**TC**

**AĞRI VALİLİĞİ**

**(Ozanlar Yatılı Bölge Ortaokulu)**

14 KALEM(KURU GIDA) :TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ

***LÜTFEN OKUYUNUZ;***

**İŞİN ADI:2017-2018 –EĞİTİM ÖĞRETİM YILLI İÇİN: 14 KALEM KURU GIDA ALIMI.**

**İDARENİN ADI: OZANLAR YBO/AĞRI**

**YÜKLENİCİNİN YAPMASI GEREKEN HUSUSLAR:**

**TABLODA ÖZELLİKLERİ BELİRTİLEN MALZEMELERİ GETİRECEKTİR**

**MALLAR AMBALAJLI OLMALI AMBALAJIN ÜZERİNDE S.K TARİHİ YAZILMALI S.K TARİHİ İHALEDEN SONRAKİ EN AZ 1 YILSONRAKİ TARİHLİ OLACAKTIR.**

**1-PİLAVLIK PİRİNÇ:(BALDO)**

1-Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz, tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.

2- Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış- kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.

3-. Pirinçler rutubetli olmayacak, her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.

4- Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo veya ithal pirinç gelecektir.

5- Pirinçler standart olarak net **(5 kilogramlık** )ambalajlarda olacaktır. Alabilecek temiz ve sağlam Kapalı teslim edilecektir.

Fotoselli fabrikalarda işlenmiş olacaktır. 6- Pirinç ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Firmanın kısa adı veya tescilli markası ve adresi, malın adı (pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak) ve son kullanma tarihi olacaktır.

**2-MAKARNA :( KARIŞIK )**

1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.

2- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabiî veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.

3- 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.

4- Makarnalar **(5 kilogramlık** )ambalajlarda olacaktır. orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.

5- 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.

**3-YEMEKLİK SIVI AYÇİÇEK YAĞI**

|  |
| --- |
| \* Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilmiş, kendine özgü koku, tadı ve görünümü olan oda ısında sıvı yağ olacak\* Berrak acık sarı renkli, tortusu, başka bir yağla karışmamış olacak\* Asi ditesi oleik hesabıyla %0.3’ü geçmeyecek\* **(5 Litrelik** )ambalajlarda olacaktır. \* 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 \* Tenekeler düzgün, temiz, delinmemi, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak\* yemek ve kızartmalarda deneme sonucu karar verilecektir. |

**4- YEMEKLİK İYOTLU TUZ**

* Tuzlar beyaz renkte ve homojen olacak, gözle görülen yabancı madde içermeyecektir.
* Tuzların imal edilmesi ve işlenmesi Gıda Maddeleri Tüzüğüne (624, 625. maddelere) uygun olarak yapılmış olacaktır.
* pH iyotlu sofra tuzlarının pH’lı 7,5-8,0 arasında olacaktır.
* Suda çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok %0.5 olacaktır.
* Asitle çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok %0.5 olacaktır.
* Kalsiyum miktarı (suda çözünen kütlece Ca+2 cinsinden en çok %0,1 olacak.
* Rutubet miktarı (kütlece) mutfak tuzunda en çok %2, sofra tuzunda % 0,5 olacaktır.
* Sodyum klorür miktarı kütlece mutfak tuzunda en az %97, sofra tuzunda % 98 olacaktır.
* Magnezyum miktarı suda çözünen kütlece M2+2 cinsinden mutfak tu­zunda en çok %0.2, sofra tuzunda %0,1 olacaktır.
* Alkalilik (suda çözünen kütlece C03-2 cinsinden). Mutfak tuzunda %0.2, sofra tuzunda %0,2 olacaktır. İyotlu sofra tuzunda hiç bulunmayacak.
* Mutfak tuzu 3 veya5 kg. sofra tuzları naylon paket ambalajlarda olacaktır.
* İyot miktarı suda çözünen KI cinsinden sadece iyotlu sofra tuzlarından 5ml/kg olacaktır.

**5-PİLAVLIK BULGUR:**

1- Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.

2- Rutubet %13 den çok olmayacaktır.

3- Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır.

4- Bulgur, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntıları ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.

5- **(1 veya 5 kilogramlık** )ambalajlarda olacaktır. Üzerinde firma adı, adresi, imal tarihi, cinsi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

**6-MAKARNA – TEL ARPA ŞEHRİYE (KARIŞIK)**

* Makarnalık ve arpa şehriye sert buğday (TS 2974'de T.Durum) irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğurularak elde edilmiş olacaktır.
* Makarna ve arpa şehriye mutfak ihtiyacı uygun türde ve çeşitte istenen siparişe uygun getirilecektir (çubuk, fiyonk, burgu, fırın makarnalık, erişte, lazanya, boncuk, arpa, tel veya yıldız şehriye vb. gibi).
* Kirlenmiş, gözle görünür, küflü, canlı, cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır.
* Kendine has renk, koku ve tatda olacak, yabancı koku ve tatda olmayacak, sağlığa zararlı yabancı madde ve boya olmayacaktır.
* Kaynar suya atılıp kaynatıldığıda en çok 20 dk. Pişirilecek ve piştiği zaman kaygan, parlak görünümde olacak ve dağılmayacaktır.
* Makarna ve şehriye kırıldığında kesit mütecanis görünüşte ve lekesiz olacaktır. Koyu, sarı, yeşil, esmer renkte olanlar kabul edilmeyecektir.
* Makarna ve şehriyede çatlak ve kırık olmayacak.
* Rutubet miktarı en çok % 13 olacaktır.
* Tuz konulmayacak.
* Kül miktarı (katkı maddede) en çok % 1,0 olacak.
* Protein miktarı (katı maddede Nx5,7) en az %10,5 olacak.
* Ürünlerin 1 Gr.'da E.coli bulunmayacaktır.
* Aerobik mezatilik bakteri sayısı en çok 100.000 adet olacaktır.
* Maya sayısı en çok 500 adet olacaktır.

**7-AŞURELİK BUĞDAY TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan iyi cinsten olacaktır. Küflü, küf vesaire fena kokulu, acı ıslak, topraklanmış, pislikli, hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kum, taş, toprak, çöp ve benzeri ot tohumları %1’i geçmeyecek , kırık tane oranı %2’yi geçmeyecek nem oranı en fazla %14 olacaktır. Uygun malzemeden yapılmış torba veya çuvallarla ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde malzemenin cinsi , imal ve son kullanma tarihi gibi etiket bilgileri olacaktır.

**8-KURU ÇAY (SİYAH) 1-(1 Kilogramlık** )ambalaj halinde olacaktır. Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının 12.08.2008 tarih ve 2008/42 Nolu **Siyah Çay Tebliğine** uygun olacaktır. Düzgün görünüşlü, siyah veya koyu bakır renkli olacaktır. Lif veya çöp içermeyecek, yabancı tad ve koku bulunmayacaktır. Dem rengi; koyu kırmızı veya kırmızımsı görünüşte parlak olacak,

**9-KURU ÜZÜM**:

1- Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan fazla olmayacaktır.

2- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

3- Standarda uygun sandıklar içinde olacak, sandıkların üzerinde soğuk damga veya şablonla cins, net kilo miktarı, imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır.

**10-KURU KAYISI (ŞEKER PARE)**

1- Piyasada satılan iyi cins şekerpare- kuru kayısılardan olacaktır.

2- Çürük, küf ve fena kokulu, küflü, kurt yeniklik, taşlı-topraklı, tozlu-çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, doğal görünümü değişmiş olmayacaktır. Kendine özgü lezzet ve görünümde olacaktır.

Üretim ve son kullanma tarihleri şablonla yazılmış olacaktır.

**11-ÜÇGEN LİGHT PEYNİR**

1. Kendine özgü tadı ve kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmamalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %100 sütten imal edilmelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ambalajı açıldığında peynir homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
6. Light peynirler 12,5 gram olacaktır. Light veya yarım yağlı olarak kuruluşa teslim edilecektir.
7. Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacaktır.
8. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak,TSE-EN-İSO Belgelerine sahip olacaktır.

**12-PİKNİK TAHİN- PEKMEZ**

 **(20 gr)** TSE damgalı olup, pekmezin piyasadaki kaliteli üzümden imal edilmiş olacak. Gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır(Piknik tipi 20 gr.lık olacak) Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır

**13.PİKNİK TEREYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

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

**PİKNİK ÇİKOLATA**

\* Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak

\* Orijinal 20 gr-25 gr’lık ambalajlarda olacak

\* Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak

\* Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-İSO belgelerine sahip olacaktır

\* Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 6 ay miadı olması gerekmektedir.

\* 6 ay içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

Bu şartnamede evsafı belirtilmeyen malzemeler Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve TSE normlarına uygun olacaktır.

Ambalajlı veya ambalajsız olarak teslim edilecek malzemeler sağlıklı ve kapalı araçlarda teslim edilecek bu malzemeler araç içinde gelişigüzel atılmayacak, kasalarda veya sepetler içinde bulunacak, muayene komisyonu sağlıklı şartlarda gelmeyen malzemeyi kesinlikle teslim almayacaktır. Komisyon, malzemeyi teslim almadan önce numune isteyerek her numuneyi ayrı ayrı test ettikten sonra almakta serbest ve yetkilidir.

**Alınacak tüm gıda ürünleri marka özelliğinde olacak, TSEK, ISO 9001 gibi kalite amblemleri ile imal ve son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır. Komisyonca kabul görmeyen ürünlerin teslimi için ısrar edilmeyecek, yüklenici komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir. Komisyonun uygun görmediği ve teknik şartnameye uymayan malı teslim etmekte ısrar eden yükleniciler hakkında gerekli yasal işleme başvurulacaktır.**

1-)İhaleyi alan Yüklenici Firma satın alması ön görülen 14 kalem kuru gıda ihale bedeli dışında. Beyan edeceği hizmetlerden pul, harç, vb. Bütün masraflar kendisine ait olup, hiçbir şekilde talep etmeyecektir. Şartnamede Olan Malzemelerin Şartnameye uyarak Getirmek zorundadır. Getirilen malzemeler okulun kuru gıda Ambarına yüklenici tarafından istifleme yapılır. Bunun için ayrıca ek bir ücret verilmez

**2-)** kuru gıda taşıma işlemi sırasında idare, yüklenicinin personellerini kontrol edebilir. İdarenin gösterdiği ve istedikleri şekilde, personel kuru gıdayı istiflemek zorundadır. Satın alınacak kuru gıdayla ilgili ödemeler. Malın teslim edilmesinden sonra pansiyon bütçesi ne göre ödemesi yapılacaktır. İhale bedelinin dışında ödemelerde fiyat farkı verilmeyecektir. Verilen teklifler k.d.v.hariç olarak verilmelidir.

 SATIN ALMA SORUMLUSU YÜKLENİCİ /FİRMA

ALİ HAYDAR YILMAZ

MÜDÜR YARDIMCISI