***VALİ AYDIN ARSLAN FEN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ***

***ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ ALIMI İHALESİ***

**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:

**ZEYTİN (SİYAH-YEŞİL):**

Trakya cinsi ve tat lezzette hoşa giden iyi terbiye edilmiş piyasanın en iyi cins zeytinlerinden olacaktır. Zeytinlerin içinde çöp, yaprak erimemiş tuz vs. gibi maddeler olmayacaktır. **10 Kg** lık tenekelerde olacaktır. 100 adet zeytin tanesinin ağırlığı 200 gramdan aşağı olmayacaktır. 100 adet zeytin çekirdeğinin ağırlığı 25 gramı geçmeyecektir. Zeytinleri göstermek ve güzellik vermek için herhangi bir yağ ile cila edilmiş olmayacaktır. Zeytinleri teslim alırken, net gramaj üzerinden hesaplanarak teslim alınacaktır. Alınacak zeytinler TSE Belgeli olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş zeytinler alınmayacaktır. Alınacak zeytinler mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanma tarihli olacaktır.Net gramaj üzerinden teslim alınacaktır. İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır.

almamakta serbesttir. Çuvallar yırtık, sökük olmayıp, standart çuvallar içerisinde olup ithal olmayacaktır. 7 mm’lik pirinç olacaktır.

**PİKNİK BAL:**

Kovan balının veya sepet balının süzmesi olacaktır. 20 gr lık paket halinde olacak. İhale tarihinden en fazla bir ay önceden imal edilmiş olacak. Son kullanım tarihi **31/12/2023’**den sonraki bir tarih olacaktır. TSE kurumu damgalı rağbet edilen markadan olacaktır. Delinmiş, yırtılmış, sızıntılı, açılmış, koli ve paketler kabul edilmeyecektir.

**PİKNİK REÇEL**:

Son kullanım tarihi **31/12/2023’**den sonraki bir tarih olacaktır. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.   
Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır. Reçellerde çöp çekirdek canlı ve cansız kurt böcek ve haşere bulunmayacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkmak suretiyle hazırlanacaktır. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak yanık is gaz benzin küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir. Reçellerde TS 2066 ve 2600 kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır. Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit firma tarafından geri alınıp değiştirilecektir. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet pakette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alimünyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Reçelin konduğu ambalajda net ağırlık 20 gram olacaktır. PVC temiz sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet reçel kuvvetlerinin üzerinde firma adı markası TM deneyimi cinsi net ağırlığı içinde bulunan maddelerin adları imal ve son kullanma tarihleri meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hidrograf baskı ile yazılacaktır.

**PİKNİK ÇİKOLATA FINDIK EZMESİ :**

Son kullanım tarihi **31/12/2023’**den sonraki bir tarih olacaktır. 20 gr lık paketlerde olacaktır. Yağ oranı fazla olmayacak. TSE standartlarına uygun şekilde piyasanın en iyisi olacaktır.

**TEREYAĞ :**

Son kullanım tarihi **31/12/2023’**den sonraki bir tarih olacaktır.Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmaz. Süt yağı miktarı kütlece en az %82 olmalıdır. Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalı. Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır. Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır. Tereyağları, duyusal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özellikleri bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine Al. veya kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmamış olacaktır. Ambalâj içindeki tereyağı miktarı net 15 gr olacaktır. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret numarası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

**MEYVE SUYU:**

Piyasada tanınmış markalardan olacak ve 200 gr. paketlerde sağlam ve temiz ambalajlarda teslim edilecektir. Alınacak olan Meyve suyunda en az %30 nektar bulunacak ve bu miktardan az olanlar kabul edilmeyecektir. Ambalajın üzerinde imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Alınacak olan meyve suyu Türk Standartlarına ve Gıda maddeleri nizamnamesine uygun olmalıdır

**BEYAZ VE ÖRÜKLÜ 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 teneke ve su düşüldükten sonra alınacaktır.

**KAHVALTILIK ÜÇGEN PEYNİR**

Kendine özgü tadı ve kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.

Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmamalıdır.

Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %100 sütten imal edilmelidir.

İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.

Ambalajı açıldığında peynir homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.

Light peynirler 12,5 gram olacaktır. Light veya yarım yağlı olarak kuruluşa teslim edilecektir.

Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacaktır.

Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-İSO Belgelerine sahip olacaktır.

**YUMURTA:**

Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Hava boşluğu yüksekliği en çok 2 mm’yi geçmemelidir. Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır. Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 65 gr’dan az olmamalıdır. Yumurtalar gıda tüzüğüne ve TSE’ye uygun olmalıdır.

**YOĞURT:**

Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir. Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı. Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı, Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb. maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır. Beher kaplar net 10. Kg ağırlığında olmalıdır.

**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;

1. 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.
2. Yüklenici firma, her ürüne ait üretici firmanın üretmiş ürünlere ait Tarım ve Köy işleri Bakanlığından alınmış Gıda sicil ve Gıda Üretim Sertifikalarını Muayene Kabul Komisyonuna ibraz etmekle yükümlüdürler.
3. Yüklenici, idarece ihtiyaç duyulması halinde muhtelif gıda maddelerinin depolar arası naklini herhangi bir ücret talep etmeden yapmak zorundadır.
4. Paketler taşıma ve dağıtım esnasında zarar görmeyecek şekilde (patlama, yırtılma ve vb.) dayanıklı malzemeden hazırlanacaktır.
5. Gıda üretim izin tarihi ve sayısı tüm ürünlerin ambalajları üzerinde yazılı olacak.
6. Açık ambalajlar kabul edilmeyecektir.
7. Muhtelif gıda malzemesi kolisi ve kahvaltılık malzeme paketinden 1’er adet idareye, her parti malın tesliminde verilecek.
8. Paketlerin içine ve dışına malzemelerin listesi yazılacaktır.
9. Karton kutular iki çemberli olacaktır.
10. Paketleme yapan personeller önlüklü, ağızlarında maske, ellerinde eldivenli olarak çalıştırılacaktır.

**MADDE – 4:** **DEPOLAMA VE MUHAFAZA**

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

**MADDE – 5: KONTROL DENETİM VE MUAYENE:**

* 1. İdare tarafından oluşturulacak Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, yüklenicinin koli yapma (ambalajlama) işini gerçekleştirdiği yerde kontrol ve denetimi yapabilecektir.
  2. Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, muayene yapma işini gerçekleştirecektir.
  3. 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.
  4. İdare ürünlerin laboratuvar muayenelerini tercih ettiği bir laboratuvarda, her türlü giderleri YÜKLENİCİ firma tarafından karşılanmak üzere yaptırabilir.
  5. 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**

* 1. Dağıtım sırasında koli veya paketlerde şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
  2. Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.
  3. 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.
  4. Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
  5. Depoya gıda maddeleri getirilmeden önce ihtiyaç bulunduğu takdirde palet getirilecektir.
  6. Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek, ihtiyaç duyulduğu takdirde ay içerisinde de malzeme istenebilecek ve firma bu ihtiyacı karşılayacaktır.
  7. 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.
  8. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
  9. İş bu şartname bu madde dâhil yedi(7) maddeden ibarettir.

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**Diyadin AKDEMİR**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**31/12/2022**

**Mehmet YALÇIN**

**Okul Müdürü**