların yönetmeliğe uygun şekilde yapılıp yapılmadığını takip edecektir.

**24-** Yoğurtların taşındığı aracın, yoğurtların sıcak veya soğuktan etkilenerekbozulmasını önleyecek tertibata (frigofirik araç) sahip olması zorunludur.

**25-** Pastörize yoğurt ihalesine katılacak firmalar ihale günü örneklerini getirecek olup getirecekleri numune örnek numune kabul edilecektir ve yıl boyunca yapılacak kabuller bu örnek numune doğrultusunda yapılacaktır, örnek numuneye dair bilgiler not edilecek ve muayene komisyonu verilecektir.

**26-**Yoğurtlar 10 Kg’lık kapalı kutularda olacak

**TAVUK GÖĞÜS,ETİ:**

1. Tavuk eti, gıda maddeleri tüzüğünde (madde143) ve TSE DE 2409 da belirtilen birinci sınıf tavuk eti özelliklerini taşıyacaktır. Göğüs eti ambalajlanmış, kıkırdaksız ve kemiksiz olarak bonfile şeklinde talep edilecektir. Ürünlerin markası ve son kullanma tarihleri ambalajları üzerine bulunacaktır.

2. Tavuk eti dondurulmamış olup taze, sıhhatli, gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.

3. Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.

4. Etler nakil sırasında temiz poşetlenmiş +4 C˚ derecede veya daha düşük derecede hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.

5. Poşetler temiz, sağlam içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.

6. Tavuk eti okulumuzun isteği doğrultusunda ve siparişe göre yıl boyunca kısım kısım alınacaktır.

7. Tavuk eti okul idaresinin muayene komisyonu tarafından kontrol yapıldıktan sonra teslim alınacaktır.

**TAVUK BAGET**

1.Tavuklar but baget veya incik olarak satın alınacaktır.

2.Ürünler tekniğe uygun olarak ambalajlar içinde, üzerleri kapalı olmalı ve ambalajlarda kontrol işareti, üretim ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır.

3.Butların ortalama ağırlığı 330 gr olmalıdır.

4.Ürünlerin tümü taze olmalı, dondurulmuş olmamalıdır.

5.Ürünlerde koku, renk değişikliği olmamalıdır.

6.Ürünlerin ısısı teslim anında 4 °C˚ den fazla olmamalıdır.

7. Beğenilmeyen tavuk eti 1 saat içerisinde evsafına uygun olarak getirilecektir.

8. Getirilmediği takdirde yüklenici adına piyasadan temin edilecektir.

**YEMEKLİK TERE YAĞI:**

1. Kendine özgü tadı ve kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmamalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %100 sütten imal edilmelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ambalajı açıldığında peynir homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
6. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 15 veya 20 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacaktır.
8. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-İSO Belgelerine sahip olacaktır.

**PİKNİK BAL:**

1. 20 Gramlık ambalajlarda imal edilmiş olmalıdır.
2. Ballarda çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
3. Ballarda suni boya maddesi bulunmamalıdır.
4. Ballarda pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
5. Ballarda kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamül üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
6. Ballarda canlı + cansız her türlü kurt, böcek ve haşeret veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
7. Ballar 1. sınıf kalitede olacaktır.
8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
11. Ballar net 25 gr lık PVC den yapılmış ambalajlara konulmuş olacaktır.
12. PVC kaplar temiz sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
13. 25gr lık poşet ambalajlar için değişik ambalajlardan alınmak üzere 3 adet numune alınıp tartıldığında net 600gr dan az olmayacaktır.
14. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
15. Ballara müteahhit firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içerisinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.

Balların TSE damgası olmalıdır.

**5- PİKNİK KAKAOLU FINDIK EZMESİ:**

1. Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak.
2. Orijinal 20 gr.’lık ambalajlarda olacak.
3. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak.
4. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-İSO belgelerine sahip olacaktır.
5. Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 6 ay miadlı olması gerekmektedir.
6. 6 ay içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**6-PİKNİK REÇEL (VİŞNE/ÇİLEK):**

1. 20 Gramlık ambalajlarda vişne, çilek, kayısı, ayva, gül, gibi olgun sağlam ve taze meyvelerden sakkorozla imal edilmiş olmalıdır.
2. Reçellerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
3. Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
4. Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
5. Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamül üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
6. Reçellerde canlı + cansız hertürlü kurt, böcek ve haşeret veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
7. Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyoyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
11. PVC kaplar temiz sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
12. 20gr lık poşet ambalajlar için değişik ambalajlardan alınmak üzere 3 adet numune alınıp tartıldığında net 60 gr dan az olmayacaktır.
13. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
14. Reçellere müteahhit firma tarafından teslim tarihinden itibaren en 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içerisinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.

Reçellerin TSE damgası olmalıdır.

**7-PİKNİK TEREYAĞI:**

1. Türk Gıda Kodeksi 2005/19 numaralı Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sade yağ Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, insan sağlığını tehdit edecek kimyasal madde, küf, maya, patojen organizma ve parazit içeremez
3. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Birinci sınıf kahvaltılık tereyağı olacaktır. Kendine has tat, koku ve görünümde olup yabancı tat içermeyecektir. Sarımsı homojen renkte ve homojen yapıda olmalıdır.
4. Orijinal **15 gramlık** ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlama, etiketleme, işaretleme ile gıdanın taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksinin ilgili Yönetmelik ve Tebliğlerine uygun olmalı
5. Ambalaj üzerinde firma adı-bilgileri, imal tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlığı, parti no, ürün-üretim bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde bastırılmalıdır.
6. Teslimata gelen araçta düzgün istiflenmelidir. Frigofrik araçlarla teslim edilmelidir ve araç-ürün sıcaklığı 0-4°C olmalıdır.
7. Malzeme 4 Aylık Periyotlarla idareye idarenin istek ve Ürün Talebine göre peyder pey teslim edilecek, teslim edilecek malzemenin 6 ay miatlı olması gerekmektedir.

**9-TURŞU:**

1. Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
2. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş,dağılmış acımış, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayinada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
3. Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit,asetik) cinsinden %1’den az olmayacaktır.
4. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.)
5. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
6. Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır. 1yıl garanti verilecektir

**10- GÜNLÜK YUFKA:**

1. Yufkalar taze olacaktır.
2. Yumuşak ve ambalajlı olacaktır.
3. Ambalajı delinmiş bozulmuş olan yufkalar iade edilecektir.

**11- PİLİÇ DÖNER:**

1. 1 KG lık paketlerde olacaktır.
2. Ürünlerin standartlara uygun olarak kesilmiş ve helal sertifikalı olacaktır.

**12-DİĞER**

1. Diğer tüm ürünler ambalajlı ve üzerinde son kullanma tarihi belirtilmiş olacaktır.
2. TSE standartlarına uygun olmalıdır.
3. Piyasada bilindik kaliteli ürünler kabul edilecektir.
4. Muayene ve Teslim alma komisyonu uygun görmediği herhangi bir ürünü gerekçe bildirmeden değişimini talep edecektir.

**İşin kontrolü hangi görevliler tarafından ne şekilde yapılacağı:**

1. Yiyecek madde ve malzemelerin muayene ve kontrolü Yüklenici firma tarafından Okul ambarına getirilerek yiyecek madde ve malzemeleri “Okul muayene komisyonu tarafından” günlük olarak kontrol edilir ve muayene raporu düzenlenir. Uygun görülmeyen malzeme ve maddelerin Yüklenici tarafından derhal uygun olanı ile değiştirilir.
2. Miktarı kontrolü: Yiyecek madde ve malzemeleri kazana girmeden veya hazır hale getirilmeden iaşe edilecek kişi sayısı ve şartnamedeki gramajlara göre kontrol edilir. Hiçbir şekilde eksik malzeme ve madde ile yemek hazırlanmaz.
3. İşyerinin ve işçilerinin kontrolü: İdare gerek gördüğü her zaman işyerini, malzemeleri işçileri kontrol eder. Görülen eksiklikler Yüklenici tarafından derhal giderilir.

Okul mutfağına giren yiyecek malzemeleri, süt, yoğurt, tavuk vs. mesai saatleri içinde 08:00 –16:00 arası komisyonun huzurunda alınacak, mesai saatleri dışında gelen malzeme kabul edilmeyecektir.

1. Okul idaresi herhangi bir zorunlu nedenle okul açık olmadığı durumda veya herhangi bir sebepten ihale de belirtilen ürün miktarının tamamını alamadığı durumda sadece alınan ürünlerin ödemesi yapılacaktır.

**NOT** Gıda Maddeleri Tüzüğünün göre TS EN ISO 9001 kalite sistem belgesine ve TS EN ISO 22000 gıda güvenliğini belgesine sahip olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi,cinsi markası yazılı olmalıdır.

Bu şartnamede evsafı belirtilmeyen malzemeler Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve TSE normlarına uygun olacaktır.

Ambalajlı veya ambalajsız olarak teslim edilecek malzemeler sağlıklı ve kapalı araçlarda teslim edilecek bu malzemeler araç içinde gelişigüzel atılmayacak, kasalarda veya sepetler içinde bulunacak, muayene komisyonu sağlıklı şartlarda gelmeyen malzemeyi kesinlikle teslim almayacaktır. Komisyon, malzemeyi teslim almadan önce numune isteyerek her numuneyi ayrı ayrı test ettikten sonra almakta serbest ve yetkilidir.

A) Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler teslim alınmaz ve yüklenici tarafından derhal geri alınır ve aynı gün içerisinde yenisi teslim edilir.

B) Yüklenici istenilen miktarlardaki gıda ürünlerini idarenin göstereceği mahalde teslim edecek. Nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. İstifleme asla gelişigüzel olmayacaktır.

C) Tüm gıda ürünleri NET KG. üzerinden teslim alınacaktır.

D) Alınacak tüm gıda ürünleri ULUSAL marka özelliğinde olacak, Birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır. Müstecir özellikle kahvaltılık ürünlerde teslim edeceği malın numunesini komisyona sunacak , kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.Komisyonun uygun görmediği ve teknik şartnameye uymayan malı teslim etmekte ısrar eden yükleniciler hakkında gerekli yasal işleme başvurulacaktır.

E) Ödemeler peyderpey olacaktır. Yapılan ihalede belirtilen kalemlerdeki ürün miktarları tahmini öğrenci sayısına göre belirlenmiş olup ihale tarihi sona erdiğinde alınmayan ürünlerin ödemesi yapılmayacak olup yüklenici firma bu konuda hak sahibi olmayacaktır.

F)YÜKLENİCİ; Okul Müdürlüğünün talep etmiş olduğu mal/malzemeyi Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse mal/malzemenin mesai saatlerinde teslim edilmesi esastır. Yüklenici genel teslimatlarını mesai saatlerinde ( en geç saat:16,30) yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde idarenin talebi üzerine mesai saatleri dışında ve/veya hafta sonları mal/malzemenin teslimatı yine komisyon marifetiyle yapılabilir. Teslimat her halükarda komisyon marifetiyle yapılır.

1. YÜKLENİCİ’ nin işi aksatması, istenilen gün ve saatte mal/malzemeyi teslim etmemesi veya mal/malzemenin teknik şartnameye uygun gelmemesi, eksik gelmesi, bozulmuş olarak getirilmesi, içerisinde yabancı bir madde tespit edilmesi, gramajının eksik gelmesi, taşıma yapmış olduğu aracın vasıflara uygun olmaması, vb. tespit edildiğinde
2. **Muayene Kabul Komisyonu** Tarafından vukuu bulan olay zabıt (tutanak) atına alınır. Okul Müdürlüğü YÜKLENİCİ’ ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci yazılı ihbarda **YÜKLENİCİ’ den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde beş) oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ’ den İhale toplam bedeli üzerinden %1(Yüzde bir) oranında ceza kesilir. 3.defa aynı olumsuzluğun tekrarı halinde Okul Müdürlüğü tarafından tebligat yapılarak Sözleşme tek taraflı FESH edilecektir. Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.**

Burhan AKALP

Okul Müdürü