**T.C.**

**BİSMİL KAYMAKAMLIĞI**

**Bismil Mecit Çelik Kız Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğü**

**PANSİYON MUTFAK ŞARKÜTERİ VE KAHVALTILIK ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**YOĞURT**

1. Yoğurt fermentasyondaspesifik olarak Streptococcusthermophilus ve Lactobacillusdelbrueckiisubsp. bulgaricus’ un simbiyotikkültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.
2. Kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.
3. Yoğurtların kirlenmiş iyi fermente olmamış, küflenmiş ,acımış,kıvamı bozuk olmayacaktır.
4. Asitlik derecesi süt asit hesabıyla %1,6 dan çok %0,8 den az olmayacaktır.
5. Yoğurdun 1 gramında 10’dan çok koliform bakteri, 100’den çok maya ve küf olmamalı, E.Coli bulunmamalıdır.
6. Kullanılan katkı maddeleri, 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği, 21/9/2006 tarihli ve 26296 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği ve 22/5/2008 tarihli ve 26883 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
7. Yoğurtlarda peroksidaz testi negatif sonuç verecektir.
8. Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalı, 100 gramında 3 gram süt yağı ihtiva etmelidir. Yağsız katı madde miktarı 100 gramında da en az 12 gram olmalıdır.
9. Kovaların üzerinde üretici firmanın adı ve adresi olacaktır.
10. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama – Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır..
11. Yoğurt ambalajları sıhhi şartlarda, el değmeden doldurulup kapatılan sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik kaplar içinde getirilecektir.
12. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylanmış olmalıdır.
13. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
* Yüklenicinin 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. 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.
2. Yoğurtların taşındığı araç, yoğurtların sıcak veya soğuktan etkilenerekbozulmasını önleyecek tertibata (frigofirik araç) sahip olmalıdır.

**SÜT YARIM YAĞLI (1 LT)**

1. UHT sütler yağ miktarlarına göre yağlı süt en az 3,0 gram/100 ml süt yağı içermelidir.
2. Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 M/V olmalıdır. E. Coli bulunmamalıdır.
3. 1.Sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya 1. Sınıf çiğ sütleri (TS. 1018) pastörize edilmesiyle elde edilmiş olmalı, 1 ml’de toplam bakteri sayısı 20.000’den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0,5 mg-0.05 mg. Fenol değerinde çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalik, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Ambalajlama Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izin vermiş olduğu, içi alüminyum kaplı tetrapak kutularda olmalıdır. 1 litrelik UHT süt kutuları, yırtılmış, bombeleşmiş, üstü kirlenmiş, çamurlaşmış ve deforme olmuş olmamalıdır.
5. Sütler frigorifik araçlarda + 4 derece sıcaklıkta soğuk zincire riayet edilerek kuruma getirilmelidir.
6. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, amblemi, üretim ve son kullanma tarihi, seri ve barkod numarası olmalıdır.
7. UHT tekniği ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Süt tebliğinde belirtilen şartlarda üretilmiş olmalıdır.
8. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda; son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
9. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır. Kuruma getirilen sütler son kullanma tarihi dolmadan bozulduğu takdirde yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
10. Ürünler yerli menşei olacaktır.
11. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
13. UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Siparişler kurumun ihtiyacına göre 200 ml veya 1 Litrelik ambalaj içinde olacak şekilde teslim edilecektir. Küçük ambalaj 200 ml’lik kutu süt olmalıdır. Büyük ambalaj 1 litrelik kutu süt olmalıdır. Bu ambalajlama şekli yağlı, yarım yağlı ve laktozsuz sütler içinde geçerlidir. Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.

UHT süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve/veya basılır. Yüklenicinin ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescil markası, malın adı, sınıfı, tipi, net miktarı, imal tarihi (gün, ay, yıl olarak) + 4 C ile + 10 C de muhafaza edilir ibareleri bulunmalıdır.

**TEREYAĞI PİKNİK(10 gr)**

1. Tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilmiş tereyağı kültürü

katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az % 82 süt yağı bulunan tereyağıdır.

2. Tereyağı 1. sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır.

3. Tereyağlarda gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında

hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

4. Üretici firmanın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt

Numarasına” sahip olması gerekmektedir. Ambalajda net ağırlık 10 gr olacaktır.

5. ÜRÜN NUMUNESİ İSTENECEKTİR. BEĞENİLMEYEN ÜRÜNLER İADE EDİLECEK YENİSİ İLE DEĞİŞTİRİLECEKTİR.

**6’LI BÖREKLİK YUFKA(1KG)**

**Böreklik Yufka**: Böreklik Yufka, buğday ununun baklava ve böreklik çeşidine, içme suyu, yemeklik tuz ve gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilip tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun açılarak kısmen pişirilmesiyle elde edilen yarı mamuldür.

Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış ‘Gıda Üretim (Unlu Mamuller:Yufka,böreklik yufka) Sertifikasına’ sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.

Üretici firma yufka yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.)ait Tarım Köy İşleri Bakanlığı’ndan alınmış ‘üretim izin belgelerini’ ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır.Yufka yapımında kullanılan tüm malzemeler,Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.

Böreklik yufka yapımında kullanılan tüm malzemeler ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine’ ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki belirtilen hususlara**;** gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.

**PİKNİK ÇİKOLATA (20GR)**

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır. Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır. İçinde 1.ci Kalitede fındık olacaktır. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 20 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir. ÜRÜN NUMUNESİ İSTENECEKTİR. TADI KÖTÜ OLAN MUAYENE KABUL KOMİSYONU TARAFINDAN BEĞENİLMEYEN RÜNLER YENİLERİ İLE DEĞİŞTİRİLECEKTİR.

**KREM PEYNİR (PİKNİK 20 GR’LIK):**

* TS. 2176 ya uygun, su miktarı % 60'dan yukarı olmamalıdır.
* Tuz miktarı kuru maddede % 7'den çok olmamalıdır.
* Ürünler sürülebilir yağlı beyaz peynir olacaktır.
* Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının % 16'sını geçemez.
* Muayeneler bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılır.
* Piknik beyaz peynirler PVC ambalajda, üzeri alüminyum veya kalay folyo ile yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. 20 gramlık ambalajlarda olacaktır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.
* Ambalajların her birinin üzerinde, yüklenici adı ve tescilli markası, adresi, malın adı, katkı maddesi grubu, tipi ve yağ miktarı, net ağırlığı (kg. veya gr. olarak), seri ve parti numarası, her bir peynir üzerinde imal ve son kullanma tarihi okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılı olacaktır.
* . ÜRÜN NUMUNESİ İSTENECEKTİR. TADI KÖTÜ OLAN MUAYENE KABUL KOMİSYONU TARAFINDAN BEĞENİLMEYEN RÜNLER YENİLERİ İLE DEĞİŞTİRİLECEKTİR.

**Piknik Reçel (20 Gr.):**

* 1. Birinci sınıf 20 Gr.lık poşette çilek ve vişne reçeli olacaktır.
* 2. Reçeller en iyi evsafta olacak, GMT’ ne ve eklerindeki evsaf ve şartlardaki hükümlere uygun lezzette kokusu normal temiz ve en iyi kalitede olacaktır.
* 3. Ayrıca TSE. nin gıda standartlarına uygun olmalı, firmanın adı, adresi, malın adı, katkı maddelerinin adı, net ağırlığı, imal tarihi, (ay, yıl ) son kullanma tarihi veya raf ömrü ambalaj üzerinde bulunmalıdır.
* 4. Taze meyvelerden yapılmış sadece şeker (sakaroz) den imal edilmiş olmalıdır.
* 5. Reçel çeşitlerinde meyve oranı % 45 olmalıdır.
* . ÜRÜN NUMUNESİ İSTENECEKTİR. TADI KÖTÜ OLAN MUAYENE KABUL KOMİSYONU TARAFINDAN BEĞENİLMEYEN üRÜNLER YENİLERİ İLE DEĞİŞTİRİLECEKTİR.

**Piknik Bal ( 20 Gr.):**

* 1. 20 Gr. lık poşet süzme çiçek bal olacaktır.
* 2. Şeker karışımı olmayacaktır.
* 3. Kendine has kokusu olacak G.M.T. ne uygun evsafta olacaktır.
* 4. TS 3036’ya uygun olmalıdır.
* 5. Ambalaj üzerinde firma adı, miktarı, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* 6. Fermente olmuş, küflenmiş, anormal koku ve tatta olmayacak, yabancı madde bulunmayacaktır. -İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların artıkları, yan parçaları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak olmayacaktır.
* . ÜRÜN NUMUNESİ İSTENECEKTİR. TADI KÖTÜ OLAN MUAYENE KABUL KOMİSYONU TARAFINDAN BEĞENİLMEYEN üRÜNLER YENİLERİ İLE DEĞİŞTİRİLECEKTİR.

**KÜP ŞEKER 1 (KG):**

* 1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün sıralanmış olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* En fazla 1 kg lık paketlerde gelecektir.

**MEYVE SUYU (200ML):**

* Birinci kalitede olacaktır. Kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir.200ml+-5 şeklinde, uygun ambalajlarda olacaktır. 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. Meyve suyunda kullanılacak şekerlerde su oranı %2 den fazla olmamalıdır. Ambalajların dolum oranı hacimce en az %90 olmalıdır. Meyve suyu ve benzeri ürünlere sükroz, invert şeker şurubu, glikoz şurubu, dekstroz, früktoz ve meyveden elde edilmiş şekerler katılabilir. Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den tatlandırmak için ise 150g/lt.den fazla olmamalıdır. Yüklenici, son kullanma tarihinin dolmasına 4 ay kala kullanılmamış ürünü değiştirmeye taahhüt etmelidir. Yükleniciler, ambalajı açıldığında kullanıma uygun olmayan, hatalı, bozuk olduğu tespit edilen ürünü, yenileri ile ücretsiz olarak değiştirecektir. Miadı içinde bozulduğu görülen ürünler yüklenici tarafından 15 gün içinde yenileriyle değiştirilmelidir. Ürünlerin tümünün etkilendiği durumlarda 24 saat içinde yenileri temin edilmelidir ve bunu belirten yazılı taahhütname Muayene Kabul Komisyonu’na verilmelidir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünlerin neli olacağı sipariş esnasında söylenecektir.
* ÜRÜN NUMUNESİ İSTENECEKTİR. TADI KÖTÜ OLAN MUAYENE KABUL KOMİSYONU TARAFINDAN BEĞENİLMEYEN üRÜNLER YENİLERİ İLE DEĞİŞTİRİLECEKTİR.

**PAKET TUZLU BİSKÜVİ 70(GR)**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olan Bisküvi getirilecektir.
2. Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
3. Her paket en az 70 Gr olacaktır.
4. . ÜRÜN NUMUNESİ İSTENECEKTİR. TADI KÖTÜ OLAN MUAYENE KABUL KOMİSYONU TARAFINDAN BEĞENİLMEYEN üRÜNLER YENİLERİ İLE DEĞİŞTİRİLECEKTİR.

**AYÇİÇEK-YAĞI (LT)**:

--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.

-Yağlar 5 litrelik pet şişelerde gelecektir.

--İçinde bulunulan eğitim-öğretim yılında tüketilemeyen yukarıdaki şartnamede yazılı bulunan şarküteri 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 kalemde ürünleri yüklenici Firmadan, Malzemeyi isteyebilir. Malzemenin alım Teklifinde verilen birim fiyatı üzerinde parası hesaplanır ve hak edişine göre ödemesi yapılacaktır. alım 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 çürük 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 şarküteri 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