**T.C.**

**BİSMİL KAYMAKAMLIĞI**

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

**PANSİYON GIDA ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1)ŞEHRİYLİ BULGUR**

1. Şehriyeler %100 sert durum buğday (TS 2974'de Triticum durum) irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğurularak elde edilmiş 1. sınıf kalitede olacaktır.

2. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.

3. Şehriyeler, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.

4. Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 10 - 12 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.

5. Şehriyeler kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tatlandırıcı ve koruyucu maddeler katılmamış olacaktır.

6. Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.

7. Rutubet % 13 ü geçmeyecektir,

8. Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.

9. Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.

10. Kurumun isteği doğrultusunda şehriye cinsleri (arpa, tel veya yıldız) belirlenecektir.

11. Şehriyeler 5 kg'lık standart polipropilen veya polietilen ambalajlarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak bicimde kapatılmış olacaktır.

12. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

13. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

14. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına” sahip olması gerekmektedir.

15. Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

2) **DOMATES SALÇASI**

* Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1.kalitede olacaktır.
* Boya maddesi katılmamış olacaktır.
* Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.

Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır

3) **- BİBER SALÇASI**

1. TS 7896 ve Türk Gıda Kodeksine uygun konsantre tip katkısız biber salçası olacaktır.
2. Kutu doldurma oranı,%(v/v)en az 90 olacaktır.
3. Siyah lekelerin 1mm’den büyük olanları 10 gr’da en çok 10 adet olabilir.
4. Suda çözünen kuru madde (tuz hariç % m/m) en az 18
5. Tuz oranı (kuru maddede %,m/m) en çok 10 olacaktır.
6. Ph değeri en az 4,6 en çok 5 olmalıdır.
7. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
8. Orijinal 5 kg. lık tenekelerde olacaktır. Net kg üzerinden alınacaktır.

**Fiziksel özellikler:** Açık kırmızıdan koyu kırmızıya kadar değişen renkte, kendine has tat,koku ve aromada olacak, yabancı madde, koku ve yanık bulunmayacaktır. Küflenmemiş olacaktır. Kutular mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, delik, çatlak, kenet hatası ve lakta açılma olmayacaktır.

4) **ARPA ŞEHRİYE**

1. Şehriyeler %100 sert durum buğday (TS 2974'de Triticum durum) irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğurularak elde edilmiş 1. sınıf kalitede olacaktır.

2. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.

3. Şehriyeler, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.

4. Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 10 - 12 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.

5. Şehriyeler kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tatlandırıcı ve koruyucu maddeler katılmamış olacaktır.

6. Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.

7. Rutubet % 13 ü geçmeyecektir,

8. Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.

9. Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.

10. Kurumun isteği doğrultusunda şehriye cinsleri (arpa, tel veya yıldız) belirlenecektir.

11. Şehriyeler 5 kg'lık standart polipropilen veya polietilen ambalajlarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak bicimde kapatılmış olacaktır.

12. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

13. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

14. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına” sahip olması gerekmektedir.

15. Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

5) **MAKARNA:**

* Buğdaydan usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
* Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
* Makarnalar 5 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
* Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
* Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
* Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem

TSE Belgeli,

6) **AYÇİÇEK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Yemeklik ayçiçek yağı kendine has renk, tat ve kokuda olacak; yabancı ve ransit tat ve koku bulunmayacak. 5 ±1ºC’de (beş artı eksi bir), oda sıcaklığında ve 40±2ºC’de (kırk artı eksi iki) en az 24 (yirmi dört) saat bekletilen yemeklik ayçiçek yağı numunelerinde herhangi bir bulanıklık veya tortu görülmeyecektir. Yeni üretim olacaktır. Isıtıldığı zaman berrak olacaktır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır. Berrak renksiz ve açık sarı renkli,tortusuz ve ham yağın özel kokusu ve tadı giderilmiş rafine ve vinterize edilmiş ayçiçeği yağı olacaktır. Tenekeler ofset baskılı olacaktır. Yemeklik ayçiçek yağları net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Yemeklik ayçiçeği yağlarının özellikleri Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliği’nde belirtilen özelliklerde (yağ asitleri kompozisyonu, fiziksel ve kimyasal özellikler, sterol kompozisyonu) olacaktır.

7) **NAR EKŞİSİ:**

1. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.

2. Taze olgun narlardan kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, preslenerek ve konsantre edilerek hazırlanmış olacaktır.

3. Kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş, kutuları ezilmiş delinmiş olmayacaktır.

4. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.

5. Nar ekşisi sosu örnekleri kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

6. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.

7. Nar ekşisi örnekleri ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.

8. Teslim şekli 500 cc’lik şişelerde olacaktır.

9. Nar ekşisi sosu alımında şişe/kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.

8) **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 Gram olacaktır.

9) **PİKNİK ÇİKOLATA**

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.

10) **PİKNİK BAL:**

Kovan balının veya sepet balının süzmesi olacaktır. 20 gr lık paket halinde olacak. TSE kurumu damgalı rağbet edilen markadan olacaktır. Delinmiş, yırtılmış, sızıntılı, açılmış, koli ve paketler kabul edilmeyecektir. Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, sağlam görünümlü olmalıdır. Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır. Üzerinde üretim son kulamla tarihi olmalıdır. Sağlık bakanlığı üretim izni olmalıdır. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecek, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek balı olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Ballar 20 gramlık ambalajlarda olacak, ambalajlarında bombe, yırtık, darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ballar tedarikçiye iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.** Ürünler yerli menşei olacaktır.

11) **ÇAY:** 1. Sınıf kalitesinde siyah çay olacak şekilde 1 kg’ lık paketlerde olacak. Çay üretimi ve son kullanım tarihi üstünde olacaktır. Özel kokuda yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. İçinde çöp ot toz kum gibi yabancı maddeler olmayacaktır. Boyalı olmayacaktır. Rutubeti %9 dan, külü % 7 den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı % 5 gr eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesiyle tespit edilir.

12 **TOZ ŞEKER** :

1 - Toz şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. - Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalıdır, topaklanma olmamalıdır. - İthal şeker olmamalıdır, şeker pancarından üretilmiş olmalıdır. - Toz şekerler, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliğini bozmayan pamuklu jüt sentetik elyaflı karton kağıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker çuvalları kıraf kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

**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. Ürünler ihtiyaca binaen haftalık olarak pey der pey gelecektir. İhtiyaç halinde ürün talebinde bulunulacak iki saat içinde ürün tedarikçi tarafından temin edilecektir.
6. Taşıma bedeli yüklenici firmaya aittir.
7. Ürünlerin ambara kilere taşınması ve tartılmak için teraziye bırakılması yükleniciye aittir.
8. Ayrıca komisyonumuzun vereceği diğer direktiflere de kesinlikle uyulacaktır.
9. Ürünler aşçı muayene komisyonu tarafından beğenilmediği takdirde yenileri ile değiştiriecektir..

Metin TAŞÇIER Yüklenici Firma

Okul Müdürü