# TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ

**TAŞLIÇAY ANADOLU LİSESİ**

**İHALE KOMİSYONUNCA SATIN ALINACAK GIDA MADDELERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİDİR.**

 ***LÜTFEN OKUYUNUZ;***

 ***\*\*\* ALINACAK TÜM 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 BİR***

 ***DEFADA İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; ANCAK BİR***

 ***DEFADA TESLİM EDİLEMEYECEK ÜRÜNLER ( ŞARKÜTERİ) İDARENİN***

 ***İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM***

 ***EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL***

 ***EDİLMEYECEKTİR.***

 ***BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.***

**AYRAN**

* Ayran günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton ambalajlar içinde sunulacaktır.
* Miktarı 200 mililitreden düşük olmayacaktır.
* Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
* Ayranların ambalajlarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
* İmal ve son kullanım tarihi ve özellikleri üretici firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur bir şekilde yazılı olacaktır.
* Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine (2009/25**)** uygun olacak, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.
* 100 ml ‘deki değerleri

|  |  |
| --- | --- |
| **Enerji Değeri (kcal/kj)** | 32 / 135 |
| **Protein (g)** | 2,0 |
| **Karbonhidrat (g)** | 2,0 |
| **Yağ (g)** | 1,8 |

# ,

# MEYVE SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ

* Meyve suyu kutusu neme ve dış etkilere koruma özelliğinde ışık oksijen ve tat geçirmeyecek şekilde 7 katmandan oluşacaktır
* Meyve nektarı kutusu en az 200 ml olacaktır.
* Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen renk, tat ve koku özelliklerini gösteren ürünleri içermelidir.
* Meyve suyu %100 meyve içermelidir.
* Meyve suyu kutuları bombeleşmemiş, deforme olmamış olacaktır.
* Ambalaj üzerinde ürünün TSE, İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanım tarihi bulunacaktır.

|  |  |
| --- | --- |
| Besin Değerleri/Nutritional Values | 100 ml |
| Enerji / Energy (kJ/Kcal) | 211/51 |
| Yağ / Fat (g) | 0,2 |
| Doymuş Yağ / Saturates (g) | 0,05 |
| Karbonhidrat / Carbohydrate (g) | 12 |
| Şeker / Sugar (g) | 12 |
| Protein / Protein (g) | 0,2 |
| Lif / Fibre (g) | 0,1 |
| Tuz / Salt | 0,01 |

**FINDIK İÇİ, LEBLEBİ, YER FISTIĞI**

* İyi cins kavrulmuş fındık ve badem içinde , yeni sene ürünü olacaktır.
* Fındık ve leblebi, yer fıstığı içleri temiz olacaktır. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli, bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
* Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
* Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
* İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık ve badem içlerine has koku , lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
* Standart temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır.

**LİMON SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

-Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

-Doğal limon suyunun tat ve renginde olacak, gıda maddeleri tüzüğünün belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.

-Limon suyu ortam sıcaklığında olmalıdır.

-Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına  zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır**.** 1 lt 'lik ağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan  ve numuneden farklı çıkan limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir

**SİRKE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**-**Elma sirkesi olacaktır.

**-**%100 taze elmalardan doğal fermentasyon yoluyla üretilmiş olacaktır.

 **-**1 lt’likağzıkapaklı şişelerde teslim alınacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan  ve numuneden farklı çıkan elma sirkesi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

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.

# Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler teslim alınmaz ve yüklenici tarafından derhal geri alınır.

* 1. **Yüklenici istenilen miktarlardaki gıda ürünlerini idarenin göstereceği mahalde teslim edecek. Nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. İstifleme asla gelişigüzel olmayacaktır.**
	2. **Tüm gıda ürünleri NET KG. üzerinden teslim alınacaktır.Bakliyat ürünleri**

 **pişirilerek teslim alınacağından örnek numune getirilmeden malın tamamı getirilmeyecektir.**

* 1. **Alınacak tüm gıda ürünleri ULUSAL marka özelliğinde olacak, Birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır.**

**Müstecir özellikle kahvaltılık ürünlerde teslim edeceği malın numunesini komisyona sunacak ,kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.Komisyonun uygun görmediği ve teknik şartnameye uymayan malı teslim etmekte ısrar eden yükleniciler hakkında gerekli yasal işleme başvurulacaktır.**

* 1. **Ödemeler ödenek geldiğinde olacaktır.**
	2. YÜKLENİCİ; Okul Müdürlüğünün talep etmiş olduğu mal/malzemeyi Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse mal/malzemenin mesai saatlerinde teslim edilmesi esastır. Yüklenici genel teslimatlarını mesai saatlerinde ( en geç saat:16,30) yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde idarenin talebi üzerine mesai saatleri dışında ve/veya hafta sonları mal/malzemenin teslimatı yine komisyon marifetiyle yapılabilir. Teslimat her halükarda komisyon marifetiyle yapılır.

YÜKLENİCİ’ nin işi aksatması, istenilen gün ve saatte mal/malzemeyi teslim etmemesi veya mal/malzemenin teknik şartnameye uygun gelmemesi, eksik gelmesi, bozulmuş olarak getirilmesi, içerisinde yabancı bir madde tespit edilmesi, gramajının eksik gelmesi, taşıma yapmış olduğu aracın vasıflara uygun olmaması, vb. tespit edildiğinde **Muayene Kabul Komisyonu** Tarafından vukuu bulan olay zabıt (tutanak) atına alınır. Okul Müdürlüğü YÜKLENİCİ’ ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci yazılı ihbarda **YÜKLENİCİ’ den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde beş) oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ’ den İhale toplam bedeli üzerinden**

# %1(Yüzde bir) oranında ceza kesilir. 3.defa aynı olumsuzluğun tekrarı halinde Okul Müdürlüğü tarafından tebligat yapılarak Sözleşme tek taraflı FESH edilecektir. Kesin Teminatı İRAD (Gelir) Kaydedilecektir. Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.

İDARE YÜKLENİCİ

 FATİH ÖCAL OKUL MÜDÜRÜ