**OZANLAR YATILI BÖLGE ORTAOKULU MÜDÜRLÜĞENE BAĞLI DPY KIZ VE ERKEK PANSİYONUNDA KALAN ÖĞRENCİLERİN İHTİYAÇLARINI GİDERİLMEK ÜZERE 24(YİRMİ DÖRT) KALEM KURU GIDA MAL ALIMI İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAMEDİR.**

1. Gıda maddeleri ve ambalajları Türk Gıda Kodeksine ve Türk standartlarına uygun olması şarttır.
2. Bütün gıda maddelerinin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izinlerinin olması ve izin ve numarasının ambalaj üzerinde yazılı olması şarttır.
3. İhaleye konulan gıda maddeleri**,** idarenin istediği zamanda ve istediği miktar dâhilinde getirilip, **OZANLAR YATILI BÖLGE ORTAOKULUN** Talep edilen gıda maddelerin Bu gıda maddelerinin nakliye masrafları, ambara konulması işlemi tamamen yükleniciye aittir, yüklenici bu işler için idareden ekstra masraf talebinde bulunamaz. Alınacak bütün gıda maddeleri neti üzerinden işlem görecektir.
4. Teslimatlar mesai saatlerinde (09.00-15.30) Arasında teslim alma komisyon üyeleri tarafından Kuru Gıda Ambarına Teslim edilecektir.
5. Muayene komisyonunca kabul edilmeyen gıda maddeleri geri çevrilir.Yüklenici aynı gün içinde yenisiyle değiştirmek zorundadır.
6. Yüklenici tarafından şartname ve sözleşmeye aykırı olarak getirilen mallar ilgili memur tarafından teslim alınıp ve buna ait teslim makbuzu kesilmiş olsa dahi, sözleşme ve şartname hükümlerinin tatbikine engel olamaz. Malların Okul ambarına teslimi, yapılacaktır. İhalesi yapılan gıda maddelerinin muayenesi, muayene komisyonu kabul heyeti tarafından yapılacaktır, uygun görülen gıda maddelerinin tartım ve sayım işlerinin yapılarak teslim alınması sağlanacaktır. Evsaf ve şartlar ile gıda tüzüğüne uygun olarak getirilmeyen gıda maddeleri, muayene kabul heyeti tarafından kabul edilmeyerek geri iade edilir, iade edilen malların yerine evsaf ve şartlara uygun olan malların getirilmesi aynı gün içerisinde sağlanır.

 Evsaf ve şartlara uygun olarak getirilmeyen gıda maddeleri idarenin belirtmiş olduğu süre içerisinde yüklenici tarafından hemen kaldırılmak zorundadır, kaldırılmayan malların zayiinden idare mesul değildir, iade olunan malları yüklenici kaldırmadan gider ise idare bu malların en kısa zamanda kaldırılmasını sağlayıp, bu işe ait bütün masraflarda yükleniciden tahsil edecektir.

1. Gıda maddelerini yüklenici vaktinden evvel idareye vermek ister ise, idare bu malları alıp almamakta serbesttir.
2. Tüm gıda maddeleri doğal yapılarını kaybetmemiş ve iyi kalite olacaktır.
3. Gıda maddeleri net ağırlık üzerinden alınır.
4. Ambalaj üzerinde orijinal TSE veya ISO amblemi bulunacaktır.

**ALINACAK KURU GIDA MADDELERİNİN TEKNİK ÖZELLİKLERİ**

1. **PİLAVLIK PİRİNÇ (1.Sınıf Baldo,1 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır):** Pilavlık Baldo cinsi pirinç 1 kg’lık Paketlerde olacaktır. 1. Kalite, kırıksız, rutubetsiz, böceksiz, temiz olacaktır. %5 üzerinde kırık tespit edilen pirinç paketleri iade edilecektir. En az 1000 adeti 30-32 gr olacaktır. cınsı A sınıfı baldo olacaktır. Ambalajı temiz, yeni, üzerinde firma a

dı ve ürün hakkında bilgiler bulunan paketler olmalıdır. Mahsul yılı üzerinde yazılı olmalı ve yeni sene mahsulü olacaktır. Yerli Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kuruma kabul edilecektir.

1. **MAKARNA (**0.500-  **Gr’lık Paketlerde, 1. Kalite Durum Buğdayı):** Makarnalar fiyong, düz, kelebek v.b. çeşitlerde alınacaktır. 1. kalite durum buğdayı irmiğinden üretilmiş 0.500-  **Gr’lık** paketlerde olacak. Türk gıda Kodeksi makarna tebliğine uygun olacak. Makarnalar, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Yabancı koku ve tat olmayacaktır. Kirlenmiş, küflü, canlı/cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır. Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan, parlak görünüm olacak ve dağılmayacaktır. Birbirine yapışık olmayacaktır.
2. **YEMEKLİK SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 5 Lt ’Lık Teneke): Ayçiçeği yağı, 5 litrelik** **tenekelerde olacak**, tenekeler paslı olmayacaktır. Yağın rengi berrak, açık sarı ve tortusuz olacaktır. Tenekelerin üzerinde imal yeri, üretim yeri ve tarihi, firma adı açık ve belli bir şekilde yazılı olacaktır. Üretici firmalar**, TS-ISO 9001, TS-ISO 9002** belgelerinden her hangi birine sahip olacaktır. Kırılma indisi 40°C de 1.461-1.468 olmalıdır. Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır. Uçucu madde 105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır. Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır. İyot sayısı 118-141 olacaktır. Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır. Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900 kcal, kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0 mg., karbonhidrat 0 mg. Olmalıdır. 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır. Mineral yağ bulunmamalıdır. Birinci sınıf kalitede olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metotları: iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı.
3. **AŞURELİK BUĞDAY DENİ** **(1.Sınıf 1 Kg’lık Paketlerde olacak)** 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.
4. **KURU FASULYE (1 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır. Şeker Cinsi 10 Milim, Yerli):** 1 kg’lık Ambalajlarda olacaktır. yeni mahsul şeker cinsi 10 milim yöresel yerli ürün alınacak mutfak ambarı ürünü denemeden ürün alimi yapmayacak kesinlikle ithal ürün alinmayacaktır, ISLATILDIĞI ZAMAN % 90 ORANINDA homojen olması gerekir. Taneleri dolgun, parlak olmalı, buruşmuş olmamalıdır. Nem oranı % 15’i geçmemelidir.. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Renk, koku ve lezzeti beğenilmeyen ürün, komisyon tarafından iade edip yenisi ile değiştirilecektir. Taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Taneler çabuk pişmeli ve bir kısım pişmeyen cinslerle karıştırılmış olmamalıdır. Yeni sene mahsulü Taşlı, topraklı, küflü, ıslak, çürük, cılız, siyah taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalaj numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır. TS 141’e uygun olmalıdır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Piyasanın en iyisi olacaktır.
5. **NOHUT(1 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır, Tane 12 Milim):** En az 1 en fazla 1 kg’lık paketlerde, yeni sene mahsulü taneleri normal özellikte yeter derecede kurumuş mümkün olduğu kadar homojen ve normal büyüklükte olacaktır. Yerli üretim, Taneler dolgun ve en az 12 mm olmalı, buruşmuş mat renkte olmamalıdır. Nem oranı % 15’i geçmemelidir. Taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Ambalajlar temiz, yeni ve ürüne ait olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, parti numarası, çeşidi, boyu, derecesi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Pişirilerek denenecek ve olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.
6. **PİLAVLIK BULGUR( 1.Sınıf 1 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır):** TS 2284’e uygun son sene mahsulü, taneleri sağlam, parlak, sarı renkli, eşit büyüklükte temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak. Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş, mayalanmış olmayacaktır. Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır. Boyanmamış, suni olarak ağartılmamış olacak, içinde insan sağlığına zararlı zararsız hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. İçerisinde canlı, cansız haşere yâda parazitler veya bunların parçacıkları ile yumurta yada dışkıları olmayacaktır. Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.Bulgur içerisinde taş, toprak, kum, çöp ve yabancı ot oranı %2’yi geçmeyecektir.Sıfır (0)
7. **DOMATES SALÇASI (5 Kg’lık Teneke, En Az 30-32 Brix Katılık Oranı, Tuz Oranı En Fazla %5): 5 kg.lık tenekede olacak. 30-32 BRİX KATILIK ORANI OLACAKTIR**. Domates salçası tipine uygun kırmızı renkte, kendine has, tat, ve kokuda, kendine has homojen görünüşte, kutu doldurma oranı, en az % 90 (doksan)(v/v), siyah leke miktarı en çok 2 (iki) ad/g olacaktır. Gözle görünür yabancı madde, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Net gr maş üzerinden alınacaktır.
8. **YEŞİL MERCİMEK1. 1.Sınıf 1 Kg’lık Ambalajlı Paket** 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 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.
9. **150 Kilogram Arpa Şehriye 100 Kilogram Tel Şehriye (500 gr’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır) :** Şehriyeler yeni mahsul olacak. Piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde olmayacaktır. Ambalaj miktarı 500 gr’lık paket halinde olacak.
10. **KURU ÜZÜM (AŞURELİK 5 KG’LIK AMBALAJLARDA**) Son sene ürünü, 1. Sınıf olacaktır. Böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde toz, çamur, kuş yeniği olmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş olmamalıdır. 5 kg.lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3411’e uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metotları: Küflü taneler/rutubet miktarı tayini
11. **KURU KAYISI (AŞURELİK 5 KG’LIK AMBALAJLARDA)** 1. Son sene ürünü olacak, 2. 1. Kalitede olacaktır. 3. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. 4. Taneler yapışmış olmayacaktır. 5. Kendine özgü kokuda olmalıdır. 6. 5 kg.lık Orijinal Fabrika ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 485’e uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metotları: Rutubet miktarı tayini /H2O2 analizi(hidrojen peroksit)
12. **KURU İNCİR (AŞURELİK** 1 veya 2,5 KG’LIK AMBALAJLARDA) Son sene ürünü, 1. kalite olacaktır. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kendine özgü koku, tat ve renkte olmalıdır. 1 veya 2,5 kg.lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 541’e uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: Rutubet miktarı tayini/H2O2 analizi(hidrojen peroksit)
13. **KIRMIZI PUL BİBER (1 Kg’lık AMBALAJLARDA**) 1. 1. kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır. 2. 1 kg’lık ambalajda olacaktır ve gelen parti için afla toksin analizi raporu istenecektir. 3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır. 4. Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır. 10 Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metotları: Kurşun/aflatoksin
14. **KURU SİYAH ÇAY (1.SINIF 1 KG’LIK PAKET) :** Birinci sınıf çayından olacaktır. Özel imalat çay olmayacaktır Paketleri açılmamış, yırtılmamış, ıslanmamış veya herhangi bir şekilde sağlığa zararlı 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. Paketler 1 kg. olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TS numarası sınıfı, net miktarı, paketleme tarihi, (ay,yıl), seri numarası raf ömrü yazılı olmalıdır. TS 4600’e uygun olmalıdır
15. **TOZ ŞEKER (5 KG’LIK NAYLON TORBA) :** teslim edilecek, içerisinde yabancı madde olmayacak, rutubetsiz olacaktır. Rafine toz şeker, iletkenlik külü en çok % 0,0108 ( yüzde sıfır nokta sıfır yüz sekiz) olan beyaz şekerdir. Toz şeker akıcı olacaktır. Muayeneler; gözle ve elle incelenerek, tartılarak, ölçülerek TS 861 standardına göre yapılacaktır. Türk Gıda Kodeksi ve 21/10/1999 tarih ve 9910 nolu şeker Tebliğine uygun olacaktır. Yerli ürün olup ithal olmayacaktır.
16. **YEMEKLİK İYOTLU TUZ (1 veya 3 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde) :** Kendine uygun normal görünüm renk, lezzet ve çekilme iriliğinde iyotlu tuz olacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ham tuzun (sodyum klorür) tamamen eritilmek suretiyle yabancı maddelerinden fiziki ve kimyevi usullerle temizlenerek saf halde kristalleştirilmesiyle elde edilmiş olacaktır. Üretiminde nem tutucu (sodyum alüminyum silikat) ve potasyum iyodat kullanılacaktır. Sofra tuzları
17. **PİKNİK KREM ÇİKOLATA (30 Gr’lık Ambalajlı Paket):** 30 Gr’lık Ambalajlı Paketlerde Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, parti numarası, çeşidi, boyu, derecesi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır.%45 oranında fındık ezmesi içerecektir. İçeriğinde trans yağ, koruyucu ve renklendirici maddeler kullanılmayacak. Genetiği değiştirilmemiş soya lesitini ve kimyasal reaksiyonlarla elde edilen doğala özdeş aroma kullanılmayacak.
18. **PİKNİK BAL (Şeker Karışımı Olmayan 20 Gr’lık Süzme Çiçek Balı) :** Vakumlu poşetlerde süzme çiçek bal getirilecektir. En az 20 Gr’lık paketler olacaktır. Şeker karışımı olmayacaktır. Kendine has kokusu olacak G.M.T. ne uygun evsafta olacaktır. TS 3036’ya uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, miktarı, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, anormal koku ve tatta olmayacak, yabancı madde bulunmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların artıkları, yan parçaları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak olmayacaktır. Koku, tat ve görünüm bakımından TS 3036 standartlarına uygun olmalı ve naftalin kokusu içermemelidir. Piyasada bilinen kaliteli ürünlerden oluşacaktır.

|  |
| --- |
|  **20**) **PİKNİK HELVA 20 Gr MİNİCİK SADE HELVA** |
| Tahin helvası, en kaliteli susamların özel taş değirmenlerde ezilmesiyle hazırlanmış tahin ve  beyaz şekerden, Doyurucu, besleyici, sağlıklı ve enerji verici özellikleri bakımından olacaktır. |

**21)ÜÇGEN LİGHT PEYNİR:**

1. Kendine özgü tadı, kokusu olacak,
2. Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak,
3. Orijinal 12.5 gr’lık 8 li ambalajlarda olacak,
4. 12.5gr için en fazla yağ miktarı 1,5 gramı geçmemelidir.
5. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak,
6. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri,net miktarı,seri ve parti numaraları yazılı olacaktır.
7. **Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır TS-ISO 22000 belgesine sahip olacaktır**
8. Tebliğ no:2015/6 göre alınacaktır

**Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.**

 **22)PİKNİK TEREYAĞI (15 Gr’lık Ambalajlarda):** 15 gr’lık, pastörize edilmiş, üzerinde yapıldığı sütün adı, yapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır. Kesinlikle %82 süt yağı içerecektir. Türk Gıda kodeksinin 9. maddesine ve TS1331 standartlarına uygun olmalıdır.Piyasada bilinen kaliteli ürünlerden oluşacaktır

 23)TAHİNLİ PEKMEZ: 20 gr.lık ambalajlı alınacaktır.

 Tahin pekmez karışımı; T.S.3792’ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış). T.S.2589’a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür.

Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki maddeler ile haşere parçaları, sülfleri, böcek kalıntıları, kıl, çöp vb. maddelerdir.

Bu teknik şartname poşet tahin pekmezi karışımı kapsar. Dökme tahin pekmezi karşılamaz. Bu teknik şartnamede “Poşet tahin pekmez karışımı” yerine “Tahin Pekmez” ifadesi kullanılacaktır.

Tahin pekmez kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Tahin pekmez acı, eksi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır.

Tahin pekmez kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerlenmiş, topraklanmış yapıda olmayacak, homojen görünüşte olacaktır.

Tahin pekmez içerisinde canlı ve cansız böcek, haşere, kurt, küf, taş, çöp vb. hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

Tahin pekmez karışımındaki toplam şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 (yüzde kırk) olacaktır.

Tahin pekmezde sakaroz bulunmayacaktır.

Tahin pekmez karışımındaki kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır.

Tahinli pekmez karışımındaki yağ miktarı ağırlıkça % 20 – 25 arasında olacaktır.

PH 5-6 (beş tire altı) arasında olacaktır.

Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır.

Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır.

Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır ISO 22000 begsine sahip olacaktır.

Tahin Pekmez paketlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.

**Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.**

24) PİKNİK BEYAZ PEYNİR (20gr) :

1. Pastörize kutu peynir 20 gr ‘lık özel ambalajlarda ve pastörize sütten imal edilmiş olmalıdır.
2. Kendine özgü tadı, kokusu olacak,
3. Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak,
4. Ambalajda bombe, yırtık ve renk değişikliği olmamalıdır.
5. Son kullanım tarihinden önce bozulan kutu piknik peynirler değiştirilecektir.
6. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır TS-ISO 22000 belgesine sahip olacaktır.
7. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Pastörize kutu peynir ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.

**Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.**

Bu teknik şartname 24(Yirmi Dört) maddeden oluşmaktadır.

**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.**

**ÖDEMELER VE CEZAİ İŞLEMLER MADDELERİ AŞAĞIDA YAZILMIŞTIR.**

1-)İhaleyi alan Yüklenici Firma satın alması ön görülen (24 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 Okul kuru gıdayı Ambarına istiflemek zorundadır. Satın alınacak kuru gıdayla ilgili ödemeler. Malın teslim edilmesinden sonra Bakanlıkça Gönderilen ödenekler dâhilinde 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 Alınacaktır.

 **HAZIRLAYAN**

 **Ali Haydar YILMAZ**

**Pans. Sor. Müdür Yardımcısı**

**Satın Alma İhale Komisyonu Başkanı**

MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYON ÜYELERİ

 **BAŞKAN ÜYE ÜYE**

 Yunus KAYA Murat DOĞAN Alper DEMİR

 Müdür Başyardımcısı Öğretmen Öğretmen

**...İNCELENMİŞTİR**

**13/09/2018**

Menduh PUGAR

Okul Müdürü

İhale Yetkilisi