**T.C.**

**BİSMİL KAYMAKAMLIĞI**

**Bismil Mecit Çelik Kız Anadolu Lisesi Müdürlüğü**

**KURU GIDA ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. **AYÇİÇEK YAĞI 5 KG’LIK PET ŞİŞE**

* Kırılma indisi 40°C de 1.461-1.468 olmalıdır.
* Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
* Uçucu madde 105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar

en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.

* Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine

yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.

* Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
* Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
* İyot sayısı 118-141 olacaktır.
* Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır.
* Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900 kcal, kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0
* Vit. E 20 mg., protein 0 mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır
* 5 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
* Mineral yağ bulunmamalıdır.
* . Birinci sınıf kalitede 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
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

- Bu Standardın işaret numarası

- Seri Numarası

- Malın Adı

- İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

- YAĞLAR 5 LİTRELİK PET ŞİŞE OLARAK GELECEKTİR.

1. **NAR EKŞİSİ**
2. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında koyulaştırılmasıyla elde edilmiş olacaktır.
3. 1 kg - 2 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.
4. Nar ekşisi sıvı kıvamlı, açık kahveden koyu kahveye değişen renkte, tortusuz olmalı, meyve parçaları içermemelidir
5. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
6. Yanık ve yabancı tat bulunmamalıdır.
7. **KARIŞIK TURŞU**

* Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
* Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı küf, kokuşma v.b. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
* Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az % 70; her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az % 3, en çok % 25 olmalıdır.
* Duyu ile muayene edilerek, bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır.
* Turşu, turşuyu etkileyen veya turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan laklı teneke ambalajlar içerisinde alınır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve basılır.
* Üreticinin ticari unvanı, adresi veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası
* Standardın işareti ve numarası (TS 4214 şeklinde)
* İmalat Seri / kod numarası
* Malın Adı (Karışık turşu)
* İmalat tarihi (Ay, yıl olarak)
* Tipi (Salamura)
* Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı
* Süzme ağırlığı (g veya kg şeklinde)
* Tavsiye edilen son kullanma tarihi ve raf ömrü (gün, ay, yıl olarak)
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

- Bu Standardın işaret numarası

- Seri Numarası

- Malın Adı

- İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

1. **YARIM YAĞLI SÜT**

* Sütler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği mikrobiyolojik kriterlerine ve çiğ süt bileşimine uygun olmalıdır. Gıda Maddeleri Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütler Tebliğinde belirtilen tüm hususlar dahilinde olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
* Kendine has tat ve renkte olmalıdır. Kötü koku ve tat olmamalıdır.
* 1 lt pastörize ve UHT sütler 1. Sınıf yarım yağlı süt olmalıdır (Yağ oranı en az %3).
* Pansiyonumuz ihtiyacına göre pastörize veya UHT süt isteyecektir.
* 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş, tabii tat ve kokuda homojenize edilmiş, ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.
* Sütler en fazla +4°C’de olmalıdır.
* Sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir.
* Üretim tarihi pansiyonumuza teslim tarihinden 15 gün öncesinden fazla olmamalıdır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Sütlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, ticari unvanı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sterilizasyon şekli (Pastörize/UHT), sütün yağ oranı, sınıfı, tipi, net miktarı (en az litre olarak), seri/kod numarası, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
* Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan, açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olan ve son kullanma tarihinden önce bozulan sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Sütler 1 Litrelik 100 paket şeklinde gelecektir.

Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır.

1. **KIRMIZI MERCİMEK**

* Piyasada satılan en iyi mercimekten yeni sene mahsulü olacaktır.
* Yabancı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muayene edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak, her ne sebepte olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır.
* Taneler normal büyüklükte olacaktır.
* Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2’den; taş, kum, toprak miktarı %1’den fazla olmayacaktır.
* Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda olacaktır.
* Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olacaktır.
* Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümler esas alınacaktır.
* Ürünler 25 kg’lık çuvallar ile getirilecektir.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

- Bu Standardın işaret numarası

- Seri Numarası

- Malın Adı

- İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

1. **BALDO PİRİNÇ**

* Pirinç yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
* Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda, Trakya veya Gönen **BALDO** cins olacaktır. Tip A olacaktır.
* Kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
* Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % l’i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
* Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5’i geçmeyecektir.
* Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7’e kadar olabilir.
* Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.

1. **İRİ BULGUR**

* Bulgur yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
* Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
* Pilavlık bulgurun iri taneli olması gerekmektedir.
* Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak, kum, taş, toprak, çöp, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır.
* Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş, yeni sene ürünü olmalıdır.
* Bulgur pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.
* İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir

1. **KRAKER (40GR)**

* Türk Gıda Kodeksine uygun olan Bisküvi getirilecektir.
* Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
* Rutubet %6’dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1’den ve külün %10’luk klor hidrik asitte erimeyen kısmı %0.015’den fazla olmayacaktır.
* Piyasadaki ürünlerin en iyisinden, 1.sınıf ürün olacaktır.
* Muhteviyatındaki şeker ve tuza göre tatlı, tuzlu, olarak 2 tiptir. Her 2 tip bisküvide de kendine has renk ve kokuda olmalıdır.
* Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.
* Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
* Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kağıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
* Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
* Ürünlerde boya maddesi kullanılmayacaktır.
* Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
* çubuk kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
* Kremalı sandviç bisküvi çeşitleri 60-80 gr'lık paketlerde olacaktır.
* Şekerli bisküvi 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.

1. **KEK (40GR)**

* Birinci kalite olacaktır.
* Kuruma ürün teslimi sırasında ürünün net ağırlığı üzerinden hesaplanıp alınacaktır
* Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
* Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarlarda istenilen çeşitte getirilecektir.
* Ürün kuruma getirildiğinde,max. Üçte birlik raf ömrünü tamamlamış olacaktır.
* Ürün 40 grlık olacaktır.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

- Bu Standardın işaret numarası

- Seri Numarası

- Malın Adı

- İmal ve son kullanma Tarihi

- Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

1. **BİSKÜVİ**

* Türk Gıda Kodeksine uygun olan Bisküvi getirilecektir.
* Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
* Rutubet %6’dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1’den ve külün %10’luk klor hidrik asitte erimeyen kısmı %0.015’den fazla olmayacaktır.
* Piyasadaki ürünlerin en iyisinden, 1.sınıf ürün olacaktır.
* Muhteviyatındaki şeker ve tuza göre tatlı, tuzlu, olarak 2 tiptir. Her 2 tip bisküvide de kendine has renk ve kokuda olmalıdır.
* Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.
* Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
* Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kağıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
* Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
* Ürünlerde boya maddesi kullanılmayacaktır.
* Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
* Kremalı sandviç bisküvi çeşitleri 60-65 gr'lık paketlerde olacaktır.
* Şekerli bisküvi 60-65 gr'lık paketlerde olacaktır.

1. **Süt 200 Ml (KAKAO/MEYVELİ/SADE)Küçük ambalaj (Kutu Sütü)**

* 200 ml’lik pipetli küçük ambalajlı olmalı,
* Yağlı (Yağ oranı en az %3) veya Yarım Yağlı (Yağ oranı en az %1,5) süt olmalı,
* UHT süt olmalı,
* Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalıdır.
* Siparişe uygun olarak çilekli,sade, kakaolu ve muzlu olarak gelecektir.
* Pipetli olacaktır.

1. **TUZ**
2. Toz halinde olmalıdır.
3. Na İçeriği % 35-40 arasında olmalıdır
4. İyotlu olmalıdır.
5. **MEYVE SUYU (200 ML KUTU)**
6. Meyve Suları yürülükte olan “Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu Ve Benzeri Ürünler Tebliğine” uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
7. Birinci kalitede olacaktır.
8. Kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalıdır.
9. Meyve suları ortam ısısında olmalıdır.
10. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ama fermente olabilen ürünleri içermelidir. Yabancı tat ve koku içermemelidir.
11. 200ml ± 5ml şeklinde, kapalı, sağlığa zararlı olmayan, pipetli kutularda olmalıdır.
12. Meyve suları %100 özellikli ve şeker ilavesiz olacaktır.
13. Meyve sularında üretimin doğasından kaynaklanabilecek etil alkol miktarı en çok 5.0 g/l, laktik asit miktarı en çok 0.6 g/l, uçucu asit miktarı en çok 0.4 g/l olmalıdır.
14. Ambalajlar bombeleşmemiş, açılmamış, deforme olmamış olacaktır.
15. Meyve suları aseptik ambalajlı olarak teslim edilecektir. Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır.
16. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan meyve suları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
17. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firma adı, adresi, net ağırlığı, cinsi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
18. Meyve suları kuruluşun belirleyeceği çeşitlerde gelecektir.
19. Yüklenici, son kullanma tarihinin dolmasına 3 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir.
20. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
21. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

Genel Şartlar:

Teklifler ıslak imzalı ve kaşeli bir şekilde kapalı zarf içerisinde olacaktır.İçinde bulunulan eğitim-öğretim yılında tüketilemeyen yukarıdaki şartnamede yazılı bulunan kuru gıda ürünlerinin idarece istenildiğinde bir sonraki öğretim yılında aynı şartlarda teslim edilmesi esastır. Fiyat artışına gidilmeyecektir.

- Bismil Mecit Çelik Kız Anadolu Lisesi Müdürlüğü tarafından biten kalemlerin yerinde başka bir kalemden ürün ihaleyi alan yükleniciden Firmadan, Malzemeyi isteyebilir. Malzemenin Teklifde verilen birim fiyatı üzerinde parası hesaplanır ve hak edişine göre ödemesi yapılacaktır. İhale bedelinin dışında ödemelerde fiyat farkı verilmeyecektir. Yüklenici idarenin hangi kalemi isterse o kalemde (malzemeyi) getirmekte sorumludur.

-Getirilen malzemeler yüklenici firma Bismil Mecit Çelik Kız Anadolu Lisesi Müdürlüğünün Pansiyon mutfağına ve ambara taşınacaktır. Taşıma ücreti için ayrıca ödenme yapılmayacaktır.

**-**Yüklenici tarihi geçmiş bozuk malzeme getirmeyecektir. Getirdiği takdirde malzemeler geri gönderilecektir. Taze malzemeyle değiştirilecektir. Değiştirme 3 saat içerisinde olmalıdır. Bu zaman zarfı aşılması veya bozuk malzeme getirmeme işi birkaç defa olursa eğer uyarı tebligat gönderilir ve ihale idare yetkili tarafından tek taraflı fes edilecektir. Getirmiş olduğu malzemenin yükleniciye parası ödenmez ve kesin teminatı gelir olarak kayıt edilir yani yükleniciye verilmez.

**-Pansiyon mutfağına** gelen gıda malzemeleri Okulumuz / Muayene ve Teslim Alma Komisyon veya o gün ki Belletmen Öğretmen tarafında teslim alınacaktır. Beğenmedikleri malzemeyi yüklenici tarafınızda geri götürüp aynı gün yenisiyle değiştirmek zorunludur. Değiştirmediği Takdirde Bu şartname maddelerinin uygulamasında doğabilecek her turlu sorunun çözümü 4734 -4735 sayılı kanunun çerçevesince yapılacak ve idarenin bulunduğu yerdeki mahkemeler yetkili olacaktır.

Muayene Kabul Komisyonu Tarafından vukuu bulan olay zabıt (tutanak) altına alınır. Okul Müdürlüğü Yüklenici’ ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci yazılı ihbarda Yüklenici’ den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde iki) oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda Yüklenici’ 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 FESHİ edilecektir. Kesin Teminatı İRAD (Gelire) Kaydedilecektir. Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.

İş bu Şartname Yüklenici ve İdare karşılıklı imza altına alınılacaktır.

Metin TAŞÇIER

OKUL MÜDÜRÜ Yüklenici Firma