**OZANLAR YATILI BÖLGE İLK-ORTAOKULUNDA ÖĞRENİM GÖREN DEVLET PARASIZ YATILI VE İL MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜN BÜNYESİNDE GELEN TAŞIMALI EĞİTİM ÖĞRENCİLERİNİN İHTİYAÇLARINI GİDERİLMEK ÜZERE 19(ON DOKUZ) 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 veya 5 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır):**

Pilavlık Baldo cinsi pirinç 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.

1. **YEMEKLİK SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 5 Lt ’Lık Tenekelerde Olacaktır)**

 **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. 5 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.

1. **PİLAVLIK BULGUR( 1.Sınıf 1 kg veya 5 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)

1. **KURU FASULYE (1 kg veya 5 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır. Şeker Cinsi 10 Milim, Yerli):**

Ambalajlarda olacaktır. Yeni mahsul şeker cinsi 10 milim yöresel yerli ürün alınacak mutfak ambarı ürünü denemeden ürün alımı yapmayacak kesinlikle ithal ürün alınmayacaktır, ıslatıldığı 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. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Piyasanın en iyisi olacaktır.

1. **DOMATES SALÇASI (5 Kg’lık) Tenekelerde Olacaktır.**

Teneke, En Az 30-32 Brix Katılık Oranı, Tuz Oranı En Fazla %5): **5** kg.lık tenekede olacak. 30-32 brix katılık oranı olacaktır. 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.

1. **KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ (1 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır.**

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

Yabancı maddelerde karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muamele edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olamayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır.(1.kg mercimek suda ıslatıldığında) yabancı maddeler toprak kum gibi maddeler % 1 den az olacaktır. Mercimek çabuk pişecektir. 1 kg. yi geçmemek üzere temiz ve sağlam naylon torbalarda olacak.

1. yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.
2. **ERİŞTE TEKNİK ŞARTNAMESİ 1 Kg’lık Ambalajlı Paketlerde Olacaktır.**

Kendine has parlak sarı renk, tat ve kokuda olmalıdır. Erişteler ortam sıcaklığında olmalıdır. Durum buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 10-12 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak ve dağılmayacaktır. Ambalaj içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

1. **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 iyoda kullanılacaktır. Sofra tuzları

1. **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.

1. **KIRMIZI TOZ BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Kırmızı toz biber yemeklerde garnitür olarak kullanılacak özellikte olacaktır. Küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.

Çıplak gözle bakıldığında içerisinde canlı, ölü böcek ile kurt ve kemirici hayvan kalıntıları olmayacaktır. İçerisinde boya vb. maddeler katılmış olmayacaktır.

Kırmızı toz biber en fazla 1 kg’lık paketlerde, muhafaza süresinde kırmızı toz biber iyi durumunda tutacak, rutubet almalarını önleyecek, gün ışığından koruyacak sızdırmaz özellikte, temiz, kuru, sağlam ve insan sağlığına zararsız piyasada muadili ambalajlarda olacak; bu ambalajları taşıma ve istifte koruyacak dış ambalajlarda olacaktır.

Kırmızı toz biber kendine has koku, tat ve renkte olacaktır. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecek, ele alındığında renk ve yağ vermeyecek özellikte olacaktır.

Kırmızı toz biber piyasada bilinen birinci sınıf markadan olacaktır.

Birim ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, sınıf, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacaktır. Teslim tarihinden itibaren en az bir (1) yıl kullanım süresi olacaktır.

1. **KONSERVE BEZELYE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkibinde olacaktır. 2. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır. 3. Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makineyle kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir. 4. Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir. 5. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır. 6. 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. 7. Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %0,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır. 8. İç bezelye konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir. 9. Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir. 10. Bezelyeler 3 nolu bezelye olacaktır. 11. Brüt 5 kg lık kutularda getirilecek, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır. 12. Konservenin Vezin Kontrolü: İçindeki suyun süzülmesi ( Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar beklemek ) suretiyle yapılır. Kutular arasındaki tesadüf edebilecek cüz’i fabrikasyon noksanlıklar, açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilirler.

1. **TÜRLÜ KONSERVELERİN GENEL TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Mahalli usullere göre piyasanın en iyisi (ekstra kalite) taze sebzelerden konserve şeklinde hazırlanmış olacaktır. Ana maddelerin tabi vasıflarını aynen muhafaza etmesi ve hiçbir bozukluğa uğramamış ol­ması gerekir. Kokmuş, çürümüş, küflenmiş, kartlaşmış ana maddelerden yapılan konserveler kabul edilemez. Ana maddeler mahalli usuller ve piyasa teamülüne göre: çöp, kılçık, yaprak gibi mad­delerden temizlenmiş ve iyice yıkanmış olacak. Usulüne göre bu miktar taze ve çatlamış tüm do­matesi ihtiva edecektir.

Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin kapakları üzerinde imalathanenin ismi ve adresini, muhteviyatındaki gıda maddesinin ismini, asgari net miktarını ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerden cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır.

Konserve kutularının kapakları içeri çökük veya kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, deşik, çatlak ve ezikler ve içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanlarını lehimle, alt ve üst kapakları ermetik olarak makine ile kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondeli olacaktır. Kutular piyasa teamülü şeklide ve her biri standart miktar ihtiva edecektir.

Evvelce herhangi bir sebeple, muhteviyatında husule gelen gazı kaçırmak maksadıyla delinerek le­himlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.

Konserveler açıldıkları zaman gaz ihtisarı olmayacak ve muhteviyatları koku, lezzet, manzara yönlerinden tamamıyla tabii, pişmiş ana madde evsafında bulunacaktır.

Konservelerin konulması için kullanılan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır.

Konserveler içinde esas gıda maddesiyle ilavesine müsaade edilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veyahut zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.

Konservelerin konulması için kullanılan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış yalnız türlü ve salça konserveler tenekeden yapılmış olacaktır. Konserve muhteviyatı ile temasta bu­lunan kısımlarla lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler vs. %0.5'den fazla kurşun bu­lunmayacaktır.

Konserve kutuları açıldıkları zaman ihtişarı olmayacak, imalatı teamülü olan miktarda suyu havi ola­cak ve bu konserve maddesini örtmüş olacaktır. Muhteviyatı koku, lezzet, manzara ve kıvam bakımından tamamıyla pişmiş gıda maddeleri vasıflarında olacak, ekşimiş ve çok pişmekten, mütevellit ezilmiş ve dağılmış bulunmayacaktır. Kimyevi vasıflarda bozukluklarına ait hiçbir değişiklik olmayacaktır.

Konserveler gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır.

Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde, aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde olacaktır.

Firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescili markası

 Adı -çeşidi

 Brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti, numarası

 imal tarihi (ay ve yıl olarak)

Son kullanım tarihi, raf ömrü

Malzemenin teslim yeri Okul Kuru Gıda iaşe ambarıdır.

Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma, saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.

1. GALETA UNU (1 KG’LIK AMBALAJLARDA)

İyi kaliteli ekmekten yapılmış olacaktır..Islak, nemli, küf kokulu olmayacaktır..İri taneli olacaktır. Galeta ununda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Üretiminde, buğday ununa, su, tuz, ekmek mayası, yemeklik yağ ve gerektiğinde katkı maddeleri eklenecektir. Sade istenecektir. Yani hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Rutubet miktarı %24’den fazla olmamalıdır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır.1 kg. ambalajlarda olacaktır. Galeta unu 1.tip lüx olup %70-80 randımanlı, doğal tatda ve kül nisbeti %0.6 yı 9 geçmeyecektir. Ürün, aroma ve koku almayacak materyalden yapılmış ambalajda muhafaza edilmelidir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

1. **MISIR NİŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

 Türkiye’de üretilmiş doğal mısır nişastası olmalıdır.

 Nem miktarı maksimum %13 olmalıdır.

 pH değeri % 20’lik solüsyon için 4-6 arasında olmalıdır.

 orijinal sağlam ambalajında olmalıdır.

1. FINDIK İÇİ (AŞURELİK 5 KG’LIK AMBALAJLARDA)

Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır. Sıkı, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatda, sağlam olmalı. Böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalı. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır. Nem oranı %5’i geçmemelidir. 5 kg’lık ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

1. CEVİZ İÇİ (5 Kg’lık AMBALAJLARDA OLACAKTIR)

Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatda, sağlam olmalıdır. Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır. Nem oranı %5’i geçmemelidir. 5 kg’lık ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

1. KURU KAYISI (AŞURELİK 5 KG’LIK AMBALAJLARDA)

Son sene ürünü olacak, 1. Kalitede olacaktır. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kendine özgü kokuda olmalıdır. 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.

1. **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.

Bu teknik şartname 19 (On dokuz) maddeden oluşmaktadır.

**Alınacak tüm gıda ürünleri marka özelliğinde olacak, TSEK, ISO 9001 gibi kalite amblemleri ile imal ve son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır. Yapılan teknik şartnamede yazılı olan 19 kaleminin 7 sinin Numuneleri aşağıdaki tabloda belirtilen kalemlerin numuneleri İhale öncesi okula getirip Muayene ve Teslim Alma Komisyon üyeleri tarafında bakılıp ve İhaleye alan Yüklenici firma Malı Getirmeden önce Komisyon Tarafında beğenilen ürünlerde getirilecektir.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **S.No** | **CİNSİ** | **İSTENİLEN NUMUNELER**  |
| 1 | PİRİNÇ BALDO | Numune İstenecektir  |
| 2 | MAKARNA | Numune İstenecektir  |
| 3 | SIVI YAĞ (Ay Çiçek Yağı) | Numune İstenecektir  |
| 4 | PİLAVLIK BULGUR | Numune İstenecektir  |
| 5 | KURU FASULYE | Numune İstenecektir  |
| 6 | KIRMIZI MERCİMEK | Numune İstenecektir  |
| 7 | DOMATES SALÇASI | Numune İstenecektir  |

 **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 (19 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 dahilinde 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**

**11/03/2018**

Menduh PUGAR

Okul Müdürü

İhale Yetkilisi

NOT:  Adres Ozanlar Köyü Yatılı Bölge Ortaokulu Müdürlüğüdür, İrtibat Telefon Numaramız (472 215 44 22 )

Okulumuzun İhtiyacı olan 19 (On Dokuz) Kalem Kuru Gıda Mal ve Malzeme alım işi için  4734 Sayılı Kamu İhale Kanunun 21 (f) Maddesine Göre Pazarlık Usulü ile İhale Edilecektir. İhalemize Katılmak ve iştirak eden Firmalar İhale İle İlgili Evrakları Almak İçin Ağrı Defterdarlık Muhasebe Müdürlüğüne İhale Şartname Bedeli 100,00 (Yüz) Türk Lirası Yatırılıp Dekontla Beraber Kurumumuzun Satın Alma Bölümünde İlgili Personel Ali Haydar YILMAZ ‘Da Ekapta İhale Satışı Yapıp İhale İle İlgili Evrakları Alabilirler./ Bilginize

|  |
| --- |
| BİRİM FİYAT TEKLİF MEKTUBU |
|  İHALE KOMİSYONU BAŞKANLIĞINA ……/03/2019 |
| İhale Kayıt Numarası  | 2019/121101 |
| İhalenin adı | Okulumuzun İhtiyacı Olan 19 Kalem Kuru Gıda Mal ve Malzeme Alımı |
| Teklif sahibinin adı ve soyadı/ ticaret unvanı |  |
| Uyruğu |  |
| TC Kimlik Numarası1**(gerçek kişi ise)** |  |
| Vergi Kimlik Numarası |  |
| Adresi |  |
| Telefon ve faks numarası |  |
| 1) Yukarıda ihale kayıt numarası ve adı yer alan ihaleye ilişkin ihale dokümanını oluşturan tüm belgeler tarafımızdan okunmuş, anlaşılmış ve kabul edilmiştir. Teklif fiyata dahil olduğu belirtilen tüm masraflar ve teklif geçerlilik süresi de dahil olmak üzere ihale dokümanında yer alan tüm düzenlemeleri dikkate alarak teklif verdiğimizi, dokümanda yer alan yükümlülükleri yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.2)İhale tarihinde, 4734 sayılı Kanunun 10 uncu maddesinin dördüncü fıkrasının (a), (b), (c), (d), (e), (g) ve (i) bentlerinde belirtilen durumlarda olmadığımızı ve olmayacağımızı, anılan maddenin dördüncü fıkrasının (c) ve (d) bentleri hariç, bu hususlara ilişkin olarak durumumuzda değişiklik olması halinde buna ilişkin belgeleri derhal vereceğimizi; ihalenin üzerimizde kalması halinde ise sözleşme imzalanmadan önce ihale tarihinde anılan maddenin dördüncü fıkrasının (a), (b), (c), (d), (e) ve (g) bentlerinde belirtilen durumlarda olmadığımıza ilişkin belgeleri anılan Kanun ve ilgili mevzuat ile ihale dokümanında yer alan düzenlemelere uygun olarak İdarenize sunacağımızı taahhüt ediyoruz.**(Ek cümle: 25/01/2017-29959 R.G./8. md.)**Ayrıca ihale tarihi itibarıyla mesleki faaliyetimizi mevzuatı gereği ilgili odaya kayıtlı olarak sürdürdüğümüzü ve ihalenin üzerimizde kalması halinde sözleşme imzalanmadan önce, bu durumu tevsik eden belgeleri 4734 sayılı Kanun ve ilgili mevzuat ile ön yeterlik ve ihale dokümanında yer alan düzenlemelere uygun olarak İdarenize sunacağımızı taahhüt ediyoruz.3) 4734 sayılı Kanunun 4 üncü maddesindeki “yerli istekli” tanımı gereğince *[yerli/yabancı]*istekli durumundayız.24) **(Mülga:07/06/2014-29023 R.G./19. md.)**İhale konusu işin *[tamamını/ ek cetvelde yer alan kısmını/ ek cetvelde yer alan kısımlarını*]3her bir iş kalemi için teklif ettiğimiz birim fiyatlar üzerinden Katma Değer Vergisi hariç *[ Teklif edilen toplam bedel para birimi belirtilerek rakam ve yazı ile yazılacaktır.]*bedel karşılığında yerine getireceğimizi kabul ve taahhüt ediyoruz.Adı - SOYADI/Ticaret UnvanıKaşe ve İmza4 |

......................................................................

1 İsteklinin Türk vatandaşı gerçek kişi olması halinde, 11 rakamdan oluşan T.C. kimlik numarası yazılacaktır.

2Yerli malı teklif edenler lehine fiyat avantajı uygulanması öngörülen ihalede bu avantajdan yararlanmak isteyenler, “*Yerli malı teklif edilmesi lehine tanınan fiyat avantajından yararlanmak için gerekli olan yerli malı belgesi/belgeleri ekte sunulmuştur*.” cümlesini ekleyecektir.

İdare tarafından yerli malı teklif edenler lehine fiyat avantajının tanınmadığı ihale de bu dipnota yer verilmeyecektir.

3 **(Mülga:07/06/2014-29023 R.G./19. md.)**Kısmi teklif verilmesine izin verilmeyen ihalede sadece “tamamını” ibaresine yer verilecektir. Kısmi teklife açık ihalede ise istekli ihale dokümanına ve teklifine uygun ibareyi seçecektir.

# 4Teklif vermeye yetkili kişi tarafından imzalanacaktır. Ortak girişim olarak teklif verilmesi halinde, teklif mektubu bütün ortaklar veya yetki verdikleri kişiler tarafından imzalanacaktır.

**EK- Birim Fiyat Teklif Cetveli**

 **BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ**

İhale kayıt numarası: 2019/121101

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | A1 |  B2 |
| S.No | Mal Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması | Birimi | Miktarı | Teklif Edilen Birim Fiyat (Para birimi belirtilerek) | Tutarı (Para birimi belirtilerek) |
| 1 | PİLAVLIK PİRİNÇ (Baldo) | Kilogram | **250** |  |  |
| 2 | MAKARNA | Kilogram | **250** |  |  |
| 3 | YEMEKLİK SIVI YAĞ (Ay Çiçek Yağı) | Litre | **800** |  |  |
| 4 | PİLAVLIK BULGUR | Kilogram | **150** |  |  |
| 5 | KURU FASULYE | Kilogram | **50** |  |  |
| 6 | DOMATES SALÇASI | kilogram | **150** |  |  |
| 7 | KIRMIZI MERCİMEK | Kilogram | **100** |  |  |
| 8 | ERİŞTE | Kilogram | **50** |  |  |
| 9 | YEMEKLİK İYOTLU TUZ | Kilogram | **50** |  |  |
| 10 | TOZ ŞEKER | Kilogram | **200** |  |  |
| 11 | KIRMIZI TOZ BİBER | Kilogram | **10** |  |  |
| 12 | KONSERVE BEZELYE | Kilogram | **30** |  |  |
| 13 | TÜRLÜ KONSERVE | Kilogram | **50** |  |  |
| 14 | NİŞASTA | Kilogram | **30** |  |  |
| 15 | GALETA UNU | Kilogram | **5** |  |  |
| 16 | CEVİZ İÇİ | Kilogram | **30** |  |  |
| 17 | FINDIK İÇİ | Kilogram | **30** |  |  |
| 18 | KURU ÜZÜM | Kilogram | **50** |  |  |
| 19 | KURU KAYSI | Kilogram | **50** |  |  |
| Toplam Tutar (K.D.V Hariç) |  |

\*Tabloya gerektiği kadar satır eklenecektir.

\* Bu standart form ihale dokümanına eklenmeden önce ihale kayıt numarası idare tarafından doldurulacaktır.

\* Kısmi teklif verilmesine izin verilen ihalede kısımlar ihale dokümanında yapılan düzenlemeye uygun olarak düzenlenecektir.

|  |
| --- |
| Adı - SOYADI / Ticaret unvanı |
| Kaşe ve İmza 3 |

1 Bu sütun İdarece hazırlanacaktır.

2 Bu sütun isteklilerce doldurulacaktır.

3**(Değişik dipnot: 25/01/2017-29959 R.G./8. md.)**Teklif vermeye yetkili kişi tarafından her sayfası ad soyadı/ticaret unvanı yazılarak imzalanacaktır. Ortak girişim olarak teklif verilmesi halinde, her sayfası ad soyadı/ticaret unvanı yazılarak bütün ortaklar veya bu ortakların yetki verdikleri kişiler tarafından imzalanacaktır. 2/2