**TC**

**AĞRI VALİLİĞİ**

**(Ozanlar Yatılı Bölge Ortaokulu)**

(KURU GIDA) :TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ

**İŞİN ADI:2017-2018 –EĞİTİM ÖĞRETİM YILLI İÇİN: 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:**

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 **(1 veya 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.

6-Pirinç pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

**2 )MAKARNA ( KARIŞIK ) :**

1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.

2- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii 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 **(1 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.

6-Makarna pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

**3 )YEMEKLİK SIVI AYÇİÇEK YAĞI**

|  |
| --- |
| 1-\* Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilmiş, kendine özgü koku, tadı ve görünümü olan oda ısında sıvı yağ olacak  2-\* Berrak acık sarı renkli, tortusu, başka bir yağla karışmamış olacak  3-\* Asi ditesi oleik hesabıyla %0,3’ü geçmeyecek  4-\* **(5 Kilogramlık** )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  5-\* Tenekeler düzgün, temiz, delinmemi, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak  6-\* yemek ve kızartmalarda deneme sonucu karar verilecektir.  **4 )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-Bulgur pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.  **5 )NOHUT:**   1. Nohutlar temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Nohutlar 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş, yerli üretim ve yeni sene ürünü olacaktır. TS 142 Nohut Standardına uygun ürünler getirilecektir. 2. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. Küflenme, kokuşma bulunmamalıdır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Yaş, normalden fazla rutubetli, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli, parazitli ve bunların parçalarından biri gayri tabii olmayacaktır. 3. Rutubeti %14’den fazla olmamalıdır. 4. Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. Taş, toprak ve kum miktarı %1’den fazla olmamalıdır. 5. 200 gr nohut tartıldığında 240 âdeti geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 âdeti geçmeyecek şartı ile % 1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası ret edilecektir. 6. Delikli tane miktarı 1 kg’da 2 adedi geçmeyecektir. Esmer, yeşil, kemale ermemiş, çok küçük, buruşuk, cılız tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 3’e kadar aynen kabul edilecektir. 7. Nohut pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.   6 )TEL VE ARPA ŞEHRİYE İÇERİĞİ:  Durum buğdayı irmiği : %88-89 8: Su % 11-12 BESİN ÖĞELERİ: (Pişmemiş 100 g da) : Enerji 345 kcal. : Protein 10,5g (min) : Karbonhidrat 75,9 g: Yağ 0,30 g olmalıdır Birinci kalite ve orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır İstenilen analiz metotları: Boya aranması/okra toksin  **7 )YEŞİL MERCİMEK:**  1. 1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.  2. Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.  3. Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacak  4. Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.  5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gr geçmeyecektir.  6. . **(1 kilogramlık** )ambalajlarda olacaktır. Orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.  7-Mercimek pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.  **8 )KURU ÜZÜM**:  1- Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan 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.  **9)DOMATES SALÇASI:**  1- Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış olacaktır (TS 1466 )  2- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.  3- Su miktarı % 82 den tuz miktarı %12 den, kül miktarı ( tuz hariç ) %1.1 dan, külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı % 0.1 den fazla olmayacaktır.  4- 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.  **(5 kilogramlık** )ambalajlarda olacaktır. |

**10 )TAHİN-PEKMEZ KARIŞIMI**

1. Sıvı Tahin-Pekmez  karışım olacaktır.
2. Karışımı 20 gr olacaktır.
3. Karışımında  tahin-pekmez oranı % 40 - % 60 olacaktır.
4. Ambalajlar PVC, temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı tahin-pekmez karışımı 50 ve 100 lük ambalaj içinde teslim edilecek kutudaki sıraları arasına kâğıt konacaktır.

**11 )İRMİK:**

1- Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş, un kepeğinden ayrılmış, arzuya binaen ve ince irmiklerden olacaktır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topraklanmış, acımış, kızışmış ve tegayür etmiş olmayacaktır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.

2- Rutubet oranı %14 ü geçmeyecektir.

3- Kül oranı %1 i geçmeyecektir.

4- Külün %10 luk klor asidinde çözülmeyen kısmı %002 yi geçmeyecektir.

5- Kuru glüten miktarı %10 dan aşağı olmayacaktır. Elde edilen glüten elastik olacaktır.

6- İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli ve 4 ile 6 numaralı irmiklerden olacaktır.

7-Ambalajın üstünde veya içindeki etikette üretici firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

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 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 deposuna 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.

|  |
| --- |
| Bu şartname maddelerinin uygulamasında doğabilecek her turlu sorunun çözümü 4734-4735 sayılı kanunun çerçevesince yapılacak ve idarenin bulunduğu yerdeki mahkemeleri yetkili olacaktır. İş bu şartname İdare ve Yüklenici Tarafında karşılıklı imza Altına Alınmıştır. |

YÜKLENİCİ /FİRMA

MENDUH PUGAR

OKUL MÜDÜRÜ

HALE YETKİLİSİ