**BİRİNCİ KISIM**

**DOĞUBAYAZIT KARABULAK YATILI BÖLGE ORTAOKULU**

**GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİDİR.**

**GENEL ŞARTLAR**

İHALEYE KONULAN 32 KALEM GIDA MALZEMESİ MADDELERİNİN MİKTARI VE CİNSİ

Kilogram, Lt ve adet gıda maddesinin tamamı bir istekliye ihale edilecektir.

Sözleşme tutarı sözleşme onayının müteahhide tebliği herhangi bir sebeple teslim tarihini geçtiği takdirde, Yüklenici, sözleşme onayının müteakip, Karabulak YBO Müdürlüğünce verilecek tebligata göre teslime başlayacaktır.

İdare gerekli gördüğü takdirde ihale bedeli kadar mal alıp almamakta serbesttir. İhtiyacı kadar mal alacaktır eğer ihale bedeli aşarsa mal artışına gidebilir.

Yüklenici, ihtiyaçların bildirilmesinden sonra üç gün içinde istenen malları mesai saatleri içinde en geç 15.00’ya kadar Karabulak YBO Müdürlüğüne getirecektir. Kurum ihtiyaçları doğrultusunda ihale konusu mallardan istediği miktarda talepte bulunabilir, ihale konusu malın tamamını bir seferde almak zorunda değildir. Getirilen mallar numunelere uygun olup ve Muayene Kabul Komisyon kararından sonra kurum ambarına alınacaktır. Muayene Komisyonunun aykırı bulduğu ve kabul etmediği malların yerine yüklenici üç (3) gün içinde yenisini getirmek zorundadır.

Muayene Kabul Komisyonu alınacak malların uygun olmaması durumunda mallardan örnek alıp tahlil yaptırabilir. Bununla ilgili masraflar yükleniciye aittir.

Karabulak YBO Müdürlüğünün ihtiyacını yükleniciye bildirmesini müteakip, istenen malların süresi içinde teslim edilmemesi durumunda yüklenici, gerekçelerini ve malı teslim edeceği süreyi yazılı olarak kuruma bildirmek zorundadır.

Her türlü mal kabulü Muayene Kabul Komisyonunun kararından sonra yapılacaktır. Yükleniciye ait ve Karabulak YBO Müdürlüğünün teslim almadığı malları üzerinde mahkemelerce ihtiyati tedbir konulması halinde yüklenici bu malların yerine yenisini getirmeye mecburdur. Getirmez ise taahhüdünü ifa etmemiş sayılır. Mal teslimlerinde yüklenici veya yasal temsilcisi bulunmak zorundadır.

Getirilen malların tümümün yasal üretim izni olacaktır. Ürünlerde TSE damgası veya İSO damgası aranacaktır. Ürünlerin üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri açık bir şekilde yazılmış olacak sonradan yapıştırma etiket olmayacak, son kullanma tarihi yaklaşmış ürünler kabul edilmeyecektir. Getirilen mallar piyasada ve toplum tarafından kabul edilen en kaliteli markaların ürünü olacaktır.

**MUAYENE İŞLEMLERİNE AİT ÖZEL HÜKÜMLER**

Teslim edilen malların muayenesi, Karabulak YBO Müdürlüğünün Muayene Komisyonu tarafından aynı günde ve 1 (Bir) saatte yapılacaktır. Malı reddedilen yüklenici reddilen malı değiştirilerek istenilen malı getirmekle yükümlüdür. Reddedilen mallar getirilmemiş sayılır. Muayene sonucu reddedilen mal bulunduğu yerden 2 saat içinde kaldırılmaz ise evsaf, şekil değişikliği veya eksilmeden dolayı alıcı sorumlu tutulmaz. Laboratuar muayeneleri malın teslim alındığı mahalleye en yakın, idarece belirlenen kamu kurum ve kuruluşları ile üniversitelere ait laboratuarlarda yaptırılacaktır. Getirilen malın muayenesi herhangi bir sebeple tayin edilen süre içerisinde sonuçlanmaz ise yüklenici muayene süresini beklemeye mecburdur.

1. Okula verilecek kuru gıda malzemeleri net kilogram üzerinden teslim edilecektir.
2. Verilen malzemeler orijinal ambalajlarında olacaktır.
3. Verilecek olan gıda malzemelerinin son kullanma tarihi teslim tarihinden itibaren en az bir yıl olacaktır. Firmanın taahhüt ettiği gıda malzemeleri idarece alındıktan sonra okul ambarında bir yıllık süre içerisinde bozulduğu takdirde firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
4. Okula verilecek gıda malzemelerinin teknik şartnameye uygun olmamalarının tespiti halinde iadesi yapılacak ve yerine şartnameye uygun mallar getirilecektir.
5. İdare tarafından istenildiği takdirde bazı gıda malzemeleri için kimyasal özellikleri içeren broşür, katalog ve teknik özelliklerini gösteren belgeler getirilecektir.
6. Yüklenici malları getirmeden önce numuneleri idareye teslim edip numuneler kabul edildikten sonra malları getirecek eğer numuneler kabul edilmese değişmesi talep edilecek yüklenici numuneler değiştirilmese ya da getirdiği yeni numune kabul edilmese ihale dışı kalır.

**TESLİMAT PROGRAMI**

mal/malzeme peyde pey(ihtiyaca göre) teslim edilecektir. Yüklenici tarafından ihale sonuçlandıktan sonra KARABULAK **YBO** Gıda Ambarına teslim edilecektir.

7) Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır. Birim ambalaj olarak polietilen, polipropilen torba kullanıldığı takdirde, gıda muhafazasına elverişli, koku vermeyen özellikte ve insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden olacaktır. Torbalar birinci kalite, beyaz ve renksiz (granül düzlemlerinden ileri gelen ‘beyaz’ görünüş renksiz kabul edilebilir.) granül hammaddeden imal edilmiş olacaktır. Torba ağızları usulüne göre sağlam ve içindeki makarnaların ağırlığı ile patlamayacak şekilde kapatılmış olacaktır. Torbalar delik, yırtık, patlak olmayacaktır. Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma, saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmamasını sağlayacak nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Gıda maddeleri, PVC ambalajlar şeklinde getirilecekse, PVC ambalajlar hermetik şekilde kapatılmış, temiz, sağlam ve önceden hiç kullanılmamış özelliği bozmayan tat ve kokusuna etki yapmayan nitelikte olacak ve PVC ambalajlar üzerindeki bilgiler, okunaklı, sağlam ve silinmeyecek bir şekilde basılmış olacaktır.

8) İhale konusu satın alınacak malların, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Toksikolojik Muayenesi, kabul sırasında yapılmayacak, ancak; idarenin gerekli gördüğü durum ve zamanlarda bu hususların muayenesi ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde idarenin uygun göreceği bir laboratuarda söz konusu gıda maddelerinin uluslar arası standartlara uygun olarak muayenesi yapılacaktır. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığının tespiti halinde, doğabilecek zarar ve ziyandan Yüklenici sorumlu olacaktır.

9) Malzemenin teslim yeri Doğubayazıt KARABULAKYBO Müdürlüğü iaşe ambarıdır. Yüklenici tarafından idareye getirilecek bütün malzemeler, Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları dahilinde okulumuzda kurulan Muayene ve Kabul Komisyonunca yapılacaktır. İhale konusu malların, duyusal ve fiziksel muayenesi, söz konusu malların özelliklerine göre, renk ve görünüşüne bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek ve çiğnenerek yapılacaktır.

10) Bu teknik şartnamede belirtil(e)meyen hususlar ve hükümlerinde teknolojik ce bilimsel bilgi eksiklikleri olması halinde; Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili TSE standartları hükümleri geçerli olacaktır.

11) Malın teslim yeri Doğubayazıt Karabulak Yatılı Bölge Ortaokulu Yiyecek ambarıdır.

12)okula getirilen bütün malzemeler ihale esnasında verilen numuneler baz alınarak getirilecektir.

**İHALE KONUSU KURU GIDANIN ÖZEL ŞARTLARI**

# SALÇA, TURŞU, KONSERVE, REÇEL, MARMELAT AMBALAJLARI VE ALIM ÖZELLİKLERİ :

***TENEKE KUTULARDA MAL SATIN ALINIRSA:***

*Ürünü etkilemeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve hermetik olarak kapatılan teneke kutu ambalajlama olacaktır.*

*Ambalaj üzerinde (kapak dahil) aşağıdaki bilgiler, bozulmayacak, silinmeyecek şekilde ve okunaklı olarak baskı etiket vb. şekilde yazılmalıdır.*

*♦ Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası,*

*♦ Malın adı,*

*♦ Standardın işareti ve numarası,*

*♦ Sınıfı (varsa ),*

*♦ Hazırlandığı başlıca maddelerin adı veya meyve oranı ( sadece marmelat ve reçeller için ),*

*♦ Parti, seri veya kod numaralarından biri,*

*♦ Net ağırlık,*

*♦ İmal tarihi,*

*♦ Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi ve raf ömrü,*

*♦ “Her iki kapak tarafı şişmiş ve sızıntılı kutuları almayınız” ifadesi.*

## BAHARATLARIN AMBALAJ VE ALIM ÖZELLİKLERİ :

Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince baharatları iyi bir durumda tutacak özellikte temiz, kuru, sağlam, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyen malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj ağızları baharatların koku kaybını önleyecek şekilde sıkıca kapatılmalıdır.

İŞARETLEME :

*Aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır. Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgiler etikete yazılarak ambalaj içersine de konulabilir.*

*♦Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi ve tescilli markası*

*♦Standardın işaret ve numarası*

*♦Parti numarası*

*♦Malın adı*

*♦Grubu, sınıfı, tipi, boyu*

*♦Ürün yılı*

*♦Net ağırlığı*

***MARGARİN , ZEYTİNYAĞI VE SIVI YAĞLARIN AMBALAJ VE ALIM ÖZELLİKLERİ :***

***MARGARİNİN AMBALAJ ÖZELLİKLERİ :***

*Kahvaltılık margarinler yağ geçirmez kağıt ( imitasyon parşömen ), alüminyum folyo veya plastik ambalajlarda olmalı. Yemeklik margarinler TS 341 e göre teneke ambalajlarda veya mukavva kutuda bulunmalı. Dış ; plastik, kağıt veya alüminyum folyo, iç ambalajlarda ise margarinin duyu, fiziki, kimyevi ve mikrobiyolojik özelliklerini bozmayacak vasıftaki ambalaj malzemelerinden olmalıdır.*

*İŞARETLEME :*

*Ambalajlar üzerindeki kodlama ve tarih, delikli baskı ile atılamaz. Aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.*

*►Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, adresi, tescilli markası,*

*►Standardın işaret ve numarası,*

*►Malın adı, sınıfı, tipi ve türü,*

*►Net kütlesi , çeşidi,*

*►İmal tarihi,*

*►Firma tarafından tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü,*

*►A ve D vitamini miktarı,*

*►Katılan katkı maddeleri,*

*►Parti, seri veya kod numaralarından en az birisi*

### ZEYTİNYAĞI VE SIVI YAĞLARIN AMBALAJ ÖZELLİKLERİ :

*Ambalajlar TS ‘ye uygun olacaktır. Teneke kutu ambalajları yeni, paslanmamış ve TS 1234 ‘ e besin maddesi kapları yapımı için uygun özellikte tenekeden yapılmış olmalı, büyük teneke ambalajlar pres teneke kapsülle, daha küçük teneke kutular, teneke kapsülle veya alt ve üst kapakları özel kapatma aletleri ile lehimsiz olarak kapatılmalıdır.*

*Şişe ambalajlar ise doldurulmadan önce dikkatle temizlenmiş olmalı ve ağızları hava sızdırmayacak ve bozulmadan açılmayacak şekilde otomatik makine ile, vidalı kapaklarla veya yeni mantar kapaklar üzerine yeni bir bandrol geçirilmiş, bandrol veya kapaklar üzerinde firmanın kısa adı veya markası bulunmalıdır. Vidalı kapakların yağ ile temas eden iç yüzeyi mantar yada alüminyum ile kaplanmış olmalıdır.*

*Ambalaj veya şişelerin içersinde bulunan yağ miktarı kontrolü net ağırlık üzerinden yapılır.*

*Ambalaj üzerinde işaretleme :*

*Ambalaj üzerindeki işaretler, silinmeyecek şekilde baskı olarak bulunmalıdır.*

*►İmalat ve/veya ihracatçı firmanın ticaret unvanı varsa kısa adı, adresi varsa tescilli markası,*

*►Standardın işaret ve numarası,*

*►Sınıfı ve türü,*

*►Dolum hacmi ve net ağırlığı,*

*►Varsa katkı maddelerinin ad ve miktarı,*

*►Seri, parti numarası,*

*►İmal tarihi,*

*►Son tüketim tarihi,*

***KURU GIDALARIN AMBALAJ VE ALIM ÖZELLİKLERİ :***

*Ambalajlar TS ye uygun olacaktır. Ambalajlar ürünün miktar ve cinsine bağlı olarak kağıt, süt, bez, polietilen ve elyaftan yapılmış kutu, torba ve çuvallardır. Ambalaj yeni ve içindeki kuru gıdayı iyi bir durumda korumasını sağlayacak nitelikte olmalıdır. İnsan sağlığına zararlı malzemeden imal edilmiş çuval, torba ve kutular kuru gıda ambalajı olarak kullanılmamalıdır. Büyük ambalajlar ağızları açılmayacak biçimde, uygun, eksiz ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilidir. Gerekirse yanlarında kulak yapılabilir. Küçük ambalajların ağızları büzülerek bağlanır veya madeni şerit ile açılmayacak şekilde tutturulur, katlanarak sağlığa zararsız tutkalla da yapıştırılabilir. Küçük ambalajlar ayrıca bir dış ambalaj içersinde konulabilir.*

*Ambalaj üzerinde işaretlenince :*

*Ambalaj üzerindeki işaretler, silinmeyecek şekilde baskı olarak bulunmalıdır.*

*►Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası,*

*►Standardın işaret ve numarası,*

*►Sınıfı ve türü,*

*►İmal tarihi,*

*►Net ve brüt ağırlığı,*

*►Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü,*

***KURU MEYVELERİN AMBALAJ VE ALIM ÖZELLİKLERİ :***

*Ambalajlar, taşıma ve muhafaza süresince kuru meyveleri iyi bir durumda tutacak nitelikte olmak üzere her türlü uygun malzemeden yapılabilir. Tahta ambalajlar kullanıldığı takdirde sandığın altı, kenarları ve kapak kısmı kağıtla veya elverişli koruyucu başka malzeme ile kaplanmalıdır.*

*Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile ambalajlarda döşenecek kağıtlar ve diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Kağıtların basılı yüzleri dışa gelmeli, ürüne değmemeli ve ürünün tat ve kokusunda herhangi bir değişme yapacak özellikte olmamalıdır. Ambalajlarda, kullanılan ambalaj malzemesi ve toleranslar dışında toz, kabuk parçaları ve diğer herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.*

*İŞARETLEME :*

*Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde yazılır ve basılır.Küçük ambalajlarda bu bilgiler etiket üzerine yazılarak ambalaj içersine de konulabilir.*

*►Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası,*

*►Standardın işaret ve numarası,*

*►Parti, seri veya kod numaralarından en az birisi*

*►Malın adı,*

*►Sınıfı, boyu, çeşit, ticari gibi,*

*►Ürün yılı,*

*►Net ağırlığı.*

**1-PİRİNÇ**

**Baldo 1. Sınıf uzun tane tip a olacaktır.**

Ürünün ambalajında Tarım ve Köy işleri Bakanlığından veya ilgili kurumdan alınmış Gıda sicil ve Üretim izin belgesinin tarihi ve numarası yazılı bulunacaktır.

**a) Yeni Yıl mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olması.**

1. **2,5-5 kg’lık poşetlerde** *Kirlenmiş, acımış, küflü, canlı cansız, kurtlu ve böcekli olmayacak, aralarında böcek kalıntıları bulunmayacaktır. Kendine has renk ve tatta olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Piyasada satılan en iyi özellikte (ekstra) olacak % 0.2 den fazla yabancı madde (taş, toprak, kum, kavuz, kepek, diğer nebati kısımlar veya taneler içermeyecek, tebeşirlenmiş ve sandık pirinç oranı % 0,1’i , kırık pirinç oranı % 2 yi geçmeyecektir. Nem oranı en fazla % 14 olacaktır.. Pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir***.**
2. Ürün 15.02.2002 tarih ve 2002/12 nolu, 07.01.2011 tarih ve 2010/60 nolu **Pirinç Tebliğlerine** uygun olmalıdır.
3. **Dara düşülerek net kg. üzerinden teslim alınır,dara geri verilmez.**
4. **Besin değerleri 100 gr’da,Protein.6.7g,karbonhidrat:78-80 g,yağ:0,7 kalori:348-360 kcal olmalıdır**

**2-BULGUR**

**a) Yeni Yıl mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliği’ne ve TSE Standartlarına uygun olması.**

1. **2,5 veya 5 kg’lık poşetlerde pilavlık İri taneli,içinde taş,toprak,çürük ve yabancı maddeler bulunmayacak. Tat ve lezzetli olacak. Dara düşülerek net kg. üzerinden teslim alınır ve dara geri verilmez.** piyasanın en kaliteli malından
2. **Besin değerleri 100 gr’da protein:12.3 g, Karbonhidrat :68-70 g,Yağ;1,2-1,6 g, ,enerji :340-360 kcal olmalıdır**

**3-MERÇİMEK :**

a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Yönetmeliği’ne uygun olması.

1. 5 kg’lık Temiz poşetlerde *kırık tane miktarı % 3 ü, nem miktarı ise % 15 i aşmayacaktır.*
2. *Kimyasal madde karışmış olmayacaktır. Taneler aynı zamanda pişecek özellikte olacaktır. Pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir.*
3. TSE Standartlarına uygun olması, dara düşüldükten sonra net kg. üzerinden teslim alınır,dara geri verilmez
4. iri taneli (Yaprak tip) olmasının yanında 100 gr’da Enerji değeri : 330 -360 Kcal,Karbonhidrat:20-30g,yağ :0,7-1 g, ,Kolesterol :0 olmalıdır

**SALÇA**

a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması.

b) \*5 kiloluk kutularda teslim edilecektir. ( İdare isterse 1 kg lik kutulardan da isteyebilir. )

Temiz tenekelerde olacak ezik,paslı, bombayla olmayacak tat ve lezzet bakımından istenilen kalitede olup net kg. üzerinden teslim alınır ve dara geri verilmez.

C ) kuru madde oranı en az % 28-30 Bx olmalıdır.

\*Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış olacaktır (TS 1466 )

\*Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.

\*Su miktarı % 82 den tuz miktarı 100 g da 0,5 , 100 gr 350-360kj enerji , 100 gr da 5-6, lif 100 gr2,5-3, şekerler 100 gr 14-15 fazla olmayacaktır . doymuş trans yağ 0 olacaktır..

\*Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı adresi, tanıtıcı işareti, TSE damgası ve imal tarihîni gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.

\*Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.

\*Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.

\*Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.

**SIVI YAĞ**

a) Yeni Yıl Mahsulü olup, Gıda Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olması, idarenin isteğine göre 5-10-18 lt’lık bidon veya tenekelerde olacak,dara düşülür ve net üzerinde teslim alınır.

b) Sıvı yağ tenekeleri temiz akıntısız ve paslı olmayacak, net kg üzerinde teslim alınacaktır.

c) Sıvı yağ Sağlık Bakanlığı onayı ve TSEK standartlarına haiz yağlar alınacaktır. ayçiçeği olmalıdır.

d ) Besin değerleri 100 gr. İçin şöyle olmalıdır ;Enerji değeri :880-910 Kcal Protein :0g, toplam yağ:100(doymuş 10g,tekli doymamış 33,çoklu doymamış 57g), Karbonhidrat : 0.1 g Koesterol :0.0 Tenekelerin üzerinde üretim tarihi, son kullanma tarihi ile üretici firma adı yazılı olacaktır. Sıvı yağlar gıda maddeleri tüzüğüne uygun olup, okul muayene ve teslim alma komisyonu üyelerinin beğeneceği kalite doğrultusunda getirilecektir.

**MAKARNA** :

1. Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması.
2. 1 kg’lık alınacaktır paketlerde çeşit olarak da ince uzun, fiyonk, mantı, burgu olarak eşit miktarlarda Temiz torbalarda koku,renk,tat bakımından istenilen evsaflarda ve lezzette olması.Net kg. üzerinden teslim alınacaktır.
3. Besin değerleri pişmemiş 100 gr. İçin şöyle olmalıdır ;Enerji Değeri : 357 kcal, protein:10-11 g,Yağ;1,7 g,Karbonhidra :73-76 g

1. \*Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabiî veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri mütenacis olacaktır.
2. \*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 gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
3. \*Makarnalar orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
4. \*Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, yapanın(firmanın) adı, adresi, ticari unvanı, ürünün TSE damgası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.
5. \*Makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.
6. \*Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
7. \*Rutubet % 13 ü geçmeyecektir.
8. \*Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.
9. \*Külün % 10’luk miktarda klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 15 den, alkole geçen asitleri asit sülfirik hesabı ile % 0.05 gr dan fazla olmayacaktır.
10. \*Kuru gluten miktarı %10 dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
11. \*Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makarna, burgu vs gibi ) belirlenecektir.

**-TURŞU**

**a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliği ve TSE Standartlarına uygun olması**

**b)** Sirkeli- salamuralı, körpe sebzelerden yapılıp uygun büyüklüklerde parçalanmış ve kendine özgü renkte, esmerleşmemiş ve / veya siyahlaşmamış olacak, içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kendine özgü tat ve kokuda olacak, küf kokuşması vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. Suyunda siyahlaşma, koyulaşma ve salyalaşma olmayacaktır. Net ağırlığında, süzme ağırlığı en az % 70, toplam asitlik (laktik asit olarak ) %1-2, tuz en çok

% 6, oranında olacaktır. Tenekeler mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, delik, deşik, çatlak, derin pas lekeleri kenet hatası ve lakta aşınma olmayacak, doldurma oranı en az % 90 olacaktır.

**c)-Karışık tat ve lezzet bakımından istenilen şekilde olup temiz passız, ezik tenekelerde olmayıp dara düşülerek süzme ağırlık üzerinden teslim alınır ve dara geri verilmez.**

**-TUZ**

a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması. 5 Kg.lık temiz ve sağlam ambalajlarda rafine (sodyum klorür),topraklanmayı önleyici madde içeren İYOTLU tuz teslim alınacaktır.

**-İRMİK**

İRMİK (1 VEYA 5Kg’lık AMBALAJLARDA) 1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır. 2. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır. 3. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır. 4. Elastikiyeti normal olacaktır. 5. Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20’sini geçmemelidir. 6. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. 7. Ambalajı bez veya polipropilen elyaflı torbalar veya 1 veya 5 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir. 8. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler firma tarafından değiştirilecektir.Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/21) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: benek sayısı tayini/rutubet/auramin

-GARNİTÜR **a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Yönetmeliği ve TSE Standartlarına uygun olması.**

**b)** Türlü konservesi imalatında kullanılan sebzelerin her biri aynı çeşitten olacak, fazla sert veya fazla pişmiş olmayacaktır. Taze fasulyelerin uçları alınmış iki veya daha fazla parçaya bölünmüş, kılçıkları alınmış ve tohumlar belirginleşmemiş olacaktır. Patlıcan: Kabukları soyulmamış veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olacaktır. Bamya: Çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, aynı çeşitten ve en çok 6cm boyunda, bütün, başları içini dışarı vermeyecek, baş kabuğu kalıntısı kalmayacak şekilde kesilmiş olacak, piştiğinde dağılmayacaktır. Biber: Dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve birkaç parçaya bölünmüş olacaktır. Kabak: Kabukları aralıklı soyulmuş ve parça halinde kesilmiş olacaktır. Domates: Enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olacak ve konservenin alt ve üstüne birer dilim konulacaktır. Türlü konservesi kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Dolgu sıvısı bulanık olmayacak içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kutu dolum oranı en az % 90, süzme kütlesinin net kütleye oranı en az % 60 olacaktır. Türlü konservesindeki sebzelerin süzüldükten sonra her birinin kütlesinin süzme kütlesine oranı şöyle olacaktır. Taze fasulye % 25-30, patlıcan % 25-30, biber % 5-10, domates, kabak veya bamya % 10-15 oranında olacaktır, içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kutuların görünüşü : Mekanik etkilerle biçimleri bozulmamış, hermetik yapı özelliğini kaybetmemiş, bombajsız ve dış yüzü passız olacaktır. **süzme ağırlık üzerinden teslim alınır, dara geri verilmez.**

**c ) Besin değerleri bezelye 10 gr. İçinde şöyle olmalıdır ;Enerji değeri :80 kcal, protein:5.3 g,Yağ:0.2 g karbonhidrat :16 g**

**f ) Besin değerleri Fasulye 100 gr.İçin şöyle olmalıdır enerji değeri : 34 kcal protein 1.7 g,yağ: 0.3 g,karbonhidrat:7.7 g**

**e ) Besin değerleri Türlü 100 gr.İçin şöyle olmalıdır enerji değeri : 30 kcal protein 1 g,yağ: 0 g,karbonhidrat:7g olmalı ve içinde patlıcan,fasulye,domates,kabak,biber olmalıdır.**

Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması.

**-KURU ÜZÜM** :

**a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliği ve TSE Standartlarına uygun olması.**

**b) Çürük,ezik ve küflü olmayacak,temiz karton veya tahta ambalajlarda olması.**Nem miktarı % 16 ı geçmeyecektir. Kaynatıldığı zaman bütün taneleri yenilecek bir halde şişip kabaracaktır.**Net kg. üzerinden teslim alınacaktır.**

**C ) 1.sınıf kalitede olması tat,koku ve renk bakımından beğenilir nitelikte olması,5 kg,ambalajlarda olması**

**-KAYISI KURUSU :**

**a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması.**

**b) 1.sınıf olması Sağlam tahta veya karton kutularda fabrika imalatı ve ambalajlı olup** *Çekirdekleri çıkarılmış, sağlam, temiz, yeni sene ürünü , açık sarı renkte olacaktır. Her türlü canlı, cansız kurt, böcek ve bunların yuva veya yumurtaları olmayacaktır. Taneler üzerinde çil, vuruk, benek, kuş yeniği, parçalanmalar, yapışmalar olmayacak, nem miktarı % 25 i geçmeyecektir. 1 kg’ da ki meyve sayısı 100-120 adet olacaktır. Kükürtlenmiş kayısılarda kükürt oranı % 0.25 i geçmeyecek, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Piyasada satılan iyi cins maldan (ekstra)* **şekerpare cinsinden** *olacak, orijinal ambalajında olacaktır.* **5 Kg.lık ambalajlarda net kg. üzerinden teslim alınacaktır.)Dara geri verilmez.**

**TEL VE ARPA ŞEHRİYE :**

1. **Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda maddeleri yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması.**

**b-5 kg’lık poşetlerde Tat ve renk,koku bakımından istenilen kalitede olup, temiz ambalajlarda teslim alınacaktır. Net kg. üzerinden teslim alınacaktır.**

**c- Besin değerleri pişmemiş 100 gr. İçin şöyle olmalıdır ;Enerji Değeri : 358 kcal, protein:10,5 g,Yağ;1,0 g,Karbonhidra :77 g**

**-KURU FASÜLYE**

**a) Yeni Yıl mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine uygun olması.**

1. **Fasulyenin içinde taş,toprak,çöp vb. madde bulunmayacak. İri taneli,lezzetli, idarenin isteğine göre 1-,2-,5 Kg’lık temiz poşetlerde TSE Standartlarına uygun olması dara düşüldükten sonra net kg. üzerinden teslim alınır,dara geri verilmez.** *(Pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir.)*
2. **Besin değerleri 100 gr’da Enerji değeri : 325-350 Kcal ,Protein :22.3-22,7g , karbonhidrat:55-56 g Yağ:1.5 g, olmalıdır.**

FİZİKSEL ÖZELLİK: Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru fasulyeler iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Fasulyeler yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacak. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları, taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti % 14 ‘den fazla olmamalıdır.

ORJİN: Yerli menşei

MARKA: Teklif mektubunda bir adet orijinal ambalajlı numune getirecektir.

AMBALAJ VE DAĞITIM: Standart, sağlam, temiz 1-2-5 paketlerle teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda kodeksi yönetmeliğinin 9’uncvu bölümündeki gibi olacaktır. pakette üzerinde firma adı ve adresi, net ağırlığı, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ: son kullanma tarihinden önce bozulan mallar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10. bölümündeki gibi olacaktır.

MAL KABULÜNDEN ÖNCE PİŞİRME VE DENEME: Her parti mal tesliminden önce pişirme ve duyusal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka marka ürün istenir.

**- NOHUT**

a) Yeni Yıl mahsulü olup,pişme zamanına dikkat edilecek Gıda Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olması.

1. Nohutların içinde taş,toprak,çöp vb. madde bulunmayacak. sınıfı 1 sınıf ts 142 A olup çok iri taneli ,5 Kg’lık temiz torbalarda veya poşetlerde olacak
2. TSE Standartlarına uygun olması, dara düşüldükten sonra net kg. üzerinden teslim alınır,dara geri verilmez.
3. Besin Değerleri 100 gr’da enerji değeri :358-362 kcal, protein :18-21g , yağ:4,2-6,5g, olmalıdır.

\*Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2 den ve rutubeti %14 den fazla olmayacaktır.

\*Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.

**-MARGARİN VE BİTKİSEL MARGARİN**

Provitamin A (Beta karoten) ile boyanmış, benzoık asit, sodyum benzoat margarin 3000 IÜ ve vitamin A 1000 IÜ vitamin D ile vitaminize edilmiş olmalıdır.

TS 2812'ye uygun olup, lesitin, mone dipliserit ve sitrik asit ilave edilmiş olmalıdır.

Tuzsuz ve bitkisel margarin olacaktır.

Margarinler 250 veya 500 gr'iık orjinal paket ambalajlarda olacaktır.

Kendine has tat ve kokuda olacaktır.

İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde ve gözle görülebilen küf bulunmayacaktır.

Bitkisel margarinlerde peroksit değeri, 1000 gramdan en çok 5 milieşdeğer peroksit olacaktır.

Erime noktası en çok 36 G olacaktır.

Su miktarı kütlece % 16 olacaktır.

Bitkisel margarinde, koliform bakteri miktarı en çok 10 adet/gram olacaktır. Bitkisel margarinlerde E. coli hiç bulunmayacaktır.

Yağ oranı %80 olacaktır.

Toplam küf ve maya sayımı en çok 10 adet/gramolacaktır.

Kuru erzak için geçerli olan ön koşullar margarinler için de geçerli olacaktır.

TSE Belgeli olacaktır.

**-KETÇAP**

Yeni Yıl mahsulü olup,pişme zamanına dikkat edilecek Gıda Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olması.

**100 gr'daki besin değerleri**

**Enerji (kJ ve kcal)** 3266,64 kJ ve 768,62 kcal **Yağ (g)** 83,38 **Doymuş yağ (g)** 8,80 **Trans yağ (g)** 0,05 **Karbonhidrat (g)** 2,20 **Şeker (g)** 2,20 **Protein (g)** 2,35

**- MAYONEZ**

Yeni Yıl mahsulü olup,pişme zamanına dikkat edilecek Gıda Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olması.

**100 gr'daki besin değerleri**

**Enerji (kJ ve kcal)** 349,69 kJ ve 82,28 kcal **Yağ (g)** 0,60 **Karbonhidrat (g)** 16,94 **Şeker (g)** 16,94 **Protein (g)** 2,28

-PUL BİBER **a)** **Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması**

**b) 500 gr’ lık poşetlerde temiz lezzet bakımında istenilen evsafa uygun olacak**

**c ) 1.Sınıf hiçbir katkı maddesi içermeyen ve türk Gıda Kodeksi baharat Tebliğine uygun olmalıdır.**

Kendine has koku, renk ve tatta olmalı,

İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır.

Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.

Birinci kalite, temiz ve rutubetsiz olacaktır. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olmalıdır.

-KARABİBER

**a)** **Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması**

**b) 500 gr’ lık poşetlerde temiz lezzet bakımında istenilen evsafa uygun olacak**

**c ) 1.Sınıf hiçbir katkı maddesi içermeyen ve türk Gıda Kodeksi baharat Tebliğine uygun olmalıdır.**

**-NANE**

**a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması**

**b) 500 gr’lık poşetlerde temiz lezzet bakımında istenilen evsafa uygun olacak**

**c) 1.Sınıf hiçbir katkı maddesi içermeyen ve türk Gıda Kodeksi baharat Tebliğine uygun olmalıdır.**

Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı,net miktarı,yazılı olacaktır.Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam,temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

**-KEKİK**

Piyasada satılan en iyi cinsten olacak. İçinde yabancı madde olmayacaktır. Kül azami%14, külün asitle erimeyen kısmı azami %4, uçucu yağ asitleri oranı %2 olacaktır. Hava almayacak ambalajlar içerisinde getirilecektir

Ambalajlar sağlam, üzerinde imalat tarihi, son kullanma tarihi, TSE damgalı ve üretici firmanın adı ve adresi olacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun, orijinal ambalajda teslim edilecektir

**- KİMYON :**

(Öğütülmüş) Birinci kalite, temiz ve rutubetsiz olacaktır

Kendine has koku, renk ve tatta olmalı,

İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır.

1000gr’lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.

Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdı

SUMAK –İSOT- KAKAO- HİNDİSTAN CEVİZİ- TARÇIN

**Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliğine ve TSE Standartlarına uygun olması**

**500 gr’ lık poşetlerde temiz lezzet bakımında istenilen evsafa uygun olacak**

**1.Sınıf hiçbir katkı maddesi içermeyen ve türk Gıda Kodeksi baharat Tebliğine uygun olmalıdır.**

-Birinci kalite, temiz ve rutubetsiz olacaktır

-Kendine has koku, renk ve tatta olmalı,

-İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı

- KONSERVE TÜRLÜ-FASULYE--BEZELYE :

a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Yönetmeliği ve TSE Standartlarına uygun olması.

b) Türlü konservesi imalatında kullanılan sebzelerin her biri aynı çeşitten olacak, fazla sert veya fazla pişmiş olmayacaktır. Taze fasulyelerin uçları alınmış iki veya daha fazla parçaya bölünmüş, kılçıkları alınmış ve tohumlar belirginleşmemiş olacaktır. Patlıcan: Kabukları soyulmamış veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olacaktır. Bamya: Çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, aynı çeşitten ve en çok 6cm boyunda, bütün, başları içini dışarı vermeyecek, baş kabuğu kalıntısı kalmayacak şekilde kesilmiş olacak, piştiğinde dağılmayacaktır. Biber: Dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve birkaç parçaya bölünmüş olacaktır. Kabak: Kabukları aralıklı soyulmuş ve parça halinde kesilmiş olacaktır. Domates: Enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olacak ve konservenin alt ve üstüne birer dilim konulacaktır. Türlü konservesi kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Dolgu sıvısı bulanık olmayacak içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kutu dolum oranı en az % 90, süzme kütlesinin net kütleye oranı en az % 60 olacaktır. Türlü konservesindeki sebzelerin süzüldükten sonra her birinin kütlesinin süzme kütlesine oranı şöyle olacaktır. Taze fasulye % 25-30, patlıcan % 25-30, biber % 5-10, domates, kabak veya bamya % 10-15 oranında olacaktır, içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kutuların görünüşü : Mekanik etkilerle biçimleri bozulmamış, hermetik yapı özelliğini kaybetmemiş, bombajsız ve dış yüzü passız olacaktır. süzme ağırlık üzerinden teslim alınır, dara geri verilmez.

c ) Besin değerleri bezelye 10 gr. İçinde şöyle olmalıdır ;Enerji değeri :80 kcal, protein:5.3 g,Yağ:0.2 g karbonhidrat :16 g

f ) Besin değerleri Fasulye 100 gr.İçin şöyle olmalıdır enerji değeri : 34 kcal protein 1.7 g,yağ: 0.3 g,karbonhidrat:7.7 g

e ) Besin değerleri Türlü 100 gr.İçin şöyle olmalıdır enerji değeri : 30 kcal protein 1 g,yağ: 0 g,karbonhidrat:7g olmalı ve içinde patlıcan,fasulye,domates,kabak,biber olmalıdır.

**-TOZ ŞEKER**

a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliği ve TSE Standartlarına uygun olması, temiz torbalarda fabrika çıkışı olacaktır.

b ) 5 kg’lık torbalarda net kg üzerinde teslim alınır.

c ) % 100 şekerpancarından kristal olup temiz poşetlerde fabrika çıkışı olacaktır . 100 gr da yağ ve enerji oranı 385 kcal olmalıdır.

Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.

Renk beyaz, yabancı tad ve koku olmayacak, içinde yabancı bir atık bulunmayacaktır. Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi 23.08.2006 tarih ve 2006/40 nolu Şeker Tebliğine uygun olacaktır.

Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası ( TS 861 ),malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.

**TEKNİK ŞARTNAMEDE ÖZELİĞİ YAZILMAYAN MALZEMLE, PİYASADE BULUNAN EN KALİTELİ ÜRÜNLER OLACAKTIR. TANIDIK MARKALARA AİT OLACAKTIR. GETİRİLEN MALARIN UYGUNLUĞU OKUL BELİRLEYECEKTİR.**

**İKAMETGAHTA BULUNMA MECBURİYETİ** :

**MADDE 7-** Yüklenici sözleşme süresince sözleşmede gösterdiği ikametgahta bulunmaya veya kanuni vekilini bulundurmaya mecburdur. Bu mecburiyete riayet etmez veya ikametgahında bulunduğu halde yapılacak tebligatı kabulde kaçındığı takdirde ikametgahının duvarına veya penceresine yapılacak tebligat bizzat şahsına yapılmış sayılacaktır.

Yüklenici ihaleden veya sözleşme akdinden sonra ikametgahını değiştirmek zorunda kalırsa yeni adresini en geç üç gün içinde yazılı olarak bildirmek zorundadır. Bu mecburiyete riayet etmediği takdirde eski ikametgahına yapılacak tebligat geçerli sayılacaktır.

**FAZLA VEYA EKSİK ALIMLARDA :**

**MADDE 8- KARABULAK YBO** Müdürlüğünün ihtiyacına göre fazla ve ya eksik almakta serbesttir gıda maddeleri İHTİYACA GÖRE PEYDER PEY alım olarak alacaktır. Bakanlıkta meydana gelecek değişiklik durumuna göre **KARABULAK YBO** Müdürlüğü gıda maddelerini ihale miktarına bakılmaksızın ihtiyacı kadar mal alıp almamakta serbesttir.

**SÖZLEŞME HÜKÜMLERİNİN YÜRÜRLÜKTE KALACAĞI MÜDDET** :

**MADDE 9-** Sözleşmeli süre esastır. Ancak Akit makam tarafından ihtiyaç durumuna göre teslim süresi 15 gün erken veya geç olabilir. Sözleşme hükümleri sözleşme süresinin bitiminden itibaren tüm vecibeleri ile 30 gün süre ile yürürlükte kalır. Kesin teminatın iadesi taahhüdün sözleşme hükümlerine göre tamamen yerine getirildiği **KARABULAK YBO** Müdürlüğünce gönderilecek ilişiksiz yazısına istinaden **KARABULAK YBO** Müdürlüğü tarafından hazırlanacak, okul müdürünün onayı ile serbest bırakılacaktır.

**SÖZLEŞMENİN AKDİNE AİT HUSUSLAR** :

**MADDE 10-** Yüklenici bütün masrafları kendisine ait kanuni süre içinde sözleşmenin akdi için bizzat kendisi okul müdürlüğüne gelmeye mecburdur. Gelmediği takdirde akdin zamanında yapılmamasından doğacak her türlü sorumluluk satıcıya aittir. Satıcı bu hususu peşinen kabul eder.

**DİĞER HUSUSLAR:**

**Yüklenici günlük ve haftalık sipariş edilen malları en geç saat 14:00’ya kadar teslim edecektir. Süresinde teslim etmediği takdirde bu geç getirme iki (0,5) saati geçmemek üzere o gün sipariş edilen mal bedeli üzerinden geç getirilen saat başına yüzde bir (%1) tutarında ceza, istihkakından kesilecektir. Ancak, bu gecikme 1,5 (iki) saati geçerse, ilgili Muayene ve Kabul Komisyonu malı alıp almamakta serbest ve yetkili olup aldığı takdirde aynı cezai işlemi uygulayacaktır.**

**Sipariş edilen miktar yüzde on (%10)’a kadar noksan getirilir veya bölünebilen bu orandaki miktar muayene sonucu uygun bulunmaz ise; bu miktarın bedeli ödenmez. Ayrıca, uygun bulunmayan miktar sipariş edilen miktarın yüzde beşini (%5) geçerse uygun bulunmayan mal bedelinin bir misli ceza istihkakından kesilecektir.**

**Sipariş edilen mal hiç getirilmez veya reddedilirse veya malın yerine uygun mal getirilmezse; o günkü getirilmeyen mal bedeli ödenmez ve bu bedelin yüzde onu (%10) oranında alınacak ceza yüklenicinin ilk istihkakından kesilir. Bu durum Muayene ve Kabul Komisyonunca yapılacak sipariş tebligatlarında 3 (üç) defayı geçtiği takdirde idare aynı cezayı uygulayarak sözleşmeyi devam ettirmekte veya bu sözleşmenin 35’nci maddesine göre işlem yapmakta serbest ve yetkilidir.**

**BUTÜN MALZEMELER TEKLİFTEN SONRA GETİRİLEN NUMUNELERE GÖRE OLUP BİR SEFER KULANILDIKTAN SONRA GERİ KALAN MALZEMLER TESLİM ALINACAKTIR TESLİM ALINMAYAN MALAR YENİ MALZEMELERLE DEĞİŞTİRİLECEKTİR.**

**SATICI FİRMA: Yukarıdaki şartları aynen kabul ediyorum. Satıcı firma olarak İhale şartname ve sözleşmelerinde belirtilen maddelerden herhangi birisine uymadığımdan dolayı, İhale Kurumca tek taraflı olarak fesih edildiğinde hiçbir hak aramayacağımı, Mahkeme ve üst makamlara yapacağım başvuru, şikâyet vb. lerin şimdiden geçersiz olacağını kabul ediyorum.**

YÜKLENİCİ OKUL İDARESİ

…../…./2018 …../…./2018

Emrah YİĞİT

Okul Müdürü

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | PİRİNÇ | Piyasanın En Kaliteli Malı | 6.000 | KG |
| **2** | BULGUR | Piyasanın En Kaliteli Malı | 6.000 | KG |
| **3** | KIRMIZI MERCİMEK | Piyasanın En Kaliteli Malı | 500 | KG |
| **4** | SALÇA | Piyasanın En Kaliteli Malı | 2.000 | KG |
| **5** | SIVI YAĞ | Piyasanın En Kaliteli Malı | 6.000 | KG |
| **6** | MAKARNA | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.000 | KG |
| **7** | TURŞU | Piyasanın En Kaliteli Malı | 8.000 | KG |
| **8** | TUZ | Piyasanın En Kaliteli Malı | 2.000 | KG |
| **9** | İRMİK | Piyasanın En Kaliteli Malı | 100 | KG |
| **10** | GARNİTÜR | Piyasanın En Kaliteli Malı | 4.000 | KG |
| **11** | BUĞDAY | Piyasanın En Kaliteli Malı | 50 | KG |
| **12** | KURU ÜZÜM | Piyasanın En Kaliteli Malı | 50 | KG |
| **13** | KURU KAYISI | Piyasanın En Kaliteli Malı | 50 | KG |
| **14** | ARPA ŞEHRİYE | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.000 | KG |
| **15** | TEL ŞEHRİYE | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.000 | KG |
| **16** | FASULYE | Piyasanın En Kaliteli Malı | 7.000 | KG |
| **17** | NOHUT | Piyasanın En Kaliteli Malı | 7.000 | KG |
| **18** | MARGARİN YAĞ | Piyasanın En Kaliteli Malı | 50 | KG |
| **19** | KETÇAP | Piyasanın En Kaliteli Malı | 50 | KG |
| **20** | MAYONEZ | Piyasanın En Kaliteli Malı | 50 | KG |
| **21** | PUL BİBER | Piyasanın En Kaliteli Malı | 100 | KG |
| **22** | KARA BİBER | Piyasanın En Kaliteli Malı | 30 | KG |
| **23** | NANE | Piyasanın En Kaliteli Malı | 50 | KG |
| **24** | KEKİK | Piyasanın En Kaliteli Malı | 30 | KG |
| **25** | KİMYON | Piyasanın En Kaliteli Malı | 10 | KG |
| **26** | SUMAK | Piyasanın En Kaliteli Malı | 5 | KG |
| **27** | İSOT | Piyasanın En Kaliteli Malı | 5 | KG |
| **28** | KAKAO | Piyasanın En Kaliteli Malı | 10 | KG |
| **29** | HİNDİSTAN CEVİZİ | Piyasanın En Kaliteli Malı | 5 | KG |
| **30** | TARÇIN | Piyasanın En Kaliteli Malı | 5 | KG |
| **31** | KESME ŞEKER | Piyasanın En Kaliteli Malı | 2.500 | KG |
| **32** | ZEYTİN YAĞI | Piyasanın En Kaliteli Malı | 500 | KG |

**İKİNCİ KISIM**

**T.C.**

**DOĞUBAYAZIT KAYMAKAMLIĞI**

**Karabulak Yatılı Bölge Ortaokulu Müdürlüğü**

**ET ve ET ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:**

**GENEL HÜKÜMLER**

**1-** Emtiaların son kullanma tarihleri gelmeden bozulması veya kullanılamaz duruma gelmesi durumunda, İdarenin yükleniciye bildirim tarihinden itibaren 1 (bir) gün içerisinde yüklenici tarafından yenisi ile değiştirilmek zorundadır. Yüklenici tarafından değiştirilmediği takdirde ihale tek taraflı feshedilecektir.

**2-** Gıda maddelerinin ambarda düzenli olarak istifi yükleniciye aittir.

**3-** Satın alınacak muhtelif et maddeleri muhammen miktar olup, idare ihtiyacına göre alacaktır.

**4-** Teslim alınacak et maddelerinin TSE ve İSO-EN belgeleri olsa bile, İdare getirilen emtianın renk, koku, tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Gerek görülmesi halinde İdare istediği emtianın kimyevi tahlillerini de talep edebilir. Tahlil bedeli yükleniciye ait olacaktır.

**5-** Bütün emtialar net kg. üzerinden teslim alınacaktır.

**6-** Yüklenici taahhüdünü sözleşme ve şartname hükümlerine uygun olarak yerine getirmezse 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu hükümleri gereğince kesin teminatı irad kaydedilerek sözleşme tek taraflı feshedilir.

**7-** İdarece ihtiyaç duyulan et maddelerinin listesini yükleniciye verecek, yüklenici idare tarafından istenilen emtialardan, birinci sınıf emtiayı numune olarak 1 (bir) gün içerisinde idareye getirip, muayene ve kontrol heyetine gösterecek, muayene ve kontrol heyetinin beğenisini alan emtialar 1 (bir) gün içerisinde idareye teslim edilecektir. Numune için getirilen emtianın beğeni kazanmaması durumunda muayene ve kontrol heyeti tarafından getirilen emtia red edilmiş sayılacak, red edilişi tutanağa geçirilecek ve söz konusu tutanak yüklenici tarafından da imza altına alınacaktır. Bir emtianın 2 (İKİ) kez üst üste muayene ve kontrol heyeti tarafından red edilmesi durumunda, yükleniciye ihtar çekilmeden sözleşme tek taraflı feshedilerek, kesin teminatı hazineye irad kaydedilerek, 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu’nun ilgili hükümleri uygulanacaktır.

Kurumun öngördüğü durumlarda ürünler analiz için ilgili laboratuvara gönderildiğinde tetkik ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Siparişlerin saatinde getirilmemesi veya istenilen şekilde getirilmemesi dolayısıyla yaşanan iadelerin çok olması durumunda İdaremiz kesin teminatı gelir kaydederek sözleşmeyi tek taraflı feshetme yetkisine sahiptir. Perdey pey alım yapılacak olup alımı yapılan kısmın parası ödenecektir.

**9-** Sözleşme, İdari ve Teknik şartnameden doğabilecek ihtilafların çözümünde Doğubayazıt Mahkemeleri ve İcra Daireleri yetkilidir.

**-DANA KEMİKSİZ VE KEMİKSİZ 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 olacaktır.

3- Dondurulmuş et alınmayacaktır.

4- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.

5- Sığır gövde etleri 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 dana 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 et yerine alınmayacaktır

Komisyonun beğenmediği etler hiçbir suretle kabul edilmeyecektir.

**-TAVUK BAGET (BAGET):**

Gelen etler üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir. Baget için, porsiyon ağırlığı 2 adet için toplamda 200-250 g arasında olacaktır. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır.

Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır. Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır. Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır. Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiş veya kaşektik (yeterli gelişme gösterememiş) olmayacaktır. Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır. Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır. Temiz, hijyenik plastik kasalarda ve gıdayla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmış olacaktır. Etler 1-3oC’de gelecektir. Taşıma aracının soğuk hava tertibatlı (frigofirik) özellikte olacak ve soğutucusu malın taşınması ve boşaltılması sırasında da çalışır durumda olacaktır. Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3oC arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır..Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

Dondurulmuş et alınmayacaktır

# -TAVUK FİLETO VE KEMİKLİ TAVUK GÖĞSÜ:

1. Tavuk etleri sipariş üzerine, günlük yapılacak yemeğin şekline yemeklik, haşlamalık veya ızgaralık olarak (fleto,baget ) ayarlanmış şekilde teslim edilecektir.
2. Sağlık koşullarına uygun kesilmiş 5 veya 6 haftalık tavuklar olmalıdır.
3. Kesim sağlık koşullarına uygun ruhsatlı tesislerde günlük yapılmış olmalıdır.
4. Tavukların etleri parçalanmış, kanlanmış, kir ve çöp bulaşmış, morarmış, bozulmuş veya kokuşmuş olmamalıdır.
5. Öd kesesi alınırken etine bulaşmış olmamalıdır.
6. Tavukların derisi körpe, yumuşak olmalı; gövde üzerinde tüy ve tüy dipleri kalmamalıdır.
7. Tavuklar tekli kasalarda, tek sıra halinde dizilmiş olmalıdır.
8. Tavuklar plastik kasalara dizilirken alt ve üst kısmı naylon poşetle kapatılmalıdır. Kasa ve poşetler tartıya dahil edilmeyecektir.
9. Kasalar temiz olmalı, tozlu çamurlu veya tavuk sularıyla kirlenmiş olmamalıdır.
10. Tavuklar frigofrik arabalarda getirilmeli, tavukların iç ısısı 0-4°C olmalıdır.
11. Arabanın ısısı tavuğun ısısından en çok 4°C fazla olmalıdır.
12. Kasalar üzerinde ürünlerin kesim tarihi ve son kullanma tarihi olmalıdır.
13. Siparişlerin firma tarafından getirilmemesi durumunda İdaremiz tavuğu herhangi bir yerden temin edecek ve firmaya fatura edecektir.

Dondurulmuş et alınmayacaktır

Gelen etler üründe firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir

Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

**-TAVUK (KANAT):**

1-Tavuklar kesinlikle taze olacak,

2-Mamul üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacak.

3-Tavuk butlar 250/300 gr. arasında olacaktır.

4- Yüklenici çiğ kanatlı et ürünlerini **“Tük Gıda Kodeksi Yönetmeliği”** nin 2009/12 sıra sayılı tebliğine uygun olarak üretecektir.

Dondurulmuş et alınmayacaktır

TAVUK PARÇA

1-Tavuklar kesinlikle taze olacak,

2-Mamul üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacak

4- Yüklenici çiğ kanatlı et ürünlerini **“Tük Gıda Kodeksi Yönetmeliği”** nin 2009/12 sıra sayılı tebliğine uygun olarak üretecektir.

Dondurulmuş et alınmayacaktır

**-TURŞU**

a) Yeni Yıl Mahsulü olup Gıda Maddeleri Yönetmeliği ve TSE Standartlarına uygun olması

b) Sirkeli- salamuralı, körpe sebzelerden yapılıp uygun büyüklüklerde parçalanmış ve kendine özgü renkte, esmerleşmemiş ve / veya siyahlaşmamış olacak, içinde yabancı madde bulunmayacaktır. Kendine özgü tat ve kokuda olacak, küf kokuşması vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır. Suyunda siyahlaşma, koyulaşma ve salyalaşma olmayacaktır. Net ağırlığında, süzme ağırlığı en az % 70, toplam asitlik (laktik asit olarak ) %1-2, tuz en çok

% 6, oranında olacaktır. Tenekeler mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, bombajsız, sızıntısız ve passız olacak, delik, deşik, çatlak, derin pas lekeleri kenet hatası ve lakta aşınma olmayacak, doldurma oranı en az % 90 olacaktır.

c)-Karışık tat ve lezzet bakımından istenilen şekilde olup temiz passız, ezik tenekelerde olmayıp dara düşülerek süzme ağırlık üzerinden teslim alınır ve dara geri verilmez.

**YOĞURT:**

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 yağlı yoğurt olmalıdır.
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 peroksidaz 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.

**SATICI FİRMA: Yukarıdaki şartları aynen kabul ediyorum. Satıcı firma olarak İhale şartname ve sözleşmelerinde belirtilen maddelerden herhangi birisine uymadığımdan dolayı, İhale Kurumca tek taraflı olarak fesih edildiğinde hiçbir hak aramayacağımı, Mahkeme ve üst makamlara yapacağım başvuru, şikâyet vb. lerin şimdiden geçersiz olacağını kabul ediyorum.**

YÜKLENİCİ OKUL İDARESİ

…../…./2018 …../…./2018

Emrah YİĞİT

Okul Müdürü

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | DANA KEMİKSİZ ET | Piyasanın En Kaliteli Malı | 5.000 | KG |
| 2 | DANA KEMİKLİ ET | Piyasanın En Kaliteli Malı | 2.000 | KG |
| 3 | TAVUK FİLETO (ŞOKSUZ ) | Piyasanın En Kaliteli Malı | 8.000 | KG |
| 4 | TAVUK BAGET (ŞOKSUZ ) | Piyasanın En Kaliteli Malı | 8.000 | KG |
| 5 | TAVUK KANAT (ŞOKSUZ) | Piyasanın En Kaliteli Malı | 4.000 | KG |
| 6 | TAVUK PARÇA | Piyasanın En Kaliteli Malı | 5.000 | KG |
| 7 | KEMİKLİ TAVUK GÖĞSÜ | Piyasanın En Kaliteli Malı | 5.000 | KG |
| 8 | TURŞU | Piyasanın En Kaliteli Malı | 4.000 | KG |
| 9 | YOĞURT | Piyasanın En Kaliteli Malı | 10.000 | KG |

**ÜÇÜNCÜ KISIM**

**KARABULAK YATILI BÖLGE ORTAOKULU YEMEKHANESİ**

**YAŞ SEBZE VE MEYVE ALIMI**

**MAL ALIM İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1. İŞİN KONUSU:** Karabulak Yatılı Bölge Ortaokulu yemekhanesinin ihtiyaç olan yaş sebze ve meyve alımı mal alım ihalesi.

**2. TANIMLAR:** İş bu teknik şartnamede;

**a.**) Karabulak Yatılı Bölge Ortaokulu: **İdare**,

**b.**) Üzerinde İhale kalarak kendisi ile sözleşme akdedilmiş gerçek ve tüzel kişiler: **Yüklenici**,

**c.**) Alımı yapılacak olan yaş sebze ve meyve malzemeler: **Ürün,**

olarak tanımlanmıştır.

**4.**

**5. İŞE İLİŞKİN AÇIKLAMALAR:** Yüklenici işbu teknik şartnamede miktarı ve teknik özellikleri belirtilen ürünleri yine bu teknik şartnamede belirtilen şekil ve şartlara uygun olarak teslim edecektir.

**6. İŞİN KONTROLÜ:** Teslim edilen ürünler, her teslimde fiziksel muayeneye tabi tutulacak, miktar ve standart özellikleri açısından kontrol edilecek, mevcut durum her mal tesliminde düzenlenecek Denetim, Muayene ve Kabul Tutanağında belirtilecektir. Yapılan fiziksel muayenede, eksik miktarda teslim veya standart dışı (ekşi, bozuk, kokmuş, son kullanma tarihi geçmiş vb.) ürün tespit edilmesi halinde düzenlenecek Denetim, Muayene ve Kabul Tutanağında bu durum yer alacak, Yüklenici eksik kalan miktarı tamamlayacaktır. Düzenlenecek her Denetim, Muayene ve Kabul Tutanağında, Yüklenicinin veya temsilcisinin imzası olması zorunludur. Ancak Yüklenici veya temsilcisinin Denetim, Muayene ve Kabul Tutanağının düzenlenmesini beklemeden ayrılması halinde, İdare tarafından yokluğunda hazırlanacak tutanağı tüm sonuçlarıyla kabul etmiş sayılacak ve sonradan itiraz edemeyecektir. Düzenlenen Denetim, Muayene ve Kabul Tutanağının bir sureti Yüklenicinin talebi halinde Yükleniciye verilecektir.

İdare tarafından talep edilen ürünler istenilen miktarda teslim edilecek, eksik mal verilmeyecek, eksik olduğu tespit edilen ürünler Yüklenici tarafından tamamlanacaktır. İdare, Yüklenicinin eksik mal teslimini alışkanlık haline getirdiği kanaatine varırsa (son 10 (on) teslimde 3 (üç) veya daha fazla sayıda eksik mal teslimi gibi) Yükleniciye ihtarname gönderme hakkına sahiptir. İhtarnameye rağmen eksik mal tesliminin alışkanlık düzeyinde devam etmesi halinde İdare, ayrıca protesto çekmeye gerek kalmaksızın, Yükleniciye ait kesin teminatı gelir olarak kaydetmeye ve sözleşmeyi feshederek hesabı genel hükümlere göre tasfiye etmeye yetkilidir.

**7. ÜRÜN TESLİMİ:** Ürün teslimatı sırasında İdare tarafından kendinden kopyalı **Ürün Teslimat Makbuzu** tanzim edilecek ve İdare ve Yüklenici yetkilileri tarafından imzalanacaktır. Tarafların imzalarının bulunduğu Ürün Teslimat Makbuzunda ürünlerin adet, kg. litre gibi ölçü birimleri ve özellikleri yazılmış olacaktır. Ay sonunda tarafların yetkililerin imzalarının bulunduğu Ürün Teslimat Makbuzları üzerinde karşılıklı mutabakata göre ÖDENEK GELDİĞİ VAKİT faturalandırma yapılacaktır. Yüklenici İdare tarafından kendisine teslim edilen Ürün Teslimat Makbuzlarını ibraz edememesi halinde İdare kayıtları esas alınacak ve faturalandırma idare kayıtlarına göre tanzim edilecektir. Yüklenici bu duruma itiraz edemeyecektir.

**8. İŞE İLİŞKİN ÖDEMELER:** Ay içinde teslimi ve Muayene kabul Komisyonunca kabulü yapılan ürünlere ait fatura, ÖDENEK GELDİĞİ VAKİT takip eden ay içinde idareye teslim edilecek. Teslim edilen faturaya ait ödeme evrakları hazırlanıp Karabulak YBO Müdürlüğünün ödeme planına göre yapılacaktır.

**9. İDARENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:** İdare işbu teknik şartnamede belirtilen hususlara uygun olarak yüklenici tarafından teslim edilen ürünleri teslim almak ve belirtilen ödeme iş ve işlemlerini yapmakla yükümlüdür.

**10. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:** Yüklenici iş bu teknik şartnamede belirtilen hususlara riayet etmek ve ürünleri idarenin istediği şekil ve şartlarda teslim etmekle yükümlüdür.

**11. ZARAR ZİYAN TAZMİNİ:** Yüklenicinin İdare tarafından işbu teknik şartnamede belirtilen hususlara göre, belirtilen zamanda ve belirtilen yerde ürünü teslim edememesi halinde, idarenin ihtiyacı olan ürün idarenin uygun göreceği herhangi bir yerden acilen temin edilecek ve acilen temin edilen bu ürünlerin bedeli Yüklenici tarafından ödenecektir.

**12. DİĞER HUSULAR:**

**12.1.** İdarenin ihtiyacı olan yaş sebze ve meyve miktarları, aylık yemek listesine göre 1 (bir) gün önceden bildirilmek suretiyle günlük olarak teslim edilecektir.

**12.2.** Bildirimler idare tarafından yüklenicinin sözleşmede belirttiği telefona yapılacaktır. Yüklenicinin belirttiği telefona cevap veren kişi her kim olursa olsun yükleniciye bildirim yapılmış sayılacaktır.

**12.3.** Önceden hazırlıklı olması amacıyla yükleniciye haftalık yemek listesi verilecek, İdare gerek duyması halinde aylık yemek listesinde değişiklik yapabilecektir. İdare, yaptığı değişikliklere göre ürün talep etme hakkına sahiptir.

**12.4.** Ürünlerin getirildiği araç temizlik, hijyen ve sağlık kurallarına uygun olacak ve Okula nakilleri sırasında da temizlik, sağlık ve hijyen kurallarına uygun hareket edilecektir.

**12.5.** Ürünler İdare ve Yüklenicinin birlikte kararlaştırdıkları ve tutanakla belirledikleri günlerde ve saatlerde getirilecek ve mutlaka Karabulak YBO Müdürlüğünün Yemekhanesine teslim edilecektir.

**12.6.** Yetkili Kurumlarca ürünlerin satıldığı ve/veya üretildiği işyerlerinde yapılacak denetimlerde; ilgili mevzuatına göre sağlık kurallarına uygun mal satılmadığının/üretilmediğinin belirlenmesi ve bu nedenle Yüklenicinin 2 günden fazla (3 takvim günü ve fazlası) işyeri kapatma ve/veya sanat ve ticaretten men cezası aldığının öğrenilmesi halinde İdare, ayrıca protesto çekmeye gerek kalmaksızın Yükleniciye ait kesin teminatı gelir olarak kaydetmeye ve sözleşmeyi feshederek hesabı genel hükümlere göre tasfiye etmeye yetkilidir.

**12.7.** Herhangi bir ihtilafa düşülmesi nedeniyle İdarenin ihtiyaç duyması üzerine tahlil için gönderilen numunelere ait tahlil giderleri yükleniciye aittir.

**12.8.**  İdare belirtilen miktardan daha az ürün alabilir. İdarenin belirtilen miktardan daha az ürün alması halinde alınan miktar kadar bedel ödenecek ve yüklenici bir hak iddia edemeyecektir

**12.9.** Ürünler, mevsimine göre taze olacak, bozuk, çürük, bayat, donmuş, kokmuş, ürünler teslim edilmeyecektir.

**12.10.**Yüklenici ürünlerin teslimi sırasında sevk irsaliyesinin bir nüshasını ya da bir fotokopisini idare yetkilisine teslim edecektir.

**12.11.**Sandık, sepet, özel karton kutu gibi ambalaj içinde getirilen ürünler tartıldıktan sonra dara ağırlıkları düşülecek ve teslim edilen net miktar faturalandırılacaktır.

**13. ALIMI YAPILACAK OLAN ÜRÜNLER VE MİKTARLARI:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**14. ALIMI YAPILACAK OLAN ÜRÜNLERİN ÖZELLİKLERİ;**

-DOMATES: Taze, olgun, kırmızı olacak, çürük, tazeliğini kaybetmiş, Ezik, küflü, buruşuk, topraklı, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş olmayacaktır. Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domateslerden olacaktır. Domatesler temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır.

Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.

Domateslerin en küçüğü 50 gr dan aşağı olmayacaktır.

Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5 e kadar alınır.

Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler çürük bozuk küflü olmamak kaydıyla % 3 e kadar alınır.

İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı % 10 u geçmeyecektir.

Domatesler temiz ve sağlam sandık içerisinde getirilecektir.

-BİBER: Yeşil, taze, tatlı olacak, yeşilliğini ve parlaklığını muhafaza etmiş olacaktır. Çürük, ezik, topraklı, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş, buruşmuş, parçalanmış, vakti geçmiş olmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır.

Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.

Boyu 10-15 cm arasında olacaktır. Ezik çürük kokmuş pörsümüş sararmış olmayacak içerisinde yabancı nebat bulunmayacaktır.

Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.

- KURU SOĞAN: Sapsız olacak, kokmuş, yumuşamış, filizlenmiş ve çürümüş olmayacaktır. Dolgun, tıkız bir halde olacak, ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet, özel karton kutu veya torba içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır.

Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.

Ezik çürük kesik yumuşamış porsuk çamurlu topraklı ve ıslak olmayacak.

Soğanlar sapsız olacaktır.

Filizlenmiş filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında % 3 e kadar yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak kaydıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı % 2 yi geçmeyecektir.

Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.

Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak olduğu taktirde müteahhit tarafından ayıklanacaktır.

İthal soğan olmayacaktır.

-SALATALIK: Taze, körpe ve yeşil olacak, sararmış, ezik, acılı, çürük ve buruşuk olmayacak, Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik olmayacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır.

**-PATATES:** Çapa izi ve kurt deliği bulunmayacak, ıslak, çürük, ezik, yaralı, küflü, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, filizlenmiş, parçalanmış, topraklı ve çamurlu olmayacak, son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet, özel karton kutu veya torba içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.

Ezik çürük haşere yenikli kesik buruşuk porsuk donmuş çamurlu topraklı ıslak filizlenmiş hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.

Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında % 2 ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar % 2 yi geçmeyecektir.

Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.

Kusurlular hariç veya o mal iyi vasıflı patatesler alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin % 50 si 80 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.

-HAVUÇ: Taze, düzgün, iri boy olacak, tazeliğini ve sertliğini gösterir durumda olacaktır. Gevşememiş, özü sertleşmemiş olacak, donuk, çamurlu ve çürük ezik, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak olmayacak. Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır.

-MARUL: Piyasada satılan iyi cins kıvırcık marul olacaktır. Kökü ve sararmış dış yaprakları kesilmiş olacak, ıslak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat kartlaşmış, tohuma kaçmış ve yaprakları dağılmış olmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır.

-MAYDANOZ: Demetler halinde bağlanmış, taze olacaktır. Sararmamış, kartlaşmamış ve tohuma kaçmamış olacak, içinde yabancı ot bulunmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır.

-LİMON: Bol sulu, ince kabuklu, temiz olacak, çürük, ezik, donuk, küflü ve suyu çekilmiş olmayacaktır. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins sulu limonlardan olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olmayacaktır. Her bir limon ortalama 50 gr.’dan aşağı olmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Tercihen 12 ay süresince alınacaktır.

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.

Yeşil ezik çürümüş kurumuş donmuş don çalığı çok olup tabi özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Devamlı gramaj durumu Kasım ayının başından nisan ayı başına kadar lanet tayin alınıp tartılacak 100 adet limon ağırlığı 8,5 kg dan ve her limon ağırlığı 75 gr dan aşağı olmayacaktır.

**-KIRMIZI LAHANA:** İnce damarlı, yumuşak olacak, donmuş ve buruşmuş olmayacak, tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, haşere yenikli olmayacaktır. Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı 250 gr dan aşağı olmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Tercihen Ocak, Şubat, Mart, Kasım ve Aralık aylarında alınacaktır. Gerekirse diğer aylarda alınacaktır.

-**PATLICAN:** Taze, doğal rengini ve parlaklığını korumuş olacaktır. Gevşek, sararmış, tohumlu, acı, çürük, ezik, donuk, küflü, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş ) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır, topraklı ve çamurlu olmayacaktır. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır. Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.

Çürük ezik porsuk kartlaşmış çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş çekirdeklerinin rengi sararmış ham acı ve gün vurmuş olmayacaktır.

Patlıcanlar orta büyüklükte en aşağı 150 gram olacaktır.

Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

**-DOLMABİBER (YEŞİL):** Yeşil, tatlı, taze ve körpe olacaktır. Parlaklığını ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacak, Çürük, ezik, donuk, küflü, parçalanmış, topraklı ve çamurlu olmayacaktır. Her biri ayni büyüklükte olacak, Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir.

**-YEMEKLİK KABAK (TAZE):** Taze ve körpe, doğal rengini ve parlaklığını korumuş olacaktır. Çürük, ezik, parçalanmış, topraklı ve çamurlu olmayacak, Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir.

**-TURP:** Temiz, taze, orta boy olacak. Kart, ezik, çürük, küflü, içi kof olmayacak. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir.

-ELMA: Olgunlaşmış, taze, tatlı, olacaktır. Yeşil, olgunlaşmamış, ekşi, kart, ezik, çürük, küflü, kurtlu, bozulmuş buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli küf kokulu olmayacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olmalı, içi kof ve unlanmış olmamalıdır. Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır. Teslim edilecek elmalar ayni cins ve kalitede olacaktır. Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımtırak renkli olacaktır. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır. Tanelerinin ağırlığı 130-170 gr.dan aşağı olmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir.

İyi cins elmalardan olacaktır.

Elmalar ayrı cins ve kalitece olmayıp aynı kalitede olacaktır.

Olgunlaşmış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.

Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.

Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.

-ERİK: Sarı, yeşil ve kırmızı renklerde, taze ve tatlı olacaktır. Piyasada satılan iyi cins olacak, kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (can eriği yeşil olabilir) taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, ezik, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, kurtlu, buruşmuş, çatlak veya patlak olmayacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir.

**-PORTAKAL:** Tatlı, sulu, taze, olgun olacak, ekşi, ezik, çürük, donuk, lekeli, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, susuz, çok çekirdekli kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Piyasada satılan iyi cins, doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan halk arasında washington diye tabir edilen cinsten olacaktır. Portakalların büyüklüğü 150-200 gr olacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabii rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.

Ham ezik yeşil ekşi çürük donuk kirli küflü porsuk yumuşamış suyu çekilmiş kurumuş kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.

Portakallar piyasa temaüllü sandık veya sepetler içinde alınır

**-MANDALİNA**: Tatlı, sulu, taze, olgun olacaktır. Ekşi, ezik, çürük, donuk, lekeli, susuz, çok çekirdekli kurtlu, kurt yenikli pörsümüş olmayacaktır. Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins mandalina olacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.

Ham ezik ekşi içi kurumuş susuz çürük donmuş küflü olmayacaktır.

Mandalinaların her biri 80-100 gramdan aşağı olmayacaktır.

Mandalinalar piyasa temaülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir.

**-ARMUT:** Tatlı, sulu, olgun olacaktır. Ezik, çürük, kabukları siyahlaşmış, kurtlu, çamurlu, içi kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, kirli, küflü, topraklı olmayacaktır. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, doğal rengini almış, kendine has kokusu ve tadı olan armutlar olacaktır. Temiz, sağlam, düzgün sandık, sepet veya özel karton kutu içinde getirilecektir.

İyi cins armutlardan olacaktır.

Armutlarayrı cins ve kalitece olmayıp aynı kalitede olacaktır.

Olgunlaşmış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.

Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.

Tanelerin ağırlığı 80 -130 gr olacaktır.

Armutlar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.

**-YEŞİL BİBER ACI:**Taze körpe olacaktır. Tazeliğine alamet olan parlaklığını, yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır. Çürük ezik, buruşmuş, parçalanmış, vakti geçmiş, sararmış, kartlaşmış ve acı olmayacaktır. Kasalarda ambalajlı olarak teslim edilecektir.

**-KIRMIZI BİBER:**Taze körpe olacaktır. Tazeliğine alamet olan parlaklığını, kırmızılığını muhafaza etmiş olacaktır. Çürük ezik, buruşmuş, parçalanmış, vakti geçmiş, sararmış, kartlaşmış ve acı olmayacaktır. Kasalarda ambalajlı olarak teslim edilecektir.

**-MUZ(Çikita):** Piyasada satılan en iyi cins ithal muz olacaktır. Fazla köklü olmayacaktır.Yeşil renkli, fazla kahverengi, siyahlaşmış, ezik ve çürük olmayacaktır. Tanesi 90-130gr olacaktır. TSE’nin TS 1802 sayılı maddesine uygun olacaktır. 12 ay verilir.

Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmışı olacak ham ve sert olmayacaktır.

Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.

Muzlar tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

**Diğer Hususlar :**

Muayeneler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları dahilinde kurulan Muayene ve Kabul Komisyonunca yapılacaktır. Muayene masrafları satıcıya aittir. Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan satıcı firma sorumludur.

Nakliye ambalajı üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ambalaja sağlam silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır (KESİNLİKLE ETİKET ŞEKLİNDE YAPIŞTIRILMIŞ OLMAYACAKTIR.) Bu bilgiler olarak; Firma Adı veya Tescilli Markası, Malın Adı, Tipi, Çeşidi, Brüt Ağırlığı ( g veya kg olarak), İmalat Tarihi ve Son Kullanma Tarihi (Ay ve yıl olarak), Firmaca Tavsiye Edilen Depolama Koşulları ve Raf Ömrü, Nakliye Ambalajı içerisindeki Birim Ambalaj Sayısı, olacaktır.

Bu teknik şartnamede ifade edil(e)meyen hususlarda; Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve TS 1069, TS 1119, TS 1135, TS 1511, TS 2383, TS 2590, TS 3446, TS 4265, TS 5000, TS 6179, TS 6582, TS 10344 sayılı TSE standartları hükümleri çerçevesinde Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları geçerli olacaktır.

Teslim alınacak olan tüm malzemeler Müdürlüğümüz Muayene ve Kabul Komisyonumuz tarafından Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul işlemlerine dair yönetmelik esasları çerçevesinde teslim alınacaktır. Komisyon tarafından beğenilmeyen hiçbir malzeme teslim alınmayacaktır.

İhale konusu mallar kullanıma hazır mamul mal şeklinde piyasaya sunulmuş halde bulunduklarından bu malların üretimine ilişkin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca verilen ve üretici firmalarca alınması zorunlu olan Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikaları isteklilerden, ihaleye katılma aşamasında istenmeyecektir. Ancak, idare söz konusu teslim edilecek olan malzemelerden teslimat sırasında Muayene ve kabul komisyonu tarafından istenmesi durumunda söz konusu Sicil ve Üretim Sertifikalarının aslı veya Noter tasdikli nüshalarının idareye ibraz edilmesi zorunludur. İdareye, aslı veya noter tasdikli sureti ibraz edilen belgenin birer fotokopileri üzerine aslının veya noter tasdikli suretinin görüldüğü yönünde, idarenin yetkili görevlisince şerh düşülmek suretiyle dosyasında muhafaza edecektir. Ambalajın üstünde veya içindeki etikette üretici firma adı imal tarihi cinsi, net, brüt ağırlığı ve son kullanma tarihi net ağırlığı yazılı olmalıdır (Etiket halinde yapıştırılmış olmayacaktır).

**YÜKLENİCİ İDARE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Domates | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.500 |
| 2 | Çarliston Biber | Piyasanın En Kaliteli Malı | 500 |
| 3 | Kuru Soğan | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.750 |
| 4 | Salatalık | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.500 |
| 5 | Patates | Piyasanın En Kaliteli Malı | 20.000 |
| 6 | Havuç | Piyasanın En Kaliteli Malı | 500 |
| 7 | Marul | Piyasanın En Kaliteli Malı | 750 |
| 8 | Maydanoz | Piyasanın En Kaliteli Malı | 500 |
| 9 | Limon | Piyasanın En Kaliteli Malı | 500 |
| 10 | Patlıcan | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.500 |
| 11 | Kabak | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.500 |
| 12 | Kırmızı Lahana | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.000 |
| 13 | Muz | Piyasanın En Kaliteli Malı | 4.000 |
| 14 | Turp(Beyaz) | Piyasanın En Kaliteli Malı | 400 |
| 15 | Taze nane | Piyasanın En Kaliteli Malı | M |
| 16 | Dolma Biber(Yeşil) | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1Q |
| 17 | Elma | Piyasanın En Kaliteli Malı | 15.000 |
| 18 | Erik | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.000 |
| 19 | Portakal | Piyasanın En Kaliteli Malı | 4.000 |
| 20 | Mandalina | Piyasanın En Kaliteli Malı | 12.000 |
| 21 | Armut | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.500 |
| 22 | Kırmızı Biber | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.000 |
| 23 | Karpuz | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.000 |
| 24 | Kavun | Piyasanın En Kaliteli Malı | 1.000 |