**T.C.**

**TAŞLIÇAY KAYMAKAMLIĞI**

**Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğü**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Ambalajlar TSE`ye uygun olacaktır, ambalajlar taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış kasa, tabla, sepet vb. şekillerde olup, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120cm veya 100x120cm boyutlarındaki paketlerle uygun ölçülerde olmalıdır.

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt vb. materyal yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksik veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır.Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır.Meyve ve sebzelerin üretim ve taşınmasında her türlü temizlik ve hijyen şartlarına (temiz kasa ve arabalarda taşınması, personelin sağlıklı olması, eldiven ve önlük kullanması gibi) uyulacaktır.Araç ve personelle ilgili olarak dezenfeksiyon ve portör raporları muayene komisyonunca istenecektir. Muayene komisyonunun isteği halinde sebze ve meyvelerin her türlü mikrobiyoloji ve hormonal analizleri müteahhit firma tarafından yapılacaktır.Muayene komisyonu belirsiz aralıklarla sebze ve meyvelerin üretim ve depolama yerlerinde takip yaparak teknik ve hijyenik şartlara uyulup uyulmadığını takip edecektir.

İstenilen malzemeler en geç 2 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.

**YUMURTA :** Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan elde edilmiş olmalıdır. Yumurtalar, 27.03.2000 yılında Resmi Gazete’de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi’nin Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’ne uygun nitelikte olmalıdır. Kabukları sağlam , su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış , zımparalanmamış , temiz, kendine özgü tat ve renkte , beneksiz , kansız , kokusuz olmalı , yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar çatlak , ıslak , küflü , bozuk , ve çürük olmamalıdır .Yumurta sarı kabuklu olmalı ve her bir yumurta tartıldığında 60 g dan az ve kabuk kalınlığı 0,2 mm’in altında olmamalıdır. Muayene için ayrılan her ambalaj içersindeki yumurtalar, gözle ve elle incelenmeli , sayılmalı , tartılmalı , koklanmalı,lambadan geçirilmeli ve yumurtalardan gelişi güzel ikiden az olmamak üzere binde üçe kadar kırılarak inceleme suretiyle,yumurta fiziksel ve organaleptik muayenesi yapılmalıdır.Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı , hava boşluğu , sarısı ve akının durumu incelenir. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir. Yumurtalar kuru , temiz , kokusuz, viyoller içersinde karton ambalajlarda teslim edilmelidir.Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. (TS 1066) uygun olmalıdır. Teslimat belirli aralıklarla(peyderpey) ve istenen sayıda yapılır. Yumurtalar piyasadaki en büyük boy olacak.

**SÜT** . İnek sütü olacaktır 2. Sütler koruyucu ve nötralize edici madde içermeyecek. 3. Sütün yağlı kuru maddesi en az %12,0 olacaktır 4. Süt yağı en az 3,5, ph=6.6-6.8 arası olacaktır. 5. 1 lt relik kablar içinde olacak. 6. Süt hafif tatlı, yağımsı, kendine özgü tat ve kokuda, ancak herhangi yabancı belirgin bir tat ve kokuya sahip olmayacaktır. 7. Herhangi bir inhibitör madde içermeyecektir

**TULUMBA TATLISI** - İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır. - Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır. - Yabancı madde bulunmamalıdır. - Tulumba tatlısının kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr’dır. Üç adet tulumba tatlısı 1 porsiyon olacak şekilde hazırlanmış olmalıdır. - Şurup miktarı normal olmalıdır. - Tulumba tatlılarının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir. - Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır. - Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır. - Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır. - Gerektiğinde üretim yerleri görülecektir.

**YOĞURT** 1. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir. 2. Yoğurtlar 1.sınıf ve yağlı yoğurt olacaktır. 3. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı. 4. Yağsız katı madde miktarı 100 gr’ da en az 12 gr olmalı, 5. Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır 6. Yoğurtta peroksidiz deneyi negatif sonuç vermelidir. 7. 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. 8. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır. 9. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır. 10. TSE standartlarında ve piyasanın bilinen 1. Sınıf yoğurdu olacak. Gelen yoğurt Teslim Alma ve Muayene Komisyonunca renk, tat, katılık vb yönünde incelenecek. İstenen standartlarda olmayan mal kesinlikle alınmayacak ve firmaya iade edilecektir. Firma zaman kaybetmeden istenen kalitede mal getirmekle mükelleftir. Yoğurt 10 kg ve 4 kg lik kutularda ambalajlı alınacak.

**Alınacak malların özellikleri:**

**1-Teslim alınan malların 2. maddede belirtilen süre içerisinde kullanımı sırasında bozuk olduğu tespit edildiğinde tüm sorumluluk yükleniciye aittir. Bu tür mallar yüklenici tarafından yenisi ile 24 saat içerisinde değiştirilecektir.**

**5-Alınacak mamuller piyasanın en iyi mamulleri olacaktır.**

**Alınacak mallar peyderpey alınacaktır.Mallar idarenin belirleyeceği miktarda ve tarihlerde teslim edilecektir. İhale sonrası sözleşme imzalanacak olup malların hepsi teslim edildikten sonra ödeneğin gelmesi durumunda 2020 bütçesinden ödeme yapılacaktır.Ödeneğin gelmemesi durumunda 2021 bütçesinden ödeme yapılacaktır.**

**TÜM MALLARIN KALİTESİNİ OKULUMUZ MÜDÜRLÜĞÜ BELİRLER**

Muayene komisyonu kesmece usulü yöntemiyle numunelerin kontrolünü yapacaktır. (Her bir ürün numune olarak kullanılabilecektir.)

Tuğba UZUN Önder ARSLAN

Müdür Başyardımcısı Müdür Yardımcısı

09/10/2020

Uygundur

Halil AKIL