***SİLVAN SOSYAL BİLİMLER LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ***

***ÇEŞİTLİ GIDA 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:

**AYÇİÇEK-YAĞI**:**(SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT’LIK TENEKE)**

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.

**SALÇA (DOMATES VE BİBER):**

TSE Belgeli domates salçası kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. İçinde siyah lekeler, gözle görülebilen kendi kabuk çekirdekleri dahil başka yabancı madde, tat ve koku olmayacaktır. Katılan tuz % 10 dan fazla olmamalıdır. Renk parlak kendine özgü **5’er Kg** . lık kutular içinde olacaktır. Kuru madde domates konsantresi 28.30 % de olacaktır. TSE Piyasada satılan en iyi marka domates salçası olacaktır. Salça teslim alınırken net gramaj üzerinden hesap yapılarak teslim alınacaktır. Mal teslimi tarihi itibariyle en az **18 Ay** kullanma sureli olacaktır.

**PİRİNÇ (BALDO):**

Piyasanın birinci kalitesi olacaktır.İçerisinde taş, kum ve bunlara benzer yabancı madde bulunmayacaktır. %5’in üzerinde kırık olanı kabul edilemez. Nem oranı% 15 geçmeyecektir. Ayrıca, rutubetli, küflü ve güve yeniği olmayacaktır. Hoş kokulu ürünü olacaktır. Komisyon isterse pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar yırtık, sökük olmayıp, standart çuvallar içerisinde olup ithal olmayacaktır. 7 mm’lik pirinç olacaktır.

**BULGUR (PİLAVLIK) :**

Piyasanın birinci kalitesi olacaktır.Islak, küflü içerisinde taş, kum, toprak ve bunlara benzer yabancı maddeler bulunmayacaktır. Yırtık çuvallar kabul edilmeyecektir. mahsulü olacak, komisyon pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar standartlara uygun olacak, köftelik bulgur olmayacaktır. Nem oranı % 13 geçmemelidir. Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Hiç kırılmış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır. Standart 5 kg lık çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cinsi üretici firma adı net ağırlığı imal tarihi yazılı olacaktır.

**ÇAY:**

1. Sınıf kalitesinde siyah çay olacak şekilde 1 kg’ lık paketlerde olacak. Çay **2024** üretimi ve son kullanım tarihi **30/06/2025**den sonraki bir tarih 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.

**YEMEKLİK TUZ:**

Tuz 1 kg lık naylon poşetlerde ve son kullanım tarihi **30/06/2025**ten sonraki bir tarih olacaktır. Piyasanın tanınmış ve tutulan tuzu olacak. TSE standartlarında olacak. Delik yırtılmış içerisinde yabancı madde olan tuzlar komisyon üyelerince kabul edilmeyecektir.

**KURUFASULYE**

Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar mütecaniz dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş çürük küflü ıslak kızışmış böcek yenikli sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır. Fasulyelerin gelişi güzel alınacak yüz 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır. Fasulyelerde çöp kabuk zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş toprak kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok % 2 olacaktır. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 2 den fazla olmayacaktır. Rutubet miktarı % 15 den fazla olmayacaktır. Teslimat standart sağlam ve temiz

çuvaldan olacak. Çuvalların üzerine veya içine konan etikette firma adı adresi imal tarihi cinsi net ağırlığı yazılı olacaktır. 5 kg’lık torbalarda olacaktır.

**MAKARNA:**

Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak extra veya extra-extra buğday unun veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte ve manzarası mütecamiz olacaktır. Sarı, koyu sarı, esmerimsi ve yeşilimtırak renkte olanları kabul edilmeyecektir. Canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları olamayacağı gibi haşaret tarafından yenilmiş dahi olmayacaktır. Pişirilmeden evvel veya sonra ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve fena kokuda olmayacaktır. Yenildikten 20 dakika sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Usulüne göre 20 dakika kaynatıldığı zaman maktaları parlak olacaktır. Uzunluğuna çatlamayacaktır. İstekler mühtelif cinsler üzerine ve orijinal 5 kg lık paket ambalajları ile teslim edilecektir.

**MERCİMEK (KIRMIZI)**

Piyasada satılan iyi kalite ve son sene mahsulü mercimeklerden olacak, yeter derecede kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış, fena kokulu vs. olmayacaktır. Mercimeklerde pişme durumu aynı derecede olacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı nebati kısımlar % 1’den fazla olmayacaktır. Gerek taneler içinde ve gerekse taneler arasında canlı bit olmayacaktır. Mercimek taneleri yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmayacak, boyanmayacak vs. her ne amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmeyecek, yağlanmayacak ve fırınlanmak suretiyle parlatılmayacak, mercimekler çabuk pişecek ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Teslimat temiz, sağlam standart 5 kg çuvallarda olacak, çuvallarda ve içindeki etiketine firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, mahsul tarihi belirtilecek. Malzeme kurum mutfağı tarafından pişirilecek ve uygun bulunduğu taktirde alınacaktır.

**NOHUT:**

Son kullanım tarihi **30/06/2025** den sonraki bir tarih olacaktır. Nohutlar iyi kalitede yeni sene ürünü yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı % 2 den ve rutubeti % 14 den fazla olmayacaktır. Yabancı ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış bozulmuş suni olarak beyazlatılmış kükürtlenmiş boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerleişlemgörmüşolmayacaktır.   
200 gr nohut tartıldığında 240 adeti geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adeti geçmeyecek şartı ile % 1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası ret edilecektir. Standart 5 kg lık çuvallarda 9 numara nohut teslim edilecektir. Çuval üzerinde veya içindeki etikette üretici firma ismi imaltarihi net ağırlığı yazılı olacaktır.

**KIRMIZI- SİYAH PULBiBER:**

Kırmızı-pul biber pul haline gelmiş olacaktır. Yaş nemli, kirli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Kendisine has koku ve lezzette olacaktır. İçerisinde taş toprak vs. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Rutubet nispeti % 12’yi geçmeyecektir.

**EKMEK**

- Ekmekler günlük ve taze olacaktır. - Ekmekler, buğday ununa su, tuz ve maya ilave edilerek yapılmış olacak; farklı bir katkı maddesi kullanılmayacaktır. - Ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyice pişmiş olacak, bıçak açmış olacaktır. - Ekmeklerin tuz miktarı kuru maddede %1,5 den fazla olmayacaktır. - Ekmekler acımış ve ekşimiş olmayacaktır. - Ekmekleri getiren araç ekmek taşımaya ve temizlik şartlarına uygun olacaktır. - İçi sünger gibi küçük delikli olacaktır. - İçinde hamur haline gelmiş un topakları, ipliklenmiş büyük yarık ve boşluklar bulunmayacaktır. - Kurum uygun gördüğü takdirde yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir. - Ekmek kasaları temiz ve hijyen kurallarına uygun olacaktır. - Ekmek tekli kasa şeklinde getirilecektir.- Ekmek en geç sabah saat 08:30’da, öğleden sonra en geç 15:00’da Mutfak

ambarında olacaktır

YUFKA

-Günlük taze yufka olacaktır

**YAŞ SEBZE VE MEYVE**

Ambalajlar TSE`ye uygun olacaktır, ambalajlar taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış kasa, tabla, sepet vb. şekillerde olup, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120cm veya 100x120cm boyutlarındaki paketlerle uygun ölçülerde olmalıdır.

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt vb. materyal yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksit veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Meyve ve sebzelerin üretim ve taşınmasında her türlü temizlik ve hijyen şartlarına (temiz kasa ve arabalarda taşınması, personelin sağlıklı olması, eldiven ve önlük kullanması gibi) uyulacaktır. Araç ve personelle ilgili olarak dezenfeksiyon ve portör raporları muayene komisyonunca istenecektir. Muayene komisyonunun isteği halinde sebze ve meyvelerin her türlü mikrobiyoloji ve hormonal analizleri yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Muayene komisyonu belirsiz aralıklarla sebze ve meyvelerin üretim ve depolama yerlerinde takip yaparak teknik ve hijyenik şartlara uyulup uyulmadığını takip edecektir.

İstenilen malzemeler en geç 3 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.

**1- PATATES:**Yeni sene ürünü olacak pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filizlenmiş, şekli bozulmuş, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler kesici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm’den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar ve patates ve yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak, sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş halde son sene mahsulü olacaktır. Patateslerin % 50’si 200 gramdan, % 40’ı 150 gramdan,% l0’u l00 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyisinden olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg,’ı geçmeyecektir.

**2- KURU SOĞAN:** Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert, sürgün vermemiş ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Kuru soğanlar dolgun ve tıkız bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75’i l00 gramdan büyük olacak, % 25’i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan soğanın iyi cinsinden (l. sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg’ı geçmeyecektir.

**3- DOMATES:** Bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sık etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Sarı ve yeşil miktarı % 2’den fazla olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (extra) olacaktır. Ortalama bir domatesin ağırlığı l50 gr. civarında olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

**4- PATLICAN:** Bütün, sağlam, temiz ,taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk ve parlaklıkta olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Beher adedi 200 gramdan küçük olmayacak, karnıyarık ve imam bayıldı için boyu 20 cm kadar, çapı 4-5 cm kadar olan patlıcanlar olacaktır. Orijinal ambalaj içinde olacaktır. Piyasada satılan iyi cins maldan (l.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

**5- YEŞİL BİBER:** Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde özürsüz olacaktır. Sap kesilmemişse sapın boyu l cm.’den kısa olmayacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (l.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

**6- KARA LAHANA:** Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacak, böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden (l. Sınıf) olacak üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde ve haşere yeniği bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

**7- SALATALIK:** Bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Orijinal ambalajda olacaktır. Piyasanın iyi cins malı (ekstra) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacak ambalajlı olacaktır.

**8- LİMON:** Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Limon sapları silme kesilmiş olacaktır. Limonlar sararmış ve zamanında koparılmış olacak, piyasada satılan en iyi cinsten (1.sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olarak sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

**9- MAYDANOZ:** Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakcıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazit ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır. 100’er gramlık demetler halinde olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, demetlerin hepsi aynı cins maydanoz içerecektir. Demetler arası ağırlık farkı l0 gramı geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (l.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

**10- MARUL:** Bütün, sağlam, taze, körpe, temiz, kuru, toprak bulaşmış yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak, acı olmayacak, dolgun olacaktır. Ağırlığı 250 gramın altında olmayacak, piyasada satılan kıvırcığın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş ve ambalajlı olacaktır.

**11- HAVUÇ:**Taze ,körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır.Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20-25 cm’den fazla olmayacak, ağırlıkları 150 g.altında bulunmayacaktır.Piyasada satılan havucun en iyisinden (extra) olacaktır.Üzerinde yabancı madde bulunmayacaktır.Ambalajlı olacaktır.

**12- SARIMSAK:** Bütün, sıkı, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş çeşidi kendine özgü renkte, başları düzgün şekilde, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri olmayacaktır. Kökü baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş ve yeni senenin ürününden olacaktır. Piyasanın en iyi (extra) malından olacaktır. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiç bir şekilde müsaade edilmeyecektir. Anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

**13- ELMA:** Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmayacak, şekil irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küf ve unlanmamış olacaktır. Bir adedi 100-150 gr. Civarında olacak, Piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) ve ambalajlı olacaktır.

**14- MANDALİNA:** Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizilmiş olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısımda aşırı nem bulunmayacaktır.

**15-ÜZÜM:**

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
2. Siparişe göre beyaz sofralık üzüm ve renkli sofralık üzüm çeşitlerinden olacaktır.
3. Çekirdeksiz olarak getirilecektir.
4. Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlerinden olmayacaktır.
5. Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkımlar 180 - 200 gram olacaktır.
6. Salkımlar arasında salyangoz benzeri hayvanlar olmayacaktır.
7. İri taneli olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 3’e kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
8. Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

**16-KIRMIZI ERİK / YEŞİL ERİK**

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ürünlerden olacaktır.
2. Kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (Can erik yeşil olabilir) taze ve olgun eriklerden olacaktır.
3. Ham, çok ekşi, çok sert, çürük, çok yumuşamış, pörsük, ezik, topraklı, buruşuk, çatlak, çürük, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
4. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu olabilecek ve meyve eti sıkı yapılı olacaktır.
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
6. Yeşil Erik; Papaz, Kebap, Aynalı ve Can tabir edilen cinslerden olacaktır.
7. Kırmızı Erik; Japon (Formosa, Santa Rosa, Climax, Anjelika) ve Avrupa (Stanley, Giant, President, Sugar), Mürdüm eriklerinden 50 gr – 60 gr tane ağırlığında ve tatlı tiplerden olacaktır.

ŞARKÜTERİ

**SİYAH ZEYTİN (yağlı salamura, 300-350 adet/kg)**

Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği’ne ve TSE 774’e uygun olacaktır.

1 kg sayıldığında 300-350 adedi geçmeyecektir.

Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35’den az olmayacaktır.

Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.(Süzme üzeri)

**Fiziksel özellikler:** Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır.

**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 **30/06/2025** 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 **30/06/2025** 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 40 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

**BEYAZ 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.(Süzme)

**SÜT UHT KUTU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* UHT SÜT (200 mlt) KONTROL SIKLIĞI Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek. UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
* KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* GÖRÜNÜŞ UHT sütler 1. sınıf süt olmalıdır.
* Birinci sınıf UHT sütler özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerden olmalı, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabi olmayan bir tatta olmamalıdır.
* Tam yağlı süt 100 ml’de en az 3,5 g, yarım yağlı süt 100 ml’de 1-2 g, yağsız süt 100 ml’de 0,5 gramın altında süt yağı içermelidir.
* SICAKLIK UHT Sütler max 4° C’de teslim edilmeli AMBALAJ UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış karton kutularda teslim edilecektir.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
* ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
* UHT sütlerin ambalajları üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
* 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.
* TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Frigo firik araçlarda getirilmelidir.
* Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
* ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonu gerekli gördüğünde Analiz sertifikası (HMF, v.b.) fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporu teslim edilecektir.

**YOĞURT:**

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, yoğurt ve ayran için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az % 98 olan özellikleri Türk Gıda Kodeksine uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
3. Yoğurt, çiğ pastörize sütlerin en az 90°de 15–30 dk. Isıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulduktan sonra, yoğurt mayası katılarak kendine has ve kokusu kıvamında, yoğurt kütlelerini, canlı olarak içeren şekilde olmalıdır.
4. Kova yoğurtları ve süzme yoğurtlar, Safi inek sütünden ve tam yağlı olarak yapılmış olmalıdır.
5. Kuruluş ihtiyacına göre tam yağlı/yağlı (süt yağı % 3,5 - % 3,9), yarım yağlı (% 2  > süt yağı  ≥ % 1,5) veya light (süt yağı % 1,5’dan az) yoğurt getirilecektir.
6. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı,
7. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır. Kendisine has hafif ekşimsi tatta ve hoş kokuda olmalı, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
8. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
9. Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp, satılacaktır. Yoğurt kaplarının ağızları içlerine toz, toprak ve benzeri girmesini engelleyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik malzemeden yapılmış ve bir kez kullanılacak kapak ile örtülmesi zorunludur. 200 gramlık yoğurtların ise tek kullanımlık güvenlik folyosu ile kaplandıktan sonra üzerine kapak örtülmesi gerekmektedir.
10. Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
11. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
12. Yoğurtlar en fazla +4°C’de olmalıdır.Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
13. Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır.
14. Aksi belirtilmedikçe Kase yoğurtlar 200 gr’lık ambalajlarda, Kova yoğurtlar 10 kg’lık ve/veya 20 kg’lık ambalajlarda, süzme yoğurtlar 3 kg’lık, 5 kg’lık ve/veya 10 kg’lık ambalajlarda ve meyveli hazır yoğurtlar ise 100-125 gr’lık ambalajlarda getirilecektir.
15. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
16. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**ÇOKOKREM (SÜRÜLEBİLEN ÇİKOLATA)TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Çokokremler(Sürülebilen çikolata) yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Sürülebilen çikolata Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
* Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
* Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. TS 8371’e uygun olmalıdır.
* İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
* Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
* Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 20 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
* Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
* Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve TSE damgası bulunmalıdır.
* Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
* Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
* Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü Laboratuvarlarında firma tarafından yaptırılmalıdır.

**YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* KONTROL SIKLIĞI Her 10 ambalajdan 1 örnek UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir.
* Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir.
* İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; Kurum piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
* Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
* KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK KOKU Yumurtalar, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
* GÖRÜNÜŞ Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
* Çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş ile kuluçka işlemi görmüş yumurtalar kabul edilmeyecektir.
* Yumurtaların ağırlığı en az 55 gr ağırlığında olacaktır.
* Yumurtalar A sınıfı olup temiz yumurtalardan oluşacaktır.
* Yumurta akı: Berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermeyecek Yumurta sarısı: Işık Muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacak.
* Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecek. Mikroorganizma:
* Yumurta içeriğinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit içermeyecek Kabuk yüzeyinde gaita, kümes içeriği, çamur, kan lekesi vb. bulunan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
* Çatlak ve kırıklar yenileri ile değiştirilecektir.
* AMBALAJ Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.
* Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
* ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
* Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
* TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Kurumumuz yumurtayı adet olarak alacaktır.
* Teslim edilecek ürünlerin son kullanım süreleri en az 20 gün olmalıdır.
* ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

**TAVUK ETİ**

- Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 400- 500 gr olacaktır. - Derisiz tavuk bonfileler çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır. - Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir. - Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir. - Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır. - Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır. - Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir. - Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır. - Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır) - Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. - Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

**KIRMIZI ET**

1- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır

2- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.

3- Dondurulmuş et alınmayacaktır.

4- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %3 fire düşülecektir.

5- Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

6- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

7- Kemikli ve kemiksiz etlerinin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.

8- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur.

9- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar, İç organlar et yerine alınmayacaktır.

**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. Ayrıca komisyonumuzun vereceği diğer direktiflere de kesinlikle uyulacaktır.
6. Teklif Mektuplarıyla beraber ürünlerin numune örnekleri getirilecektir.

**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 gramajlarnet 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.
11. İhale zamanı kuru gıdaların numunesi yanında getirilecektir. Numune getirmeyenler ihaleden edilecektir.

**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**

Dağıtım sırasında koli veya paketlerde şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.

Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.

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.

Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.

Depoya gıda maddeleri getirilmeden önce ihtiyaç bulunduğu takdirde palet getirilecektir.

Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek, ihtiyaç duyulduğu takdirde ay içerisinde de malzeme istenebilecek ve firma bu ihtiyacı karşılayacaktır.

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.

* 1. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
  2. İş bu şartname bu madde dâhil yedi(7) maddeden ibarettir.

**TEKLİF VERECEK KİŞİ/FİRMALARDAN İSTENEN BELGELER VE AÇIKLAMALAR**

|  |  |
| --- | --- |
| EK  Teknik Şartname  Teklif Mektubu | **1- Birim Fiyat Teklif Cetvelindeki kısma teklif verilmek zorundadır. Kısmi teklif verilemez.**  **2- Teklif zarfı üzerine isteklinin adı, soyadı veya ticaret unvanı, tebligata esas açık adresi, teklifin hangi işe ait olduğu ve ihaleyi yapan idarenin açık adresi yazılır. Zarfın yapıştırılan yeri istekli tarafından imzalanarak, mühürlenir veya kaşelenir.**  **3- Teklifler ihale dokümanında belirtilen ihale saatine kadar  idareye (tekliflerin sunulacağı yere) teslim edilir. Bu saatten sonra verilen teklifler kabul edilemez ve açılmadan istekliye iade edilir. Bu durum bir tutanakla tespit edilir.**  **4- Teklifler iadeli taahhütlü olarak posta ile de gönderilebilir. Posta ile gönderilecek tekliflerin ihale dokümanında belirtilen ihale saatine kadar idareye ulaşması şarttır. Postadaki gecikme nedeniyle işleme konulmayacak olan tekliflerin alınış zamanı bir tutanakla tespit edilir ve bu teklifler değerlendirmeye alınmaz. E posta ile gönderilecek teklifler kabul edilmeyecektir.**  **5- Fiyatlar KDV hariç yazılacaktır.**  **6-Tekliflerinizde silinti kazıntı olmayacak. Firma kaşesi okunaklı olacaktır.**  **7-Ürünler ekteki teknik şartnameye uygun olacaktır.**  **8-Teslimat sırasında malzemelerin nakliyesi ve montajı yükleniciye ait olacaktır.**  **9-İstenilen ürünler iş başladıktan itibaren idarenin isteği ölçüsünde teslim edilecektir.**  **10-Ödemeler bütün kalemler teslim edildikten sonra en geç 30 gün içinde yapılacaktır.**  **11-Alımlar sözleşme imzalandıktan sonra kurum tarafından aksi belirtilmediği sürece haftada 2 defa olmak üzere mal/malzeme teslimatı yapılacaktır.** |

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**Fuat BİLMEZ**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**….. /03/2025**

**Ferit SÜLEYMANOĞULLARI**

**Okul Müdürü**