T.C.

TAŞLIÇAY KAYMAKAMLIĞI

 Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğü

NOT:ANA GIDA MALZEMELERİ İÇİN NUMUNE İSTENECEK OLUP PİYASADAKİ EN KALİTELİ ÜRÜN İSTENECEKTİR. DEĞERLENDİRME KOMİSYONUMUZ TARAFINDAN YAPILACAK OLUP KALİTELİ ÜRÜN GETİRMEYENLER İHALEYE TEKLİF VEREMEYECEKTİR.

**Konusu**

MADDE 1 – (1) Taşlıçay Anadolu İmam Hatip Lisesi Kuru Gıda Malzemeleri Alımı İşi” bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

**Tanımlar**

MADDE 2 – (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

a) İdare: Taşlıçay Anadolu İmam Hatip Lisesi kuru gıda Malzemeleri Alımı İşi ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

b) Muayene ve Kabul Komisyonu: Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri

MADDE 3- (1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha (otokopili) olarak 50 sayfalık koçanlar halinde bastırılacak ve İdareye teslim edilecektir. İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemelere ilişkin sipariş fişi İdarenin ilgili birimi tarafından doldurulacak ve 1 (bir) gün önceden bir nüshası imzalı ve kaşeli olarak Yükleniciye bildirilecektir.

(2) İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemeler haftada iki defa (İdarece aksi kararlaştırılmadıkça Pazartesi ve Cuma günleri) teslim edilecektir.

(3) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(4) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuvara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığının belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(5) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(6) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan

ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(7) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(8) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

Ödemeye ilişkin hususlar

**PİLAVLIK BALDO PİRİNÇ**

1. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine uygun olacaktır.

2. Bir önceki yılın mahsulü 1. Sınıf pirinç olacaktır. Ambalaj üzerinde hasadın gerçekleştiği yıl “ürün yılı” olarak yazılmış olmalıdır.

3. Pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

4. Pirinç taneleri iyi ve normal vasıflarda uzun taneli (Tip A, Tip B veya Tip C) baldo pirinç olacak ve yeteri derecede kurutulmuş olacaktır.

**PİLAVLIK BULGUR**

1. Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğine uygun olacaktır.

2. Tane iriliğine göre “iri pilavlık bulgur” grubunda olacaktır.

3. Durum buğdayından üretilmiş olmalıdır. Ambalaj üzerinde bulgurun elde edildiği buğday türü yazmalıdır.

**NOHUT VE KURU FASULYE (Dermasyon)**

1. Nem oranı %14 ü geçmeyecektir.

2. Fasulyeler A büyük boyda 8mm üstü olacak ve rastgele alınacak 100 adedin ağırlığı 60 gr. dan az olmayacaktır.

3. Islatılmadan pişirildiğinde bütün fasulyeler aynı süre içerisinde pişecektir.

4. Yeni sene mahsulü olacaktır. Fasulyeler iyi vasıflı yeteri derecede kurutulmuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır.

5. Yabancı ve ağırlaştırılmış maddeler karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, bozulmuş, kükürtlenmiş, boyanmış veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.

**KIRMIZI MERCİMEK**

1. Piyasada satılan en iyi mercimekten olacak ve yeni sene mahsulü olacaktır. Çürük, küflü, boyalı, yağlı, yaş, kokulu olmayacaktır.

2. Yabancı maddeler karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muamele edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak, her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. (1 kg mercimek suda ıslatıldığında yabancı maddeler toprak kum gibi maddeler % 1 den az olacaktır) Mercimek çabuk pişecektir.

Fiziksel Özellikler: Doğal renk ve tatta olacak, yabancı tat ve koku bulundurmayacak, yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş olmayacaktır. Küflü, canlı cansız, kutlu ve böcekli olmayacak, böcek kalıntılı olmayacaktır.

**MAKARNA (muhtelif)**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun, buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır.

2. Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak.

3. Makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacak. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.

4. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.

Fiziksel Özellikler: Görünüş, renk koku lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.

Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitler bulundurmayacak ve bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.

**TEL ŞEHRİYE-ARPA ŞEHRİYE**

1. Gıda mevzuatında tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre üretilmiş olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.

2. Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suda 15 dakika pişirildiğinde hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 ten çok 2,3 ten az olacak, rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.

3. Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini gösterir okunaklı yazı veya bu hususları ihtiva eden etiket yapıştırılmış olacaktır.

**DOMATES ve BİBER SALÇASI (briks %28-30)**

1. Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliğine (2014/6)uygun olmalıdır.

2. Domatesten başka zararsız da olsa başka cins sebze ve meyve ezmesi karıştırılmış veya boyanmış olmayacaktır.

3. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, bozulmuş, gaz teşekkül eden (bombaj yapmış) paslanmış kutulardaki salçaların derinliklerine inen paslı salçalar kabul edilmeyecektir.

**FASULYE KONSERVESİ**

1. Kapalı ambalajlarda hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net/süzme miktarının ve içine mutat olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

2. Konserve kutuların kapakları kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır

3. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.

4. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.

**SİYAH ÇAY (1 Kilogram )**

1. Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliğine (2015/30) uygun üretilmiş olacaktır.

2. Piyasadaki en kaliteli ürin çayı olacaktır.

**TOZ VE KÜP ŞEKER (Şeker pancarından)**

1. Kristalize toz şeker, şeker pancarından elde edilmiş TSE 861:2007’ye uygun olmalıdır.

2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olacaktır.

3. ambalajlarda teslim edilecektir.

Fiziksel özellikler: Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış, yabancı madde karışmış olmamalıdır.

**TUZ**

1. Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun iyotlu sofra tuzu olacaktır.

**KIRMIZI PUL BİBER**

**1.**Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**KORNİŞON TURŞU**

1. Turşular Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile standartlara uygun olarak üretilmiş olacaktır.

2. Taze turşuların alınmasına öncelik verilecektir.

3. En çok 1 kg lık ambalajlarda teslim edilmelidir.

4. Üretiminden itibaren 1 yılı geçmiş bayat turşular kesinlikle alınmayacaktır.

**KURU İNCİR VE ÜZÜM**

1. Piyasada satılan ve usulüne göre kurutulup kıymetini muhafaza eder bir halde olacaktır.

2. Tabii yumuşaklığını muhafaza etmiş olacaktır. İçinde bulunması muhtemel hurda kayısıların miktarı kiloda 30 gramı geçmeyecektir.

3. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yuva veya yumurtaları bulunmayacak ve kayısılar çekirdeksiz olacaktır.

KOMPOSTO

1.Piyasadaki en iyi ürün olacak

2.kaliteli ve farklı meyvelerden oluşacak

3.son kullanma tarihi en az 1 yıl olacak.

**SIVI YAĞ TEKNİK ŞART NAMESİ (AYÇİÇEK )**

1. Rafine edilmiş sıvı yağ berrak tortusuz koku ve lezzete tabi olacaktır. Yabancı maddeler içermemeli acımış olmamalıdır.

 2. Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilmiş, kendine özgü koku,tadı ve görünümü olan sıvı yağ olacak

3. Berrak, açık, sarı renkli, tortusuz, başka bir yağla karışmamış olacak

4. Asi ditesi oleik hesabıyla %0,3’ü geçmeyecek

5. Piyasada 1. Sınıf marka yağ olarak bilinen 18 kg.lık teneke kutularda olacak

6. Ambalajında imalatçı firmanın ticaret unvanı,adresi,tescilli markası,standardın numarası,sınıfı,serbest yağ asitleri % si,net ağırlığı varsa katkı maddelerinin adı ve miktarı,parti numarası,imalat ve son kullanma tarihi,TS-İSO belgeleri bulunacak

7. Tenekeler düzgün, temiz, delinmemi, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak

8. Yemek ve kızartmalarda deneme sonucu karar verilecektir.

ÇOK ÖNEMLİ

NOT: MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI TARAFINDAN GÖNDERİLEN ÖDENEĞE GÖRE PEYDER PEY ÖDEMELER YAPILACAKTIR.

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

 Önder ARSLAN Erhan ULAŞ Çağdaş KAYA

 Müdür Başyardımcısı Müdür Yardımcısı Müdür Yardımcısı

 Uygundur

Tuğba UZUN