**AĞRI ÖZEL MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**(DOĞRUDAN TEMİN)**

**KURU GIDA ALIMI**

**ŞARTNAMESİ**

 **İşin Konusu**

 **Madde 1 – AĞRI ÖZEL EĞİTİM MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ Kuru Gıda ihtiyacının İdari ve Teknik şartnameye göre Doğrudan Temin Usulü ile temin edilmesi işidir.**

 **Alınacak gıda maddelerinin özellikleri ve teslimat şekli İdari ve Teknik Şartnamede belirtilmiştir.**

 **Gıda ürünleri bir defada teslim edilecektir. Alınacak tüm gıda malzemelerinin üzerinde Üretici firmanın adı, adresi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Son kullanma tarihlerinin süresi en az HAZİRAN 2018 e kadar olmalıdır. Malın teslim edilmesi, nakliyesi ve ambarlara taşınıp istiflenmesi tamamen yükleniciye ait olacak ve yüklenici bunun için herhangi bir hak talep etmeyecektir.**

ALINACAK GIDA MADDELERİNİN ÖZELLİKLERİ

**1-)KIRMIZI MERCİMEK :**İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş yağmalama fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa taneler miktarı % 1 den rutubet % 14 den fazla olmayacaktır. Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı cinsi net ağırlığı imal tarihi yazılı olacaktır.

**2-)BULGUR :** Bulgur yeni sene mahsulü olacak, gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır, normal evsaftaki sert buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra dökülüp, savrularak kepeğinden ve kabuğundan ayrılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. Rutubet miktarı %13’ten fazla olmayacak, içinde çavdar ve her hangi bir yabancı maddelere %5’ten, 1 cm²’sinde %44 delik bulunan sıfır elekten, toz kısmı %0,5’ten kum taş toprak ve çöp miktarı %1’den fazla olmayacaktır. Ambalajı temiz yeni ürüne ait çuvallarda gelmeli, üzerinde firma adı, standart numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı, son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

3-)PİRİNÇ(pilavlık) : Pirinç 1. sınıf, fabrika malı, makine ve kalburdan geçmiş, yeni sene mahsulü olacaktır, çuvalları hiçbir şekilde delik, yamalı, ıslak, rutubetli olmayacaktır. Küf ve rutubet kokmayacak, başka bir kokusu bulunmayacaktır. İçinde; çeltik, toprak, taş vs. bulunmayacak, pirinç kırık ve lekeli olmayacak, kendi kırığı % 5’i geçmeyecektir. Pirinç pilav olarak pişirilmek suretiyle muayene edilecek, iyi piştiği, lapalaşmadığı ve yeteri kadar su alarak kabardığı görüldükten sonra kabul edilecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

4-)ARPA ŞEHRİYE : Arpa Şehriye Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki evsafa uygun piyasanın en iyi cins Arpa Şehriyelerinden olacaktır. Arpa Şehriyeler % 100 irmikten mamul olacak, eskimiş, acımış, kurt yenikli olmayacak, içlerinde haşarat ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Arpa Şehriyeler 10 kg.lık koliler halinde üzerinde imalatçı firma adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TS numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. TS. 1620’ye uygun olmalıdır. Mikrobiyolojik açıdan temiz olmalı, nem oranı % 13’ü geçmeyecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

5-) TEL ŞEHRİYE : Tel Şehriye Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki evsafa uygun piyasanın en iyi cins Tel Şehriyelerinden olacaktır. Tel Şehriyeler % 100 irmikten mamul olacak, eskimiş, acımış, kurt yenikli olmayacak, içlerinde haşarat ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Tel Şehriyeler 10 kg.lık koliler halinde üzerinde imalatçı firma adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TS numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. TS. 1620’ye uygun olmalıdır. Mikrobiyolojik açıdan temiz olmalı, nem oranı % 13’ü geçmeyecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

6-)MAKARNA : Makarnalar Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki evsafa uygun Boru makarna piyasanın en iyi cins makarnalarından olacaktır. Makarnalar % 100 irmikten mamul olacak, eskimiş, acımış, kurt yenikli olmayacak, içlerinde haşarat ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Pişirilmeden önce veya sonra çiğnendiği zaman ağızda ve boğazda acılık, fena koku ve çıtırtı hissedilmeyecek, usulüne göre 20 dakika kaynatıldığı zaman hepsi iyice pişmiş olacaktır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Makarnalar 10 kg.lık koliler halinde üzerinde imalatçı firma adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TS numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. TS 1620’ye uygun olmalıdır. Mikrobiyolojik açıdan temiz olmalı, nem oranı % 13’ü geçmeyecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

 7-)KURU FASULYE : Taneleri normal özellikte, yeter derecede kurumuş, mümkün olduğu kadar homojen ve orta büyüklükte olması gerekir. Taneleri dolgun, parlak olmalı, buruşmuş olmamalıdır. Nem oranı % 15‘i geçmemeli, taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Taneler çabuk pişmeli, pişmeyen cinslerle karıştırılmış olmamalıdır. Yeni sene mahsulü olmalıdır. Selanik cinsi, iri taneli, ince kabuklu, yüksek kaliteli olacaktır. Küf ve rutubet gibi herhangi bir kokusu olmayacaktır. Gerektiğinde pişirilerek muayene edilecektir. Ambalajı temiz yeni sene ürüne ait çuvallarda gelmeli üzerinde firma adı, standart numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı, son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. TSE’nin TS 141’e uygun olmalıdır. Pişirilerek denendikten sonra uygun sonuç alınırsa kabul edilecektir. Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki şartlara uygun evsafta olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

8-)KURU NOHUT : Yeni sene mahsulü, iri taneli, çabuk pişen cinsten, piyasanın iyi evsafta İspanyol cinsi nohut olacaktır. Nem oranı %15' i geçmeyecek, içinde buruşuk, siyah taneler ve yabancı maddeler bulunmayacak ve başka cins nohut olmayacaktır. Taşlı, topraklı, rutubetli, küflü ve çürük olmayacaktır. TSE'nin TS 142 sayısına uygun olacak. Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki şartlara uygun evsafta olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

9-)TOZ ŞEKER : Pancar şekeri olacaktır. Şeker çuvalları hiçbir şekilde delik, yamalı, ıslak, rutubetli olmayacaktır. İçerisinde hiçbir yabancı madde bulunmayacak, çuvallar temiz olacak ve ağızları açık olmayacak, şeker topak halinde olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki şartlara uygun evsafta olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir. Ayrıca özel sektör malı olmayacaktır.

10-)DOMATES SALÇASI : Salçalar tamamen domatesten yapılmış 28-30 biriks birinci sınıf salça olacaktır. İçinde hiçbir yabancı madde karışımı olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne tamamen uygun olacak, TSE’ nin TS 1466 sayısına uygun olacaktır. En son üretilen yılın mahsulü olacak, tenekeler üzerinde imalatçı firma adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Brüt (5) Kg. lık teneke kutularda olacak, kutularında şekil bozukluğu ve pas olmayacaktır, net miktarı dikkate alınacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

11-)TENEKE YAĞ(18 LİTRELİK AY ÇİÇEK YAĞI) : Bitkisel yağ olacaktır. Piyasanın 1.Sınıf rafine yemeklik Ayçiçek yağı olmalıdır. G.M.T.’nün 118 ve 122 nci Maddelerinde belirtilen niteliklerde olan yağlardan olacaktır. TSE’nin TS 886 sayısına uygun olacaktır. Yağlarda yabancı maddelere bulunmayacaktır. Tenekeler içinde bulunacak, 18 Litre. lık tenekelerde orijinal kapağı açılmamış olacak, ambalaj tenekeleri temiz ve küfsüz olacak, tenekelerin üzerinde imalatçı firmanın adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Yağ, tortusuz berrak renkte olacaktır, içerisinde başka katkı maddesi bulunmayacaktır. Delik tenekeler yenisi ile değiştirilecektir. Bozuk ve sağlığa zararlı olduğu tespit edilen yağlar iade edilecektir, piyasada bulunan en iyisi ve kalitelisinden olacaktır. Net miktarı dikkate alınacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

**12-) KURU ÜZÜM (AŞURELİK 5 KG’LIK AMBALAJLARDA)** Son sene ürünü, 1. Sınıf olacaktır. Böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde toz, çamur, kuş yeniği olmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kendine özgü renk,tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş olmamalıdır. 5 kg.lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3411’e uygun olacaktır.Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları:Küflü taneler/rutubet miktarı tayini