**GIDA GRUBU ALIMI**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Bu şartname, Çermik Kız AİHL yemekhanesinin ihtiyaç duyduğu Kahvaltılık alımı işini kapsamaktadır.

TEKNİK ŞARTNAME

**TÜM ÜRÜNLER**

1. Ürünler yürürlükte olan ilgili tebliğe uygun özellikte olacaktır.
2. Her tip ürün kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
3. Ürünler;Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada satılan 1.Sınıf ve en iyi cins olacaktır.
4. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
5. Ambalajı ürünün özelliğini bozmayacak, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
6. Ambalajlarda bombe yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlarda birbirine yapışık olmayacaktır. Ürünlerin ambalajları arasında ayırıcı karton bulunmalıdır.
7. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj kuvetlerinin üzerinde firma adı, markası, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, içindekiler kısmı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve katkı maddeleri hitograf baskı ile yazılacaktır.
8. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
9. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
13. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönündens Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

15. Malzeme teslimi mesai saatleri içerisinde yapılacaktır.

**BEYAZ TAM YAĞLI TENEKE PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt (TS1019)standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil , renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir 1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591). 2. Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır. 3. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234 e uygun tenekelerde alınır. Sertçe’ den maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir. 4. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. ( Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.) 5. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır. 6. Peynir tenekeleri açıldığında mallaşalı ( mantarlaşmış )olmayacaktır. 7. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır. 8. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı ( kuru madde üzerinden ) %30’ dan daha az olmayacaktır. 9. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır. 10. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır. 11. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde “Yağlı Beyaz Peynir “ ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı,imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır. 12. Kuruma alınacak peynirler Gıda Maddeleri Tüzüğü’ne göre en az 3 ay dinlendirilmiş olarak gelecektir. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.

**KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Peynirler piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak kendine mahsus tabii görüntü koku ve lezzetinde olacaktır. 2. Kaşar peynir kalıbı 2 kısma bölünerek miktar alındıktan sonra rengi beyaz sarımtırak ve mütecanis olacak siyah damarlar ve benekler bulunmayacak hava boşluklarından ibaret büyücek delikler tek tük bulunabilecekse de ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. 3. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, taze şekilde, 2 kg’ lık paketler içinde getirilecektir. 4. Kaşar peyniri kalıpları ve ambalajları üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla yapanın adı ve tanıtıcı işareti yazılı olacaktır. 5. Son kullanma tarihinden en az iki ay önce teslim edilecektir. 6. Gıda maddeleri tüzüğüne ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

**KURU NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Boy özellikleri bakımından en az (A) gurubu özelliklerini taşımalı (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8,5 mm’lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru nohut iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır.Yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli  olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru nohut ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti % 14’den fazla olmamalıdır.

**TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Rafine ve yerli şeker olacaktır.  Nemli ve topaklanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde, taş, toprak, bulunmayacaktır. Toz  şeker ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır.

**BİBER SALÇASI**

Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır.Duble konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında olmalıdır. Koyu kırmızı renkte, koyu kıvamda ve kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır. İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır. Biberden başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır. Boya maddesi içermemelidir.Biber salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234‘e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak’lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924’e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.

**ZEYTİNYAĞI (SIZMA / RİVİERA)**

1. Zeytinyağı; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Zeytin Yağı ve Pirina Yağı Hakkında Tebliği” kalite ve saflık kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Zeytinyağı; Sadece zeytin ağacı, Oleaeuropaea L. meyvelerinden elde edilen yağlardan olacaktır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı olmayacaktır.
3. Natürel sızma zeytinyağı; Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar olacaktır.
4. Riviera zeytinyağı; Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda l,0 gramdan fazla olmayan yağ olacaktır.
5. Aksi belirtilmedikçe kuruluşa temin edilecek olan zeytinyağı “Riviera” tipi olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Rengi altın sarısı, yeşilimtrak sarı veya açık renkte olabilir. Berrak, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacaktır. Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
6. Zeytinyağları ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
8. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
9. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

**KURU KAYISI**

1. Yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.
3. İçinde canlı cansız kurt, böcek, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmayacaktır.
4. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
5. Komposto yapıldığında taneler dağılmayacaktır.
6. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

**KURU ÜZÜM**

1. Yeni sene ürünü olup, piyasanın en iyi cinsinden (tercihen Sultani) ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi sarı, tadı doğal ve lezzetli olacaktır.
3. İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.
4. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış ve acımış olmayacaktır.
5. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
6. Rutubet miktarı % 16’dan fazla olmayacaktır.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

Okul Yönetimi ihaleye çıkılan bütün ürünleri almak zorunda değildir. Okulun ihtiyaçları oranında ve istenilen miktarda yükleniciden talep eder. Yüklenici talep edilen ürünlerin miktarını istenilen tarih ve saatte teslim etmekle mükelleftir**. Okulun ödeneği gelinceye kadar ödeme yapılmayacaktır. Yüklenici bunu en baştan kabul eder. Ödeme tek seferde değil de iki parça halinde yapılırsa Yüklenici firma sözleşme bedelini maliyeye yatırıp dekontu okula vermekle yükümlüdür.** Yüklenici firma ürünü ders arasında ya da öğretmenin dersten çıkmasını bekledikten sonra teslim edecektir.

Yüklenici Firma Mete EROL

OkulMüdürü