**T.C**

**AĞRI VALİLİĞİ**

**SPOR LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**2018**

**KURU GIDA GENEL TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescil markası

Adı, çeşidi

Brüt ağırlığı

Net ağırlığı

İlgili standardın işareti numarası

İmal tarihi(ay ve yıl olarak )bulunacaktır

Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 1yıl içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı temiz ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır. Araç ve personelle ilgili dezenfeksiyon ve portör raporları firmadan ihtiyaç halinde istenebilecektir.

Muayene komisyon üyelerince Gerekli görülen mikro biyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluşta yapılacak ve analiz için gerekli personel ,test, cihaz, ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.

Malzemenin teslim yeri Spor Lisesi kız ve Erkek Öğrenci Pansiyonu iaşe ambarıdır.

Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek muayene edilecektir.

Malzemenin getirildiği ambalajlar gıdayı taşıma saklama süresince bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zara vermeyecek nitelikte olmalıdır.

Malzemeler isteğe uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.

Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE ye göre yaptırılacaktır.

Teslim edilen malzemelerin imal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır. Ve kabuller okul idaresinin istediği zaman ve miktarda yapılacaktır.

Kuru gıda teknik şartnamesinde adı geçen tüm malzeme kalemlerinin tedarik zincirinin, adının, markasının, modelinin, belgelerinin vb. teklif edilen her malzeme kaleminin ayrıntılı tanıtıldığı dokümanlar ihale aşamasında istekliler tarafından belgelendirilecektir. Belgelendirilmemiş hiçbir ürünün istekliler tarafından teklif edilmemesi gerekmektedir. Aksi takdirde teklifleri değerlendirme dışı bırakılacaktır. İhale komisyonunca, isteklilerce yapılacak belgelendirme şekli ve şartı aranmayacaktır. Önemli olan komisyonun hangi ürünü alacağını anlaması ve buna göre değerlendirme yapması amaçlanmaktadır. Teklif edilen ürünlerin piyasadan kaldırılması, üretiminin durdurulması vs. durumlarda okul muayene komisyonu ve satın alma komisyonu kararıyla yeni ürün kabulü yapılacaktır. Yıl içinde malzeme alımları okul idaresince belirlenen ihtiyaçlar doğrultusunda yapılacaktır.

İstenilen malzemelerin 7 (Yedi) gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir

**1.ÇAYKUR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
* Çay tozsuz iri taneli olacaktır.
* Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkli olacak açık sarı olmayacaktır.
* Kendine özgü koku ve görünüme sahip olacaktır.
* TSE belgeli olacaktır.

**1kg ve 500Gr**

**2.TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Şeker pancarından elde edilip, kireç ve karbondioksit ile temizlenip kristalize edilmiş olacaktır.
* Şeker, küflenmiş, ıslak ve topaklanmış olmamalıdır.
* Sadece sakarozdan ibaret olmalıdır.
* İçerisinde taş, toprak, kum ve nemden dolayı topaklanmış şeker kütleleri olmamalıdır.
* Rengi beyaz olmalıdır. Kirli sarı renkte olmamalıdır.
* 50 kg. ’lık bez çuvallar içerisinde getirilmelidir.

**3-4-KURU FASULYE – NOHUT 5kg’lık –TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, lekelenmiş çürümüş, kütlenmiş, kendine özgü rengini kısmen veya tamamen kaybetmiş, tabii tat ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş ve kırık taneli olmayacaktır.
* Yeni sene ürünü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün fasulyelerin ve nohuttun pişme süresi 3,5 saati geçmeyecektir. Bunlar çeşit bakımından tek tip olacak ve arasında pişmeyen cinsi karışık olmayacak.
* Her üç tipte de nem oranı % 15'i geçmeyecektir.
* İçerisinde taş, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacak.

Nohuttun iriliği en az 9 numara olacak, içinde yeşilleri bulunmayacaktır.

**5-PİRİNÇ (Baldo) 5kg’lık TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Son sene mahsulü fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma özelliğine sahip tabii renk ve kokuda iyi cins pirinç olacaktır. Küflü, küf kokulu, bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır. Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını içermeyecektir. Bozuk, lekeli, çöp, kabuk ve çeltikli tahıl oranı %1’den fazla olmayacaktır. Yabancı zararsız tane ve tohumlar toplamı %1’den fazla olmayacaktır. Pirinçler 5 kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu taktirde kabul edilebilir. Pirinçler net 5 kg lık temiz, sağlam ve kuru Poşet içinde teslim edilecek, Poşet üzerinde malın cinsi, ürün yılı net kg’mı varsa tescilli markasını gösterir bir etiketin bulunması gerekir. muayene komisyonu isteği doğrultusunda yerli baldo pirinç istenebilecektir.

**6-PİLAVLIK BULGUR** **5kg’lık TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak. Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş mayalanmış olmayacaktır.
* Bulgurda canlı ve cansız haşare ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurta ve dışkıları bulunmayacaktır.
* Bulgur taneleri iri olacak ve dane iriliği ile renk bakımından mütecanis manzara olmalıdır.
* Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.
* Bulgur içerisinde taş, toprak, kum, çöp ve yabancı ot olmamalıdır.
* Bulgurda rutubet miktarı % 13'ü geçmemelidir.
* Bulgurlar boyanmış, suni olarak ağartılmış olmayacaktır.
* Bulgurlarda kuru madde kül miktarı % 1.175'den çok olmayacaktır.
* Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır.

0 no.lu elekten geçen tız kısmı % 1'den fazla olmayacaktır

**7-MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ 5 KGLİK**

* İÇERİĞİ : Durum buğdayı irmiği : %88-89 : 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 5 kg’lık 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 metodları: pişme durumu/ suya geçen madde oranı tayini/ auramin.

**8-BİTKİSEL SIVI YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ NET 5 kg’lık**

* Yemeklik ayçiçek yağı ayçiçeği bitkisinin tohumlarından usulüne uygun olarak imal edilmiş ola­caktır.
* Kendisine has renk, tat ve kokuda, rafine edilmiş olacaktır.
* Oda sıcaklığında 25 C'de sıvı halde bulunacak ve 40 C'de herhangi bir tortu görülmeyecektir. Tortu muayenesi temiz bir tüp içinde gözle yapılacaktır.
* Özgül ağırlığı 20 C'de 0,918-0,923 olacaktır.
* Kırılma indisi 40 C'da no:1 ,467 - 1,469 olacaktır.
* Uçucu madde 195 C'da en çok %02 (Binde iki) olacaktır.
* Sabunlaşmayan madde miktarı, en çok %1,5 olacaktır.
* Yağlar TS 886'ya uygun olacaktır. Zeytin yağı riviera ve mısır özü yağı, ayçiçek sıvı yağı için istenen özellikleri taşıyacaktır.
* Getirilen tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
* Yağ tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari ünvanı, yağın adı, imal tarihi (ay ve yıl ola­rak) brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, yağın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
* Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar ayçiçek yağı için de geçerli olacaktır.
* Ayçiçek ve bitkisel (margarinler için normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 1 yıl garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhite ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.

TSE Belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğünce uygulanacaktır.

**9-SALÇA 5kg’lık veya 500gr TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Yemeklik salça domates bitkisinden usulüne uygun olarak imal edilmiş olacaktır.
* Salça kendisine has renk, tat ve kokuda olacaktır.
* Salçaların içinde bulunduğu tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
* Salça tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari unvanı, imal ve son kullanma tarihi ( ay ve yıl olarak), brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, salçanın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
* Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar salça içinde geçerlidir.
* Salça için ( normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhide ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.
* Salçalar TSE belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
* Konsantre konserve salçasının kutuları net S kg. 'lık orijinal fabrikanın ambalajında olacaktır.
* İçinde domatesten başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddeler olmayacaktır.
* Su miktarı % 82'den, tuz miktarı % 6'dan fazla olmayacaktır, tuzsuz kül miktarı % 1 'den, külün sulun klorür asidinde erimeyen kısmı % 0,1 ve tuzsuz kuru madde miktarı % I5'ten az olmamalıdır.
* Getirilen salçalar kokmuş, kütlenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
* Salçaların imal tarihi 1 yılı geçmeyecektir

**T.C**

**AĞRI VALİLİĞİ**

**SPOR LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

ŞARKÜTERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1-Şarküteri listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescil markası

Adı,çeşidi

Brüt ağırlığı

Net ağırlığı

İlgili standardın işareti numarası

İmal tarihi(ay ve yıl olarak )bulunacaktır

Muayene komisyon üyelerince Gerekli görülen mikro biyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluşta yapılacak ve analiz için gerekli personel, test, cihaz, ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır.

Malzemenin teslim yeri Spor Lisesi kız ve Erkek Öğrenci Pansiyonu iaşe ambarıdır.

Malzeme alımlarında kabul edilecek ağırlık olacaktır. Teklif fiyatlar ağırlık üzerinden değerlendirilecektir.(İhtiyaç listesinde belirtilen ağırlıktaki ürünler için geçerlidir.)

Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek muayene edilecektir.

Malzemenin getirildiği ambalajlar gıdayı taşıma saklama süresince bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zara vermeyecek nitelikte olmalıdır.

Malzemeler isteğe uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.

Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE ye göre yaptırılacaktır.

Teslim edilen malzemelerin imal tarihi 1 yılı geçmemiş olacaktır.Ve kabuller okul idaresinin istediği zaman ve miktarda yapılacaktır.

okul muayene komisyonu ve satın alma komisyonu kararıyla yeni ürün kabulü yapılacaktır. Yıl içinde malzeme alımları okul idaresince belirlenen ihtiyaçlar doğrultusunda yapılacaktır.

İstenilen malzemelerin 7 (Yedi) gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir

1-**PİKNİK TAHİN-PEKMEZTEKNİK ŞARTNAMESİ**: Piyasada tanınan ve bilinen markalardan seçilmiş olacaktır. TSE standartlarına uygun, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni alındığına dair bilgileri etiketi üzerinde yazılmış olacaktır. 20 gramlık orijinal paketleri üzerinde malın cinsini, üretici firmanın adını, net ağırlığını, imal ve son kullanma tarihlerini gösterir bilgiler bulunacaktır. Kuruma teslim anında son kullanma tarihi bir (1) yıl olacaktır.

2-**PİKNİK SARELLE TEKNİK ŞARTNAMESİ**: Piyasada tanınan ve bilinen markalardan seçilmiş olacak, TSE damgalı olacak, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni ile gıda kodeksine uygun üretilmiş olacaktır. 20 gramlık orijinal paketleri üzerinde malın cinsini, üretici firmanın adını, net ağırlığını, imal ve son kullanma tarihlerini gösterir bilgiler bulunacaktır. Kuruma teslim anında son kullanma tarihi bir (1) yıl olacaktır.

**3-PİKNİK BAL TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır.
* Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
* Ballar 1. sınıf kalitede olacaktır.
* Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü taktirde mikrobiyolojik analiz yaptırılacak ve bu analizler için gerekli personel, alet, test, cihaz ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
* Muayenelerde kullanılan hasar gören, bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
* Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TSE’ye uygun olarak yaptırılacaktır.
* Ballar net 20 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
* PVC kaplar temiz, sağlam, ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
* Ambalajların üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi, brüt ve net ağırlığı, ilgili standardın işareti ve numarası, imal ve son kullanma tarihi 1yıl olaraktır) yazılı bulunacaktır.
* Ballara müteahhit firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 1yıl garanti verilecektir. 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.
* Balların TSE damgası olmalıdır.

**4.ÜÇGEN PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* + - * + \* Kendine özgü tadı,kokusu olacak

\* Acımış,küflenmiş,sararımş,ekşimiş olmayacak

\* Orijinal 12,5 gr.lık ambalajlarda olacak

\* Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacak

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

Belgelerine sahip olacak

1yıl garanti verilecektir

**5-BEYAZ PEYNİR VE TUZSUZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Beyaz peynir çiğ sütlerin TS 1018, TS 11044, TS 11046 veya karışımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi bu işlenme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
* İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
* Yeni tenekeler içinde olacak kalıpları muntazam ve birbirlerine bitişik istif edilmiş salamura ile örtülü bulunacaktır. Parçalı peynirler kabul edilmeyecektir.
* Getirilecek beyaz peynir 1. sınıf ve tam yağlı peynir olmalıdır.
* Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte deliksiz gözeneksiz olmalıdır.
* Beyaz peynir kalıpları 7-11 cm.boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
* Beyaz peynirde rutubet miktarı kütlece % 60 olacaktır.
* Titrasyon asitliği laktik asit cinsinden kütlece en çok % 3 olacaktır.
* pH değeri 4.5’in üzerinde olacaktır.
* Tuz miktarı katı maddede ( peynir kuru maddesinde) kütlece en çok % 10 olmalıdır. Tuzsuz peynir ambalajlarında tuzsuz ibaresi bulunacaktır.
* Ağır maddelerden Bakır en çok 1 mg / kg

Kalay en çok 250 mg / kg

Kurşun en çok 0.3 mg / kg

Civa en çok 0.03 mg / kg

* Katı madde yağ içeriği tam yağlı beyaz peynirde kütlece en az % 45’den az olmalıdır.
* Olgunlaşma kat sayısı en az % l5 olmalıdır.
* Beyaz peynirde nişastalı maddeler bulunmayacaktır. İhtiyaç görüldüğü takdirde beyaz peynirde nişasta ve nişastalı maddelerden başka gıda maddeleri tüzüğünde adı geçen yabancı maddelerin bulunup bulunmadığına dair resmi kuruluş laboratuarlarında test yaptırılabilir ve masraflar müteahhit firmaya ait olacaktır.
* Beyaz peynirde koliform bakteri sayısı en çok 100 adet/g. olmalıdır.
* Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dahilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TS 591’e göre yapılacaktır.)
* Muayene masrafları satıcı firmaya aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
* Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
* Getirilen beyaz peynirler TS 1234’e uygun hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen sızıntı, bombaj yapmayacak şekilde kapatılmış teneke ambalajlarda olmalıdır.
* Peynir ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:
* Firma adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilecektir. Standardın işareti ve numarası ( TS 591) parti seri/ kod numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi, raf ömrü, imal tarihi ( ay yıl olarak) net ağırlığı ( Salamura hariç kg. olarak ) bulunmalıdır.

Satıcı firma tarafından beyaz peynirlere normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır

**6-YOĞURT:**

Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.

Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.

Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.

Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,

Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır

Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.

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.

Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.

Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

**7-YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Yumurtalar taze olacaktır.
* Yumurtalar kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış ve temiz olacaktır.
* Yumurta kırıldığı zaman zarı ve beyazı kendine özgü renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı ve yumurtada yabancı madde bulunmamalıdır.
* Her biri 60 gramdan az 65 gramdan fazla olmayacaktır.
* Hava boşluğu 5 mm/mm’den fazla olmayacaktır.
* Yumurta sarısı ortada bulunmalı, çevresi oldukça belirgin olmalıdır.
* Kabuğunda toprak, pislik, kan lekeleri bulunmamalıdır.
* Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili, çıkıntılı, pürüzlü olmamalı ve kabuğunda çatlak olmamalıdır.
* Muayene komisyonunca istenen tüm mikrobiyolojik analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda müteahhit firma tarafından yapılacaktır.
* Müteahhit firmadan Tarım ve Köyişleri Bakanlığından alınmış üretim izni ve üretim sertifikası belgeleri istenecektir.
* Yumurta paketleri üzerinde İmal Tarihi, Son Kullanma Tarihi, Firma Adı ve Adresi gramaj

**8-9-10**BEYAZ ET (TAVUK BUT-GÖĞÜS**ŞARTNAMESİ**) Gelen etler üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir.Pirzola ve baget için, porsiyon ağırlığı 2 adet için toplamda 200-250 g arasında olacaktır. Kemik ve kıkırdak kıvrımları temizlenmiş olacaktır. But-Göğüs eti için porsiyon ağırlığı 200-250 g arasında olacaktır. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır., Baş, boyun, ayaklar, kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, solunum borusu, iç yağlar, bağırsak, yutak, böbrek, döllenme organları, akciğerleri, karaciğer, taşlığı vb. iç organlarından tamamen 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 1-3 oC’degelecektir.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 0-3 oC arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır..Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

**11 ZEYTİN (SİYAH /**

.ZEYTİN (5 veya 10 Kg.lık AMBALAJLARDA) 1. 1. sınıf olacaktır. 2. Salamura halinde 5 veya 10 kg.lık teneke kutularda olacaktır. 3. Orijinal Fabrika ambalajında olacaktır. 4. 100 gr’ında 30-35 Adet zeytin bulunacaktır. 15 Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.. İstenilen analiz metodları:Asitlik/tuz/demir/kalay

**LÜTFEN OKUYUNUZ;**

**\*\*\* ALINACAK TÜM ŞAKÜTERİ VE KURU GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON KULLANMA TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.**

**\*\*\* ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA ŞARTI ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.**

**\*\*\* MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYONUNCA NUMUNESİ KABUL GÖRMEYEN ÜRÜNLER ALINMAYACAK VE KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER İKİ DEFADA İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; DEPONUN BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.**

***İDARE YÜKLENİCİ***