###### **DİYADİN YATILI İLKÖĞRETİM BÖLGE OKULU MÜDÜRLÜĞÜ**

###### **GIDA MADDELERİ TEKNİK ŞATRNAMESİ**

1. İhale konusu satın alınacak tüm mallar; bu Teknik Şartnamenin ilgili bölümlerinde belirtilen cins, tip ve özelliklerde Birinci Sınıf olacaktır.
2. Muhtelif gıda maddesi listede bulunan malların tümü gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, adı, çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, raf ömrü sözleşme no, ilgili standardın işareti, numarası, imal tarihi (ay ve yıl olarak). Olacaktır. Paketli ürünlerde de son kullanım tarihi (ay ve yıl olarak) bulunacaktır.
3. Gıda maddeleri ve ambalajları Türk Gıda Kodeksine ve Türk standartlarına uygun olması şarttır.
4. Bütün gıda maddelerinin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izinlerinin olması ve üretim izin ve numarasının ambalaj üzerinde yazılı olması şarttır.
5. Gıda maddeleri okul ambarına kadar yüklenici tarafından getirilecek ve idarenin göstereceği yerde istif yapılacaktır.bundan dolayı nakliye ve işçilik ücreti talep edilmeyecektir.
6. Teslimatlar mesai saatlerinde (08.00-17.00) de’yapılacaktır.
7. Muayene komisyonunca kabul edilmeyen gıda maddeleri geri çevrilir. Müteahhit idare tarafından verilen süre içinde yenisiyle değiştirmek zorundadır.
8. Tüm gıda maddeleri doğal yapılarını kaybetmemiş ve iyi kalite olacaktır.
9. Gıda maddeleri net ağırlık üzerinden alınır.
10. Ambalaj üzerinde orijinal TSE veya ISO amblemi bulunacaktır.
11. Tüm gıda maddeleri için Gıda Üretim Sertifikası istenecektir.

**ÇAY :** Piyasada bulunan birinci sınıf çaylardan olacaktır. Paketleri açılmamış, yırtılmamış, ıslanmamış veya herhangi bir şekilde sağlığa zararlı bir işlem görmüş ve tahriş edilmiş olmayacaktır. İçindeki çay tozu oranı çok cüzi miktarda olmalıdır. Kendine has görünüş, renk ve kokuda olmalı, yabancı madde (lift ve çöp) bulunmamalıdır. Paketler1000 veya 500g’lık olmalıdır.

**TOZ ŞEKER:** 5 Kg’lık torbalar şeklinde ambalajlanmış su ve rutubet almamış Gıda maddeleri tüzüğüne uygun ve TSE belgeli olacaktır.

Şeker çuvalları hiçbir şekilde delik, yamalı, ıslak rutubetli, içerisinde yabancı madde bulunmayan mühürleri bozulmayan şekerden olacaktır. Mührü bozulan çuvallar alınmayacaktır. Şeker küflenmiş, ıslanmış ve topraklanmış olmamalıdır. Çok ince toz halinde olmayacaktır.

**KIRMIZI MERCİMEK :** İri taneli çabuk pişirilen cinsten, yeni sene mahsulü piyasanın birinci malı olacak, bozuk, çürük, rutubetli, taşlı, topraklı, tozlu ve boyalı olmayacaktır. İçinde böcek ve böcek yenikli taneler bulunmayacaktır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Ambalajı temiz,yeni etiketinde firma adı,net ağırlığı ve ürün hakkında bilgiler bulunan **1-5kg** lık paketler halinde olmalıdır. Mahsul yılı üzerinde belirtilmelidir.

**YEŞİL MERCİMEK :**Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli mercimeklerden olacaktır,Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, kurutulmuş olmayacaktır. **1-5kg** lık paketler halinde olmalıdır. Mahsul yılı üzerinde belirtilmelidir

**ARPA ŞEHRİYE :**Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra veya ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olacaktır.. İçinde canlı, cansız kurt, böcek,ve bunların yumurtaları olmayacağı gibi haşarat tarafından yenilmiş olmayacaktır. Orijinal paket 500 grlık ambalajlar ile teslim edilecektir.

**KURU FASULYE:**Yeni yıl mahsulü taneler normal özellikte, yeter derecede, kurumuş, mümkün olduğu kadar homojen ve orta büyüklükte olması gerekir. Taneleri dolgun, parlak olmalı, buruşmuş olmamalıdır.Taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Taneler çabuk pişmeli, ve bir kısım pişmeyen cinslerle karıştırılmış bulunmamalıdır. Yeni sene mahsulü, ince kabuklu, en yüksek evsafta çalı fasulye olacaktır. Taşlı, topraklı, küflü, ıslak, çürük, cılız, siyah taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. 1-5 kglık ambalajlarda üretim yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır

**NOHUT :** Nohutlar iyi kalitede,yeni sene ürünü,yeteri derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır.Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır.Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış,bozulmuş,suni olarak beyazlatılmış,kükürtlenmiş,boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. 1-5 kg.lık ambalajlarda üretim yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır

**KONSERVE TÜRLÜ:** GMT.’ne ve eklerindeki evsafa uygun olacaktır. Siyahlaşma, koyulaşma, salyalaşma, yabancı tat ve koku, küf, alkol, kokuşma kokusu, acıma ve buruklaşma gibi tat bozuklukları bulunmayacaktır. Yüzeyinde mayalar tarafından meydana gelen beyaz katman unsuru görülmeyecektir. İçinde yabancı madde olmayacak, berrak, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Kurumda yemeklerde denedikten sonra olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. 1-5 kg.lık ambalajlarda üretim yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır

**BEZELYE KONSERVE:** Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Taneler bütün sağlam, iri taneli olacaktır. 5 kg lık teneke üretim yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı kutularda olacaktır.

**PİRİNÇ :** Pilavlık pirinci, en iyi cinsi olacaktır. Pirinç küflü, kokulu, bit yenikli, fena lezzetli olmamalıdır. Küf ve rutubet kokmayacaktır. İçinde çeltik toprak tohum olmamalıdır. Parazit, taş ve kum bulunmamalıdır. Kırık ve tebeşirleşmiş pirinç kabul edilmeyecektir. Paketler üzerinde üretim yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.1-5.Kg lik olacak.

**BULGUR :** Pilavlık bulgur olacaktır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, bulgura has renk, tat ve kokuda olmalı, ekşimiş, acımış, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında veya kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalı, yabancı madde ve bozuk taneler bulunmamalıdır. kurumuş olmalı ve ne olursa olsun ıslanmış olmaması gerekir. Canlı cansız böcek ve bunların salgısı bulunmamalıdır. Birinci kalite ve G.M.T.’ne ve eklerine tamamen uygun vasıfta bulgur olacaktır. Üretim yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.1-5.Kg lik olacak.

**MAKARNA :** % 100 irmikten mamul ekstra en iyi evsafta makarna olacaktır. Makarnalar 5 veya1 Kg.lık ambalaj olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cinsi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi olacaktır. Esmerimsi ve yeşilimtırak renkte olanlar alınmayacaktır. İçerisinde canlı, cansız, kurt böcek olmayacağı gibi haşarat tarafından yenilmiş veya kırıklı dahi olmayacaktır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.

**KURU KAYISI :** Şekerpare kuru kayısı birinci evsaftan Malatya kayısısı olacak, kurtlu, nemli, bereli, şekerlenmiş, boyalı olmayacak, en birinci evsafta çekirdeksiz kuru kayısı olacaktır. İçerisinde yabancı madde olmayacaktır. Açık sarı renkli olmalıdır.Paketlerde üretim yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.1-5.Kg lik olacaktır.

**KARIŞIK TURŞU**

Turşu tabi sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahana) sebzelerinden yalnız bir cinsten normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (nefaset, lezzet ve görünüş bakımından olacaktır.).

Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır. Turşuların suyu salyalanmış sebzesi erimiş küflenmiş koku dağılmış acımış bayat olmayacak.

Tortulu olmayacak berrak olacaktır. Büyük tenekelerde paslanmamış üretim tarihi ve son kullanma tarihleri olacaktır. Süzme ağırlık üzerinde alınacaktır.

**ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM:** Yeni sene mahsulünden, çekirdeksiz İzmir kuru üzümü standart (10) numara olacak, ayıklanmış, temiz, kuru olacak, rutubetlenmiş, küflenmiş, siyahlı ve karışık olmayacaktır. Üzümler 5 kg.lık ambalajlar içinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, T.S. numarası (TS 3411), parti numarası, tipi, net ağırlığı, ürün yılı yazılı olmalıdır.

**KURU İNCİR :** Birinci sınıf kaliteli ürün olacak,olgun,bütün,sağlam olacak; küflü ve kurtlu olmayacak, yılın son mahsulünden olacaktır.1-5,kg.lık paketlerde olacak, paketlerde imalatçı firma adı, adresi, üretim yılı, son kullanma tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır.

**AYÇİÇEK YAĞI :**

Adedi hararette mayi ve berrak olmalıdır.Tortu ve suyu bulunmayacaktır.

Rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır.Kendine has renk, tat ve kokuda olmalı yabancı ve ransit tat ve koku içermemelidir.Nebati yağ ile karışık olmayacaktır.

Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal ve son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır. Brüt 17 kg lık, net 16.380 Kg lık tenekeler içinde gelecektir.

DOMATES SALÇASI :

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.

Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içi de muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları paslanmış olmayacaktır.

Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır.Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.1-5.Kg lik tenekelerden olacak.

**TUZ :** Kendine mahsus normal görünüşte lezzette ve tatta çekilme iriliğinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacak. Sofra tuzları birer kg.lık paketlerde getirilecektir. Markası, firma adı, adresi, ağırlığı, dolum tarihi vs. bulunmalıdır. Piyasanın 1.sınıf sofralık tuzu (iyotlu) olmalıdır. Tuz TSE standartlarına ve gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır ve son kullanma tarihi, TS numarası, parti numarası, sınıfı ve net ağırlığı olacaktır.1-3Kglık.paketler olacak.

**REÇEL:** FİZİKSEL ÖZELLİK: Talep edilecek reçel çeşidi önceden bildirilir. Reçeller kendine özgü kokuda olmalıdır. Reçeldeki meyveler ve parçalar kolaylıkla görülebilecek ve tanınacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi ve tadı meyvenin özelliklerine uygun olacaktır. Reçellerde çöp, çekirdek, canıl ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Şekerlenme ve ekşime olmayacaktır. Poşet reçel ortam ısısında gelmelidir. Önceden bildirilmek üzere farklı meyve reçelleri (vişne, çilek kayısı,gül)istenebilir.

AMBALAJ VE DAĞITIM: 25 gr’lık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Poşet reçel ambalajları arasında ayrıcı kağıt bulunmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Net ağırlığı, firma adı ve adresi bulunacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

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

**BAL:** FİZİKSEL ÖZELLİK: Kendine özgü kokuda olmalıdır. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecek, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek balı olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta parafin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Poşet bal ortam ısısında olmalıdır. En fazla %20 nem olmalıdır.

AMBALAJ VE DAĞITIM:Poşet bal 20 gr’lık ambalajlarda olacak, ambalajlarında bombe, yırtık, darbe olmayacaktır. Etikette orijini belirtilmelidir. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme gıda kodeksi yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Firma adı ve adresi, net ağırlığı olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

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

**ÇOKOKREM:** Yeni sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins fındık işlerinden olacaktır. Çürük, küflü, küf vs. fena kokulu rutubetli, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, çok siyahlanmış, ekşimiş ve acımış olmayacaktır. Fındık içleri uygun ambalajlarda saklanıp, ambalajlar üzerinde ürünün cinsi, imal ve son kullanma tarihi gibi etiket bilgileri bulunacaktır.

**TAHİN PEKMEZ**: 20 gramlık olacak. Birinci sınıf olacaktır. Yabancı tat ve koku (ekşimiş, bozulmuş) bulunmayacaktır. Normal kıvamda olacaktır,ambalaj üzerinde net miktarı,imal tarihi yazılı olacaktır. Tahin susamdan mamul edilmiş olacak lezzetli, rengi tabii olacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun evsafta olacaktır.

**BEYAZ PEYNİR:** Birinci nevi tam yağlı beyaz peynir olacaktır. Acılık ve fazla tuzluluk bulunmayacaktır.Lezzetli ve kokusu iyi olacaktır.Kalıpları dağılmamış olacaktır. Peynir teneke içinde kalıplar halinde bulunacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun tam yağlı beyaz peynir evsafında olacaktır. Kıvamı çok yumuşak, tenekeler paslı ve bombeli olmayacaktır. Üzerinde firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi v.s yazılı olmalıdır. Pastörize sütten imal edilmelidir. Peynirin tesliminde üzerindeki net miktar esas alınacak, miktar konusunda tereddüde düşüldüğünde peynirler süzüldüğünde iki saat sonra tartılıp safi miktar üzerinden teslim alınacaktır. Okulun muayene heyeti gönderilen peyniri beğenmez ise müteahhit de şartlara uygun olduğunu ısrar ederse ,masrafı müteahhide ait olacak ve aşağıdaki evsaf aranmak üzere tahlile gönderilecektir.

**ZEYTİN:**Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyi cins ekstra lüks, siyah, Gemlik yağlı zeytin olacaktır.100 gramında 25-30 adet zeytin tanesi bulunacaktır.Kabuğu ince,çekirdeği küçük taneler iri taneler olacaktır.Çöp ve yabancı maddeler %1’den fazla olmayacak ve birinci sınıf olacaktır.Küflü, donuk renkli,benekli,puslu,rengi dönük(pembe) olmayacaktır.Bombeli ,paslı,etiketi olmayan tenekeler kabul edilmeyecektir.Teneke üzerindeki etikette firma adı, katkı maddelerinin adı yazılı olacak, İçerisindeki tuz oranı % 7’yi geçmeyecektir.Teneke üzerinde net miktar esas alınacaktır.

**KAŞAR PEYNİR:** Piyasada bulunan en iyi birinci sınıf evsafta blok kaşar olacaktır.İçinde yabancı maddeler bulunmayacaktır.Tam yağlı olup,yağ miktarı % 40 ‘dan aşağı olmayacaktır.GMT ‘ne uygun tam yağlı kaşar peyniri evsafında olacaktır.Ambalaj üzerinde firma adı,imal tarihi,raf ömrü yazılı olacaktır. Kesitleri düz ve pürüzsüz, homojen bir yapıda, kumumsu ve kaba olmayan, ufalanmayan, fazla sert ve fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır. Kabuğu temiz, parlak ve sert ,rengi saman sarısında olacak,kesitin rengi ise fil dişinden saman sarısına dönen renkte olacaktır.

**TEREYAĞI**: 15 Gr.’lık poşet olacaktır. Tabii kendine has koku ve lezzeti olacaktır. Bitkisel yağ karışımı olmayacaktır. Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmayan yapı ve görünüş itibariyle kusursuz, süt yağı miktarı kütlece en az %82 sarımsı homojen renkte birinci sınıf kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, sınıfı, net ağırlığı, imal tarihi (Gün-Ay - Yıl ) son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. GMT ne ve TS 1331’e uygun olmalıdır.

**SALAM:** 1 Kg olarak karton ambalaj içerisinde teslim edilecektir. Kutular üzerinde imalatçı firmanın adı, imal ve son kullanım tarihleri yazılı olup TSE ve İSO-EN belgesi olacaktır. Karton ambalajları; dağılmamış, ezilmemiş ve temiz görünümlü olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **S.NO:** | **Malzemenin Adı** | **Özelliği** | **BİRİMİ** | **MİKTARI** |
|  | Çay | Piyasanın En İyisi | Kg | 1 |
|  | Kristal Toz Şeker | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Kırmızı mercimek | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Yeşil mercimek | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Arpa Şehriye | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Kuru Fasulye | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Nohut | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Tel Şehriye | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Konserve Türlü | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Bezelye | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Köftelik Bulgur | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Pirinç | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Bulgur | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Makarna | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Nane | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Kuru Kaysı | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Turşu | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Çekirdeksiz Kuru Üzüm | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | İncir | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Tuz | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Sıvı Yağ | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Salça | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Kekik | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Zeytin | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Beyaz Peynir | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Kaşar Peynir | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Salam | Piyasanın En İyisi | Kg | 1. |
|  | Piknik Bal | 20g | Adet | 1. |
|  | Piknik Reçel | 20g | Adet | 1. |
|  | Piknik Tere Yağı | 15g | Adet | 1. |
|  | Piknik Tayin Pekmez | 20g | Adet | 1. |
|  | Piknik Çokokrem | 15g | Adet | 1. |

Yeter EKİNCİ

Müdür Yrd.

UYGUNDUR

31.07.2019

Ali YARDIMCI

Okul Müdürü V.