**KURU GIDA ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**Alınacak gıda maddelerinin özellikleri ve teslimat şekli İdari ve Teknik Şartnamede belirtilmiştir.**

**Gıda ürünleri aylık olarak teslim edilecektir. Alınacak tüm gıda malzemelerinin üzerinde Üretici firmanın adı, adresi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinin süresi en az teslim tarihinden itibaren 1 yıl e kadar olmalıdır. Malın teslim edilmesi, nakliyesi ve ambarlara taşınıp istiflenmesi tamamen yükleniciye ait olacak ve yüklenici bunun için herhangi bir hak talep etmeyecektir.**

ALINACAK GIDA MADDELERİNİN ÖZELLİKLERİ

**1-) TAZE FASULYE KONSERVE:**

KONSERVE FASÜLYE İÇİN ENERJİ VE BESİN DEĞERLERİ ( 100 gr için )

1-

ENERJİ : 65 kj / 15 kcal

YAĞ : 0,4 g

DOYMUŞ YAĞ : 0 g

TRANS YAĞ : 0g

KARBONHİDRAT : 1,3 g

ŞEKER : 0 g

LİF : 1,0 g

PROTEİN : 1,3 g

TUZ : 1,0 g

ENERJİ : 77 kj / 18 kcal

YAĞ : 0 g

DOYMUŞ YAĞ : 0 g

KARBONHİDRAT : 7 g

ŞEKER : 1 g

PRPTEİN : 1,4 g

TUZ : 1 g

Yukarıda belirtilen maddelerden bir tanesi olacaktır Getirilecek taze fasulye konserve kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanıp yeni imal edilmiş olup ambalajlarda ezik, pas ve bombe olmayacaktır. Herhangi bir sebeple içerisinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir. Konservelerin içinde esas gıda maddeleri ile ilavesinde izin verilmiş maddelerden başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsızda olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır. Getirilecek Konserve T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının İşletme kayıt veya onay belgesi ile TSE veya İSO belgeli olacak ve bu ibareler ambalajların üzerinde yazılı olacaktır. (Ayrıca süzme kg üzerinden teslim alınacaktır.)

**2-)BULGUR :** Bulgur yeni sene mahsulü olacak, gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır, normal evsaftaki sert buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra dökülüp, savrularak kepeğinden ve kabuğundan ayrılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. Rutubet miktarı %13’ten fazla olmayacak, içinde çavdar ve her hangi bir yabancı maddelere %5’ten, 1 cm²’sinde %44 delik bulunan sıfır elekten, toz kısmı %0,5’ten kum taş toprak ve çöp miktarı %1’den fazla olmayacaktır. Ambalajı temiz yeni ürüne ait çuvallarda gelmeli, üzerinde firma adı, standart numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı, son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

3-)PİRİNÇ(pilavlık) : Pirinç 1. sınıf, fabrika malı, makine ve kalburdan geçmiş, yeni sene mahsulü olacaktır, çuvalları hiçbir şekilde delik, yamalı, ıslak, rutubetli olmayacaktır. Küf ve rutubet kokmayacak, başka bir kokusu bulunmayacaktır. İçinde; çeltik, toprak, taş vs. bulunmayacak, pirinç kırık ve lekeli olmayacak, kendi kırığı % 5’i geçmeyecektir. Pirinç pilav olarak pişirilmek suretiyle muayene edilecek, iyi piştiği, lapalaşmadığı ve yeteri kadar su alarak kabardığı görüldükten sonra kabul edilecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

4-)ARPA ŞEHRİYE : Arpa Şehriye Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki evsafa uygun piyasanın en iyi cins Arpa Şehriyelerinden olacaktır. Arpa Şehriyeler % 100 irmikten mamul olacak, eskimiş, acımış, kurt yenikli olmayacak, içlerinde haşarat ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Pişirilerek denenecek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir. Arpa Şehriyeler 10 kg.lık koliler halinde üzerinde imalatçı firma adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TS numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. TS. 1620’ye uygun olmalıdır. Mikrobiyolojik açıdan temiz olmalı, nem oranı % 13’ü geçmeyecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

5-) KURU FASULYE : Taneleri normal özellikte, yeter derecede kurumuş, mümkün olduğu kadar homojen ve orta büyüklükte olması gerekir. Taneleri dolgun, parlak olmalı, buruşmuş olmamalıdır. Nem oranı % 15‘i geçmemeli, taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Taneler çabuk pişmeli, pişmeyen cinslerle karıştırılmış olmamalıdır. Yeni sene mahsulü olmalıdır. Selanik cinsi, iri taneli, ince kabuklu, yüksek kaliteli olacaktır. Küf ve rutubet gibi herhangi bir kokusu olmayacaktır. Gerektiğinde pişirilerek muayene edilecektir. Ambalajı temiz yeni sene ürüne ait çuvallarda gelmeli üzerinde firma adı, standart numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı, son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. TSE’nin TS 141’e uygun olmalıdır. Pişirilerek denendikten sonra uygun sonuç alınırsa kabul edilecektir. Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki şartlara uygun evsafta olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

6-) DOMATES SALÇASI : Salçalar tamamen domatesten yapılmış 28-30 biriks birinci sınıf salça olacaktır. İçinde hiçbir yabancı madde karışımı olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne tamamen uygun olacak, TSE’ nin TS 1466 sayısına uygun olacaktır. En son üretilen yılın mahsulü olacak, tenekeler üzerinde imalatçı firma adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE numarası ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Brüt (5) Kg. lık teneke kutularda olacak, kutularında şekil bozukluğu ve pas olmayacaktır, net miktarı dikkate alınacaktır. Brüt ağırlık ile net ağırlık arasındaki fark mal olarak alınır, brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

**7-) YEŞİL MERCİMEK:** A.Sınıfı Mercimek olup, yeni sene mahsulü olacak, böceklenmiş, küflü, rutubetli, boyanmış, hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır, Taş toprak gibi yabancı maddelerin miktarı % 1 geçmeyecektir. Getirilecek Yeşil Mercimek T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının İşletme kayıt veya onay belgesi ile TSE veya İSO belgeli olacak ve bu ibareler ambalajların üzerinde yazılı olacaktır. (Net kg üzerinden alınacaktır).

8-)KURU NOHUT : 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 metodları:Küflü taneler/rutubet miktarı tayini

9-)ET SUYU(AÇIK TOZ) 1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. sınıf olacaktır. 2.Kendine has tat, renkte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, küflenmiş, topaklanmış, bozulmuş olmayacaktır. Ambalajları,taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve nem geçirmeyecek,insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacaktır. 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 ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır

10-) KARIŞIK TURŞU(5 KG LIK) : Yeni sene mahsulü turşu olacaktır. Sirkeden yapılmış olup, eskimiş, acımış, paslı ve bozulmuş olmayacaktır. Turşular büyük tenekelerde getirilecek, teslimat net miktar üzerinden yapılacaktır. Bir teneke turşuda, turşunun sirkeden yapılmış olan su nispeti sebze nispetinin 1/5 ‘inden fazla olamaz. Turşu içerisindeki sebzeler canlılığını ve tazeliğini muhafaza edecek, ezilmiş olmayacak, tuz oranı normal olacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun evsafta olacaktır.

**11-) BEZELYE KONSERVE :** Bezelyeler 3 numara olacaktır. Bezelye konservesi Gıda Maddeleri Tüzüğüne tamamen uygun, salamurası hafif veya sarı renkte ve peltelenmemiş olacaktır. Tabii kokusu ve lezzeti olacaktır. konserveler, yeni sene mahsulünden olacaktır, brüt 5 kg lık tenekelerde olacak, Net ağırlığı dikkate alınacaktır. Konserve tenekeleri üzerinde imalatçı firmanın adı, adresi, markası, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE numarası ve net ağırlığı yazılı olacak, süzme miktarı dikkate alınacaktır. Konserve kutularında şekil bozukluğu ve pas olmayacaktır. Brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. TSE’nin TS 382 sayısına uygun olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir. konservede süzme ağırlığı net ağırlığının % 70 den az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10 undan çok olmamalıdır.

**12-) TÜRLÜ 5 KG LIK KUTULARDA**

Taze fasulyeler TS 797 de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.

Patlıcan, TS 1255 de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.

Biber, TS 1205 de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.

Domates, TS 794 de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve kabuğu alınmış parça halinde doğranmış olmalıdır.

Sakız Kabağı, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı, kabuğu alınmış ve parça halinde doğranmış olmalıdır.

Bamya, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, başları kesilmiş ve piştiğinde dağılmayan bamyalardan olmalıdır.

Hiçbir suretle bombaj içermemelidir.

**TESLİMAT: Muayeneler, Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları dahilinde kurulan Muayene ve Kabul Komisyonunca yapılacaktır. Mallar okul idaresinin ihtiyaç duyduğu oranlarda ve ihtiyaç duyduğu zamanlarda peyderpey olarak telsim alınacak. Muayene ve Kabul Komisyonunca kabul edilmeyerek iade edilen mallar yerine yenisi en geç iki gün içerisinde idareye teslim edecektir.**