**T.C**

**AĞRI VALİLİĞİ**

**SPOR LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**KURU GIDA GENEL TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescil markası

Adı, çeşidi

Brüt ağırlığı

Net ağırlığı

İlgili standardın işareti numarası

İmal tarihi(ay ve yıl olarak )bulunacaktır

Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 1yıl içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı temiz ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır. Araç ve personelle ilgili dezenfeksiyon ve portör raporları firmadan ihtiyaç halinde istenebilecektir.

Muayene komisyon üyelerince Gerekli görülen mikro biyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluşta yapılacak ve analiz için gerekli personel ,test, cihaz, ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.

Malzemenin teslim yeri Spor Lisesi kız ve Erkek Öğrenci Pansiyonu iaşe ambarıdır.

Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek muayene edilecektir.

Malzemenin getirildiği ambalajlar gıdayı taşıma saklama süresince bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zara vermeyecek nitelikte olmalıdır.

Malzemeler isteğe uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.

Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE ye göre yaptırılacaktır.

Teslim edilen malzemelerin imal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır.Ve kabuller okul idaresinin istediği zaman ve miktarda yapılacaktır.

Kuru gıda teknik şartnamesinde adı geçen tüm malzeme kalemlerinin tedarik zincirinin, adının, markasının, modelinin, belgelerinin vb. teklif edilen her malzeme kaleminin ayrıntılı tanıtıldığı dokümanlar ihale aşamasında istekliler tarafından belgelendirilecektir. Belgelendirilmemiş hiçbir ürünün istekliler tarafından teklif edilmemesi gerekmektedir. Aksi takdirde teklifleri değerlendirme dışı bırakılacaktır. İhale komisyonunca, isteklilerce yapılacak belgelendirme şekli ve şartı aranmayacaktır. Önemli olan komisyonun hangi ürünü alacağını anlaması ve buna göre değerlendirme yapması amaçlanmaktadır. Teklif edilen ürünlerin piyasadan kaldırılması,üretiminin durdurulması vs. durumlarda okul muayene komisyonu ve satın alma komisyonu kararıyla yeni ürün kabulü yapılacaktır. Yıl içinde malzeme alımları okul idaresince belirlenen ihtiyaçlar doğrultusunda yapılacaktır.

İstenilen malzemelerin 7 (Yedi) gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir

**1.TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ(1 sınıf olacak)**

* Şeker pancarından elde edilip, kireç ve karbondioksit ile temizlenip kristalize edilmiş olacaktır.
* Şeker, küflenmiş, ıslak ve topaklanmış olmamalıdır.
* Sadece sakarozdan ibaret olmalıdır.
* İçerisinde taş, toprak, kum ve nemden dolayı topaklanmış şeker kütleleri olmamalıdır.
* Rengi beyaz olmalıdır. Kirli sarı renkte olmamalıdır.
* 50 kg. ’lık bez çuvallar içerisinde getirilmelidir.

**2-3-KURU FASULYE – NOHUT 5kg’lık –TEKNİK ŞARTNAMESİ(1 sınıf olacak)**

* Her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, lekelenmiş çürümüş, kütlenmiş, kendine özgü rengini kısmen veya tamamen kaybetmiş, tabii tat ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş ve kırık taneli olmayacaktır.
* Yeni sene ürünü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün fasulyelerin ve nohuttun pişme süresi 3,5 saati geçmeyecektir. Bunlar çeşit bakımından tek tip olacak ve arasında pişmeyen cinsi karışık olmayacak.
* Her üç tipte de nem oranı % 15'i geçmeyecektir.
* İçerisinde taş, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacak.

Nohuttun iriliği en az 9 numara olacak, içinde yeşilleri bulunmayacaktır.

**4-PİRİNÇ (Baldo) 5kg’lık TEKNİK ŞARTNAMESİ(1 sınıf olacak)**

* Son sene mahsulü fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma özelliğine sahip tabii renk ve kokuda iyi cins pirinç olacaktır. Küflü, küf kokulu, bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır. Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını içermeyecektir. Bozuk, lekeli, çöp, kabuk ve çeltikli tahıl oranı %1’den fazla olmayacaktır. Yabancı zararsız tane ve tohumlar toplamı %1’den fazla olmayacaktır. Pirinçler5 kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu taktirde kabul edilebilir. Pirinçler net 5 kg lık temiz, sağlam ve kuru Poşet içinde teslim edilecek, Poşet üzerinde malın cinsi, ürün yılı net kg’mı varsa tescilli markasını gösterir bir etiketin bulunması gerekir. muayene komisyonu isteği doğrultusunda yerli baldo pirinç istenebilecektir.

**5-PİLAVLIK BULGUR5kg’lıkTEKNİK ŞARTNAMESİ(1 sınıf olacak)**

* Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak. Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş mayalanmış olmayacaktır.
* Bulgurda canlı ve cansız haşare ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurta ve dışkıları bulunmayacaktır.
* Bulgur taneleri iri olacak ve dane iriliği ile renk bakımından mütecanis manzara olmalıdır.
* Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.
* Bulgur içerisinde taş, toprak, kum, çöp ve yabancı ot olmamalıdır.
* Bulgurda rutubet miktarı % 13'ü geçmemelidir.
* Bulgurlar boyanmış, suni olarak ağartılmış olmayacaktır.
* Bulgurlarda kuru madde kül miktarı % 1.175'den çok olmayacaktır.
* Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır.

0 no.lu elekten geçen tız kısmı % 1'den fazla olmayacaktır

**6-7-MAKARNA –5kg’lık ve 500 Gr ARPA ŞEHRİYE TEKNİK ŞARTNAMESİ(1 sınıf olacak)**

* Makarnalık ve arpa şehriye sert buğday (TS 2974'de T.Durum) irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğurularak elde edilmiş olacaktır.
* Makarna ve arpa şehriye mutfak ihtiyacı uygun türde ve çeşitte istenen siparişe uygun getirilecektir (çubuk, fiyonk, burgu, fırın makarnalık, erişte, lazanya, boncuk, arpa, tel veya yıldız şehriye vb. gibi).
* Kirlenmiş, gözle görünür, küflü, canlı, cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır.
* Kendine has renk, koku ve tatda olacak, yabancı koku ve tatda olmayacak, sağlığa zararlı yabancı madde ve boya olmayacaktır.
* Kaynar suya atılıp kaynatıldığıda en çok 20 dk. pişirilecek ve piştiği zaman kaygan, parlak görünümde olacak ve dağılmayacaktır.
* Makarna ve şehriye kırıldığında kesit mütecanis görünüşte ve lekesiz olacaktır. Koyu, sarı, yeşil, esmer renkte olanlar kabul edilmeyecektir.
* Makarna ve şehriyede çatlak ve kırık olmayacak.
* Rutubet miktarı en çok % 13 olacaktır.
* Tuz konulmayacak.
* Kül miktarı (katkı maddede) en çok % 1.0 olacak.
* Protein miktarı (katı maddede Nx5,7) en az %10.5 olacak.
* Ürünlerin 1 Gr.'daE.coli bulunmayacaktır.
* Aerobik mezatilik bakteri sayısı en çok 100.000 adet olacaktır.
* Maya sayısı en çok 500 adet olacaktır.

**.8-TUZ TEKNİK 5kg’lık750 Gr ŞARTNAMESİ(1 sınıf olacak)**

* Tuzlar beyaz renkte ve homojen olacak, gözle görülen yabancı madde içermeyecektir.
* Tuzların imal edilmesi ve işlenmesi Gıda Maddeleri Tüzüğüne (624, 625. maddelere) uygun olarak yapılmış olacaktır.
* pH iyotlu sofra tuzlarının pH’lı 7,5-8,0 arasında olacaktır.
* Suda çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok %0.5 olacaktır.
* Asitle çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok %0.5 olacaktır.
* Kalsiyum miktarı (suda çözünen kütlece Ca+2 cinsinden en çok %0,1 olacak.
* Rutubet miktarı (kütlece) mutfak tuzunda en çok %2, sofra tuzunda % 0,5 olacaktır.
* Sodyum klorür miktarı kütlece mutfak tuzunda en az %97, sofra tuzunda % 98 olacaktır.
* Magnezyum miktarı suda çözünen kütlece M2+2 cinsinden mutfak tu­zunda en çok %0.2, sofra tuzunda %0,1 olacaktır.
* Alkalilik (suda çözünen kütlece C03-2 cinsinden). Mutfak tuzunda %0.2, sofra tuzunda %0,2 olacaktır. İyotlu sofra tuzunda hiç bulunmayacak.
* Mutfak tuzu 5 kg., sofra tuzları 750 gr. naylon paket ambalajlarda olacaktır.
* İyot miktarı suda çözünen KI cinsinden sadece iyotlu sofra tuzlarından 5ml/kg olacaktır.

**9.ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ(1 sınıf olacak)**

* İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
* Çay tozsuz iri taneli olacaktır.
* Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkli olacak açık sarı olmayacaktır.
* Kendine özgü koku ve görünüme sahip olacaktır.
* TSE belgeli olacaktır.

**10-BİTKİSEL SIVI YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ NET 5 kg’lık(1 sınıf olacak)**

* Yemeklik ayçiçek yağı ayçiçeği bitkisinin tohumlarından usulüne uygun olarak imal edilmiş ola­caktır.
* Kendisine has renk, tat ve kokuda, rafine edilmiş olacaktır.
* Oda sıcaklığında 25 C'de sıvı halde bulunacak ve 40 C'de herhangi bir tortu görülmeyecektir. Tortu muayenesi temiz bir tüp içinde gözle yapılacaktır.
* Özgül ağırlığı 20 C'de 0,918-0,923 olacaktır.
* Kırılma indisi 40 C'da no:1 ,467 - 1,469 olacaktır.
* Uçucu madde 195 C'da en çok %02 (Binde iki) olacaktır.
* Sabunlaşmayan madde miktarı, en çok %1,5 olacaktır.
* Yağlar TS 886'ya uygun olacaktır. Zeytin yağıriviera ve mısır özü yağı, ayçiçek sıvı yağı için istenen özellikleri taşıyacaktır.
* Getirilen tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
* Yağ tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari ünvanı, yağın adı, imal tarihi (ay ve yıl ola­rak) brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, yağın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
* Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar ayçiçek yağı için de geçerli olacaktır.
* Ayçiçek ve bitkisel (margarinler için normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 1 yıl garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhite ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.

TSE Belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğünce uygulanacaktır.

**11-SALÇA 5kg’lıkveya 500gr TEKNİK ŞARTNAMESİ(1 sınıf olacak)**

* Yemeklik salça domates bitkisinden usulüne uygun olarak imal edilmiş olacaktır.
* Salça kendisine has renk, tat ve kokuda olacaktır.
* Salçaların içinde bulunduğu tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
* Salça tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari unvanı, imal ve son kullanma tarihi ( ay ve yıl olarak), brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, salçanın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
* Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar salça içinde geçerlidir.
* Salça için ( normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhide ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.
* Salçalar TSE belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
* Konsantre konserve salçasının kutuları net S kg. 'lık orijinal fabrikanın ambalajında olacaktır.
* İçinde domatesten başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddeler olmayacaktır.
* Su miktarı % 82'den, tuz miktarı % 6'dan fazla olmayacaktır, tuzsuz kül miktarı % 1 'den, külün sulun klorür asidinde erimeyen kısmı % 0,1 ve tuzsuz kuru madde miktarı % I5'ten az olmamalıdır.
* Getirilen salçalar kokmuş, kütlenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
* Salçaların imal tarihi 1 yılı geçmeyecektir.

NOT: İDARE İSTEDİĞİ ÖRNEĞİ ALMA ANALİZ YAPMA HAKKINA SAHİPTİR. MASRAFLAR YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÖDENİR. İDARE BEĞENİLMEYEN ÜRÜNÜN YENİSİYLE DEĞİŞTİRİLMESİNİ İSTER. DEĞİŞTİRİLMEDİĞİ TAKDİRDE 4734-4735 SAYILI KANUNUN UYGUN GÖRDÜĞÜ ŞEKİLDE HAREKET EDER. GETİRİLEN DENEY VE ANALİZ RAPORLARI İLE MAL TUTARLI OLMALIDIR.

        .

Bülent YÜZAK Sıtkı YARDIMCI Murat DEMİR

Pansiyon Müdür Yrd. Müdür Baş.Yrd Okul Müdürü

Yüklenici Firma