TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ

TÜRK TELEKOM SOSYAL BİLİMLER LİSESİ
İHALE KOMİSYONUNCA SATIN ALINACAK GIDA MADDELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİDİR.

LÜTFEN OKUYUNUZ;

****** ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON KULLANMA TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.***

****** ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA ŞARTI ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.***

****** MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYONUNCA NUMUNESİ KABUL GÖRMEYEN ÜRÜNLER ALINMAYACAK VE KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER BİR DEFADA İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; ANCAK BİR DEFADA TESLİM EDİLEMEYECEK ÜRÜNLER (ŞARKÜTERİ) İDARENİN İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL EDİLMEYECEKTİR.***
BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.

1 –TAVUK (BAGET) ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Etler 1. Sınıf tavuk eti olacak.
2. Standartlara uygun, kırılmamış, ufalanmamış; kendine has renk ve kokuda olacaktır.
3. Etler taze kesim, dolgun ve doğal görünümde olacaktır.
4. Bayat veya rengi, kokusu, doğal görüntüsü değişmiş; buzlanmış, dondurulmuş etler kabul edilmeyecektir.
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Etler normal tencerede su kaynadıktan sonra en fazla otuz(30) dakika pişme özelliğinde olacaktır.
7. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
    a. Kesim tarihi,
    b. Teslim tarihi,
    c. Veteriner hekim onayı,
    d. Teslim eden firma adı ve kaşesi,
8. Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.
9. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
10. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

11. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.

2-TAVUK (GÖĞÜS) ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Etler 1. Sınıf tavuk eti olacak.
2. Standartlara uygun, kırılmamış, ufalanmamış; kendine has renk ve kokuda olacaktır.
3. Etler taze kesim, dolgun ve doğal görünümde olacaktır.
4. Bayat veya rengi, kokusu, doğal görüntüsü değişmiş; buzlanmış, dondurulmuş etler kabul edilmeyecektir.
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Etler normal tencerede su kaynadıktan sonra en fazla otuz(30) dakika pişme özelliğinde olacaktır.
7. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
    a. Kesim tarihi,
    b. Teslim tarihi,
    c. Veteriner hekim onayı,
    d. Teslim eden firma adı ve kaşesi,
8. Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.
9. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
10. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
11. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
12.

3-YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
2. Yoğurtlar 1.sınıf ve yağlı yoğurt olacaktır.
3. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
4. Yağsız katı madde miktarı 100 gr' da en az 12 gr olmalı,
5. Yoğurdun 1 gr ' da 10'dan çok koliform bakteri, 95'den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır
6. Yoğurtta peroksidiz deneyi negatif sonuç vermelidir.
7. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
8. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.
9. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

10. TSE standartlarında ve piyasanın bilinen 1. Sınıf yoğurdu olacak. Gelen yoğurt Teslim Alma ve Muayene Komisyonunca renk, tat, katılık vb yönünde incelenecek. İstenen standartlarda olmayan mal kesinlikle alınmayacak ve firmaya iade edilecektir. Firma zaman kaybetmeden istenen kalitede mal getirmekle mükelleftir.

4-YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
2. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır.
3. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
4. Taze getirilmeli, üretim tarihinden 7 günden daha geç getirilen yumurtalar kabul edilmeyecektir. Hava boşluğu yüksekliği en çok 2 mm' yi geçmemelidir.
5. Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
6. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
7. Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 60 gr' dan az olmamalıdır.
8. Yumurtalar gıda tüzüğüne ve TSE'ye uygun olmalıdır.

5- ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Yenme olgunluğuna gelmiş, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucu hazırlanan mamuldür.
2. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
3. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
4. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özelikte olmalıdır.
5. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
6. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
7. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
8. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.
9. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır.
10. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır.
11. Zeytinler 1. Sınıf kalitede olacaktır. Alımlar net kg üzerinden yapılacaktır.
12. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.
13. İmalatçının markası veya kısa adı
14. Malzemenin adı (siyah zeytin)
15. Kalite ve sınıfı (birinci sınıf)
16. Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre)
17. Boyu ve derecesi

18. Net miktarı (süzme ağırlık)
19. İmalat seri numarası
20. TSE işareti ve numarası
21. TM deyimi
22. Mahsul yılı
23. Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak)
24. Koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

6-BEYAZ TAM YAĞLI TENEKE PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt (TS1019)standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil , renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir
1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591).
2. Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
3. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234 e uygun tenekelerde alınır. Sertçe' den maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir.
4. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)
5. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
6. Peynir tenekeleri açıldığında mallaşalı (mantarlaşmış)olmayacaktır.
7. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
8. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %30' dan daha az olmayacaktır.
9. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
10. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
11. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde "Yağlı Beyaz Peynir " ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı,imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.
12. Kuruma alınacak peynirler Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne göre en az 3 ay dinlendirilmiş olarak gelecektir. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.

7-KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Peynirler piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak kendine mahsus tabii görüntü koku ve lezzetinde olacaktır.

2. Kaşar peynir kalıbı 2 kısma bölünerek miktar alındıktan sonra rengi beyaz sarımtırak ve mütecanis olacak siyah damarlar ve benekler bulunmayacak hava boşluklarından ibaret büyücek delikler tek tük bulunabilecekse de ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır.
3. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, taze şekilde, 1-1,5 kg' lık paketler içinde getirilecektir.
4. Kaşar peyniri kalıpları ve ambalajları üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla yapanın adı ve tanıtıcı işareti yazılı olacaktır.
5. Son kullanma tarihinden en az iki ay önce teslim edilecektir.
6. Gıda maddeleri tüzüğüne ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

8- KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. G.T. H Bakanlığı izin belgeli, 1. kalitede, üretim ve son kullanma tarihi ibareleri mevcut olacaktır.
2. Özel tasarlanmış kaplarda Ambalajı üzerinde yapımcı firmanın adı, adresi, markası, içindeki katkı maddeleri, gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır.
3. İçerisinde standart ve Türk gıda kodeksine uygun çap ve oranlarda sebzelerden mamul, 1. kalitede fermente edilmiş özellikleri ihtiva edecektir.
4. Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
5. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, bayat olmayacak. Tabii lezzet ve görünümde olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
6. Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır.
7. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.)
8. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
9. Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

8- SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1- Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v)
2- Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
3- E. Coli bulunmamalıdır.
4- 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin (TS 1018) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 ml de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0.5 ml si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
5- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı
6- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı
7- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı,

8- İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

9-PİKNİK BAL TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır.
2. Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
3. Ballar 1. sınıf kalitede olacaktır.
4. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü taktirde mikrobiyolojik analiz yaptırılacak ve bu analizler için gerekli personel, alet, test, cihaz ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
5. Muayenelerde kullanılan hasar gören, bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
6. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TSE'ye uygun olarak yaptırılacaktır.
7. Ballar net 20 gr'lık PVC'den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
8. PVC kaplar temiz, sağlam, ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
9. Ambalajların üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi, brüt ve net ağırlığı, ilgili standardın işareti ve numarası, imal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
10. Ballara müteahhit firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.
11. Balların TSE damgası olmalıdır.

10.PİKNİK REÇEL TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 20 Gramlık ambalajlarda vişne, çilek, kayısı, ayva, gül, gibi olgun sağlam ve taze meyvelerden sakkorozla imal edilmiş olmalıdır.
2. Reçellerde çözünür katkı madde miktarıen az %68 olmalıdır.
3. Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
4. Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
5. Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamül üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
6. Reçellerde canlı + cansız hertürlü kurt, böcek ve haşeret veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
7. Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyoyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
11. Reçeller net 25 gr lık PVC den yapılmış ambalajlara konulmuş olacaktır.
12. PVC kaplar temiz sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
13. 25gr lık poşet ambalajlar için değişik ambalajlardan alınmak üzere 3 adet numune alınıp tartıldığında net 600gr dan az olmayacaktır.

14. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
15. Reçellere müteahhit firma tarafından teslim tarihinden itibaren en 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içerisinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.
16. Reçellerin TSE damgası olmalıdır

11.PİKNİK TEREYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

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. Müteahhidin getireceği tereyağı 1. sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır.
3. Tereyağlarda gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Tereyağlarda E.coli bulunmayacaktır.
5. Pastörize tereyağının 1 gr'ında 10'dan çok koliform bakteri, 50'den çok proteolitik bakteri ve 1000'den çok lipolitik bakteri bulunmayacaktır.
6. Sade yağların her sınıfında küf ve maya miktarı 1 gr'ında 100'den az olacaktır.
7. Kahvaltılık tereyağında reichert-nefusl sayısı en az 24, en çok 30 olacaktır.
8. Kahvaltılık tereyağında sütten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok % 2 olacaktır.
9. Kahvaltılık tereyağında tat ve koku bakımından hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağı miktarı kütlece en az % 82 asiditesi en çok % 0,18 sarımsı homojen renkte ve 1 g.'ında 20'den çok küf ve maya bulunmayacaktır.
10. Tereyağları tereyağının özelliğini bozmayan yağ sızdırmayan tereyağının tat ve kokusuna etki yapmayan alüminyum veya kalay kaplı poşete konulacak ya da alüminyum veya kalay kaplı kağıda sarılmış olacaktır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte bulunacaktır.
11. Ambalajlar 15 gr'lık olacaktır.
12. Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC (Polivinilklorür) 'den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
13. PVC kalınlığı 15-20 gr. ambalajlarda 250 mikrondan az olmayacaktır.
14. Her bir küçük tereyağı ambalajı üzerine firmanın adı veya markası, tipi, sınıfı, çeşidi, net ve brüt ağırlığı içinde bulunan maddelerin adları, imal ve son kullanma tarihleri yazılacaktır.
15. Kullanım süresi 6 aylık olacaktır.Teslim tarihinden itibaren 6 ay içinde kurum şartlarında yapılan muhafaza esnasında bozulan olursa her türlü masrafı da müteahhide ait olmak üzere normal nitelikteki yeni tereyağı ile değiştirilecektir.
16. Muayene komisyonunca istenen mikrobiyolojik analizlerin masrafı müteahhit tarafından karşılanacaktır ve komisyonun ön gördüğü şartlarda ve yerlerde yaptırılacaktır.

12- PİKNİK FINDIK EZMESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.

3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. TS 8371'e uygun olmalıdır.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
6. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 15 veya 20 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

13- TAHİN HELVA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Helvalar yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği" özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler TSE'ye uygun piyasada satılan, iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Helvalar kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olmalıdır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
4. Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağının kuruması, dağılma, haşere ve haşere parçaları, kalıntıları vb. yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya ayıklanabilecek parçalar halinde katılmalı ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olmalıdır.
6. Tahin helvasındaki yağ %100 susam yağı olmalıdır. Tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir.
7. Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı maddeler katılmaz.
8. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
9. Üretici firmanın ''Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.
10. 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.
11. 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.
12. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
13. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
14. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
15. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
16. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü Laboratuvarlarında firma tarafından yaptırılmalıdır.
17. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Bu şartnamede evsafı belirtilmeyen malzemeler Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve TSE normlarına uygun olacaktır.
Ambalajlı veya ambalajsız olarak teslim edilecek malzemeler sağlıklı ve kapalı araçlarda teslim edilecek bu malzemeler araç içinde gelişigüzel atılmayacak, kasalarda veya sepetler içinde bulunacak, muayene komisyonu sağlıklı şartlarda gelmeyen malzemeyi kesinlikle teslim almayacaktır. Komisyon, malzemeyi teslim almadan önce numune isteyerek her numuneyi ayrı ayrı test ettikten sonra almakta serbest ve yetkilidir.

A) Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler teslim alınmaz ve yüklenici tarafından derhal geri alınır.
B) Yüklenici istenilen miktarlardaki gıda ürünlerini idarenin göstereceği mahalde teslim edecek. Nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. İstifleme asla gelişigüzel olmayacaktır.
C) Tüm gıda ürünleri NET KG. üzerinden teslim alınacaktır.Bakliyat ürünleri pişirilerek teslim alınacağından örnek numune getirilmeden malın tamamı getirilmeyecektir.

D) Alınacak tüm gıda ürünleri ULUSAL marka özelliğinde olacak, Birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır. Müstecir özellikle kahvaltılık ürünlerde teslim edeceği malın numunesini komisyona sunacak ,kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.Komisyonun uygun görmediği ve teknik şartnameye uymayan malı teslim etmekte ısrar eden yükleniciler hakkında gerekli yasal işleme başvurulacaktır.

E) Ödemeler peyderpey olacaktır.

F) YÜKLENİCİ; Okul Müdürlüğünün talep etmiş olduğu mal/malzemeyi Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse mal/malzemenin mesai saatlerinde teslim edilmesi esastır. Yüklenici genel teslimatlarını mesai saatlerinde (en geç saat:16,30) yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde idarenin talebi üzerine mesai saatleri dışında ve/veya hafta sonları mal/malzemenin teslimatı yine komisyon marifetiyle yapılabilir. Teslimat her halükarda komisyon marifetiyle yapılır.

YÜKLENİCİ' nin işi aksatması, istenilen gün ve saatte mal/malzemeyi teslim etmemesi veya mal/malzemenin teknik şartnameye uygun gelmemesi, eksik gelmesi, bozulmuş olarak getirilmesi, içerisinde yabancı bir madde tespit edilmesi, gramajının eksik gelmesi, taşıma yapmış olduğu aracın vasıflara uygun olmaması, vb. tespit edildiğinde **Muayene Kabul Komisyonu** Tarafından vukuu bulan olay zabıt (tutanak) atına alınır. Okul Müdürlüğü YÜKLENİCİ' ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci yazılı ihbarda **YÜKLENİCİ' den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde beş) oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ' 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 FESH edilecektir. Kesin Teminatı İRAD (Gelir) Kaydedilecektir. Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.**

İDARE YÜKLENİCİ
BURHAN ADIGÜZEL
OKUL MÜDÜRÜ