

KULP ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

KURU GIDA ALIMI (DOĞRUDAN TEMİN) İHALESİ

TEKNİK ŞARTNAME

MADDE – 1: Okulumuz pansiyonlarının ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

MADDE – 2: Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

TOZ ŞEKER :

5 kg lık torbalarda kristal toz şeker olacaktır. Nemli, küflü, ıslak ve kesikleşmiş olmayacak. İçinde yabancı madde, protein, mikro organizma, maya taşımamalıdır. Duyusal ve nesnel yönden kalite kontrolü yapılan şekerle ve bu standarda uymadığı takdirde kabul edilmeyecektir. TSE standartlarında olacaktır. Son kullanma tarihi **30/09/2025** tarihinden sonraki bir tarih olacaktır.

AYÇİÇEK-YAĞI:

Adeti hararete mayi berrak olmalı tortu ve suyu bulunmamalı. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı ve markası imal ve son kullanma tarihi TSE damgası olacaktır. Brüt 17 kg lık net 16,380 kg lık kutular içerisinde gelecektir. Yağlar piyasada tanınmış marka olmalıdır.

SALÇA (DOMATES):

TSE Belgeli domates salçası kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. İçinde siyah lekeler, gözle görülebilen kendi kabuk çekirdekleri dahil başka yabancı madde, tat ve koku olmayacaktır. Katılan tuz % 10 dan fazla olmamalıdır. Renk parlak kendine özgü **5'er Kg** . lık kutular içinde olacaktır. Kuru madde domates konsantresi 28.30 % de olacaktır. TSE Piyasada satılan en iyi marka domates salçası olacaktır. Salça teslim alınırken net gramaj üzerinden hesap yapılarak teslim alınacaktır. Mal teslimi tarihi itibariyle en az **18 Ay** kullanma süreli olacaktır.

PİRİNÇ

İçerisinde taş, kum ve bunlara benzer yabancı madde bulunmayacaktır. %5'in üzerinde kırık olanı kabul edilemez. Nem oranı% 15 geçmeyecektir. 5 Kg lık paket içerisinde getirilecektir. Ayrıca, rutubetli, küflü ve güve yeniği olmayacaktır. Hoş kokulu **2025** ürünü olacaktır. Komisyon isterse pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar yırtık, sökülük olmayıp, standart çuvallar içerisinde olup ithal olmayacaktır. 7 mm'lik pirinç olacaktır.

BULGUR (PLAVLIK) :

Islak, küflü içerisinde taş, kum, toprak ve bunlara benzer yabancı maddeler bulunmayacaktır. Yırtık çuvallar kabul edilmeyecektir. **2025** mahsulü olacak, komisyon pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar standartlara uygun olacak, köftelik bulgur olmayacaktır.

Nem oranı % 13 geçmemelidir. Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Hiç kırılmış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır. Standart 5 kg lık çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cinsi üretici firma adı net ağırlığı imal tarihi yazılı olacaktır.

CAY:

1. sınıf kalitesinde siyah çay olacak şekilde 1 kg' lık paketlerde olacak. Çay 2025 üretimi ve son kullanım tarihi 02/09/2025 den sonraki bir tarih olacaktır. Özel kokuda yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır. İçinde çöp ot toz kum gibi yabancı maddeler olmayacaktır. Boyalı olmayacaktır. Rutubeti %9 dan, külü % 7 den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı % 5 gr eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesiyle tespit edilir.

MERCİMEK (KIRMIZI)

Piyasada satılan iyi kalite ve son sene mahsulü mercimeklerden olacak, yeter derecede kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış, fena kokulu vs. olmayacaktır. Mercimeklerde pişme durumu aynı derecede olacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı nebati kısımlar % 1'den fazla olmayacaktır. Gerek taneler içinde ve gerekse taneler arasında canlı bit olmayacaktır. Mercimek taneleri yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmayacak, boyanmayacak vs. her ne amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmeyecek, yağlanmayacak ve fırınlanmak suretiyle parlatılmayacak, mercimekler çabuk pişecek ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Teslimat temiz, sağlam standart 5 kg çuvallarda olacak, çuvallarda ve içindeki etiketine firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, mahsul tarihi belirtilecek. Malzeme kurum mutfağı tarafından pişirilecek ve uygun bulunduğu taktirde alınacaktır.

KURU CEKİRDEKSİZ ÜZÜM:

Kuru üzüm yeni ürün olmalıdır. Kuru üzümler sağlam, bütün, temiz olmalı, bunlarda yabancı tat, koku bulunmamalı. Kuru üzümlerin rutubet muhtevası % 13'den az % 18'den fazla olmamalıdır. Son kullanım tarihi 02/09/2025 den sonraki bir tarih olacaktır. Kuru üzümlerin işlenmesinde kullanılan katkı maddeleri ürünün raf ömrünü ve özelliklerini bozmayan ve özel mevzuatında bildirilen maddeler olmalıdır. Kuru üzümlerde tolerans dışında gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.

KIRMIZI-PULBİBER:

Kırmızı-pul biber pul haline gelmiş olacaktır. Yaş nemli, kirli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Kendisine has koku ve lezzette olacaktır. İçerisinde taş toprak vs. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Rutubet nispeti % 12'yi geçmeyecektir.

SEHRİYE (ARPA) :

Şehriyeler yeni yıl mahsulü olacak, irmikten mamul piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde bulunmayacaktır. **500 gram** lık ambalajlar içinde olacaktır. TSE belgeli olacak, son kullanma tarihi geçmiş şehriyeler alınmayacak, alınan şehriyeler mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır.

TURŞU (KARIŞIK):

Son kullanım tarihi **02/09/2025** den sonraki bir tarih olacaktır. Salatalık, domates, havuç, kelem karışımlarından oluşmuş tuz oranı normal olacaktır. **10 kg'** lık tenekelerde piyasanın en iyisi olacaktır. Üretim tarihi itibariyle son kullanım tarihi 1 yıllık olacaktır. Bozuk ve kokmuş olmayacak. Kendine has koku, tat ve renkte TSE standartlarına uygun olacaktır.

KURU KAYISI :

Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru kaysılarından olacaktır. Kurtlu , kurt yenikli böcekli , küflü , küf kokulu ,çürük , şekerlenmiş , parçalanmış , ıslak , sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu , kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır. Her bir kaysının ağırlığı 20 gr aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu ağırlık tuttuğu takdirde, 20 gr dan noksan kaysılar, 15 gr dan aşağı olmamak şartıyla %10 a kadar aynen kabul edilir, fazlası reddedilir. Kuru kaysı piyasa teamüllü ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık üzerinde cinsi, net kilo ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır. 1'er kg'lık ambalajlı paketlerde olacaktır.

ZEYTİN (SİYAH-YEŞİL):

Trakya cinsi ve tat lezzette hoşa giden iyi terbiye edilmiş piyasanın en iyi cins zeytinlerinden olacaktır. Zeytinlerin içinde çöp, yaprak erimemiş tuz vs. gibi maddeler olmayacaktır. **10 Kg** lık tenekelerde olacaktır. 100 adet zeytin tanesinin ağırlığı 200 gramdan aşağı olmayacaktır. 100 adet zeytin çekirdeğinin ağırlığı 25 gramı geçmeyecektir. Zeytinleri göstermek ve güzellik vermek için herhangi bir yağ ile cila edilmiş olmayacaktır. Zeytinleri teslim alırken, net gramaj üzerinden hesaplanarak teslim alınacaktır. Alınacak zeytinler TSE Belgeli olacaktır. Son kullanma tarihi geçmiş zeytinler alınmayacaktır. Alınacak zeytinler mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanma tarihli olacaktır.Net gramaj üzerinden teslim alınacaktır. İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır.

almamakta serbesttir. Çuvallar yırtık, söküklü olmayıp, standart çuvallar içerisinde olup ithal olmayacaktır. 7 mm'lik piriç olacaktır.

PİKNİK BAL:

Kovan balının veya sepet balının süzmesi olacaktır. 20 gr lık paket halinde olacak. İhale tarihinden en fazla bir ay önceden imal edilmiş olacak. Son kullanım tarihi **02/09/2025**'den sonraki bir tarih olacaktır. TSE kurumu damgalı rağbet edilen markadan olacaktır. Delinmiş, yırtılmış, sızıntılı, açılmış, koli ve paketler kabul edilmeyecektir.

PİKNİK RECEL:

Son kullanım tarihi **02/09/2025**'den sonraki bir tarih olacaktır. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıttacak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır. Reçellerde çöp çekirdek canlı ve cansız kurt böcek ve haşere bulunmayacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkmak suretiyle hazırlanacaktır. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak yanık is gaz benzin küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir. Reçellerde TS 2066 ve 2600 kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır. Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit firma tarafından geri alınıp değiştirilecektir. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet pakette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alimünyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. Reçelin bulunduğu ambalajda net ağırlık 20 gram olacaktır. PVC temiz sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet reçel kuvvetlerinin üzerinde firma adı markası TM deneyimi cinsi net ağırlığı içinde bulunan maddelerin adları imal ve son kullanma tarihleri meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hidrograf baskı ile yazılacaktır.

PİKNİK ÇİKOLATA FINDIK EZMESİ :

Son kullanım tarihi **02/09/2025**'den sonraki bir tarih olacaktır. 20 gr lık paketlerde olacaktır. Yağ oranı fazla olmayacak. TSE standartlarına uygun şekilde piyasanın en iyisi olacaktır

KAHVALTILIK ÜÇGEN PEYNİR

Kendine özgü tadı ve kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.
Acımuş, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmamalıdır.
Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %100 süttten imal edilmelidir.
İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
Ambalajı açıldığında peynir homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
Light peynirler 12,5 gram olacaktır. Light veya yarım yağlı olarak kuruluşa teslim edilecektir.
Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacaktır.
Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-İSO Belgelerine sahip olacaktır.

YUMURTA:

Yumurthanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Hava boşluğu yüksekliği en çok 2 mm'yi geçmemelidir. Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır. Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 65 gr'dan az olmamalıdır. Yumurtalar gıda tüzüğüne ve TSE'ye uygun olmalıdır.

PİKNİK TEREYAĞI

Son kullanım tarihi **30/06/2024**den sonraki bir tarih olacaktır. Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmaz. Süt yağı miktarı kütlice en az %82 olmalıdır. Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalı. Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır. Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Rutubet miktarı kütlice en çok %15 olmalıdır. Tereyağları, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özellikleri bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine Al. veya kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmamış olacaktır. Ambalaj içindeki tereyağı miktarı net 15 gr olacaktır. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret numarası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

ZEYTİNYAĞI %100 SAF

Kırılma indisi 40° C de 1.477-1,4705 olmalıdır.

Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,910- 0,916 olmalıdır.

Serbest yağ asiti oleik asit cinsinden en çok % $\leq 1,0$ olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0,05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok %0.005 m/m olacaktır.

Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.

Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.

Sabunlaşma sayısı mg KOH/g 184-196 olacaktır.

İyot sayısı 75-94 olacaktır.

Sabunlaşmayan madde maksimum 15 olacaktır.

Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 810 kkal, kolesterol 0 mg, Sodyum0g, Vit. E 15 mg, protein 0 mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır

18 kg'lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.

Mineral yağ bulunmamalıdır.

Birinci 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.

Teslim şekli, teneke üzerindeki litre cinsinden olacaktır. Gerektiğinde komisyon markalardan kalite lezzet kontrolü yapılan marka tercih yapılabilir

MADDE – 3: MUHTELİF GIDA MALZEMESİ İÇİN UYULACAK HUSUSLAR VE TEKNİK ÖZELLİKLER

- 1- Ürünler Gıda kodeksine uygun olmalıdır.
- 2- Paketlerden örnekleme yöntemiyle numuneler seçilerek evsaf ve ağırlık kontrolleri yapıldıktan sonra gramajlar net ağırlık üzerinden teslimatı yapılacaktır. Muhtelif gıda malzemeleri ve kahvaltılık malzeme paketi teknik şartnamede belirtilen özelliklerde olacaktır;
 - a. Muhtelif Gıda Malzemelerini, yüklenici depo ve imalathanelerinden, dağıtım depolarına taşınması ve boşaltılması ile bu depolarda istiflenmesi için gerekli araç-gereç ve ekipmanı, depolardan dağıtım araçlarına yüklenmesi işi, yükleniciye aittir.
 - b. Yüklenici firma, her ürüne ait üretici firmanın üretmiş ürünlere ait Tarım ve Köy işleri Bakanlığında alınmış Gıda sicil ve Gıda Üretim Sertifikalarını Muayene Kabul Komisyonuna ibraz etmekle yükümlüdürler.
 - c. Yüklenici, idarece ihtiyaç duyulması halinde muhtelif gıda maddelerinin depolar arası naklini herhangi bir ücret talep etmeden yapmak zorundadır.
 - d. Paketler taşıma ve dağıtım esnasında zarar görmeyecek şekilde (patlama, yırtılma ve vb.) dayanıklı malzemedен hazırlanacaktır.
 - e. Gıda üretim izin tarihi ve sayısı tüm ürünlerin ambalajları üzerinde yazılı olacak.
 - f. Açık ambalajlar kabul edilmeyecektir.
 - g. Muhtelif gıda malzemesi kolisi ve kahvaltılık malzeme paketinden 1'er adet idareye, her parti malın tesliminde verilecek.
 - h. Paketlerin içine ve dışına malzemelerin listesi yazılacaktır.
 - i. Karton kutular iki çemberli olacaktır.
 - j. Paketleme yapan personeller önlüklü, ağızlarında maske, ellerinde eldivenli olarak çalıştırılacaktır.

MADDE – 4: DEPOLAMA VE MUHAFAZA

- a. Depoda malzemelerin istiflenmesinde palet kullanılacak, malzemenin üst üste istiflenmesinden alttaki malzemenin depoda zarar görmemesi için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
- b. Yüklenici her türlü haşere ve kemirgenlere karşı gereken tedbirleri alacaktır.

MADDE – 5: KONTROL DENETİM VE MUAYENE:

- a. İdare tarafından oluşturulacak Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, yüklenicinin koli yapma (ambalajlama) işini gerçekleştirdiği yerde kontrol ve denetimi yapabilecektir.
- b. Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, muayene yapma işini gerçekleştirecektir.
- c. Gıda Malzemelerinin idareye teslimiyle birlikte, bu malzemelerin muayene ve kabul işlemleri Muayene ve kabul komisyonunca yapılacaktır. Muayene ve kabul komisyonu alacağı numuneleri gerek görürse analize gönderebilir.
- d. İdare ürünlerin laboratuvar muayenelerini tercih ettiği bir laboratuvarında, her türlü giderleri YÜKLENİCİ firma tarafından karşılanmak üzere yaptırabilir.
- e. Malzemelerin itiraz muayenesinde, hakem laboratuvar olarak Diyarbakır İl Hıfzıssıhha Laboratuvarıdır. Hakem laboratuvarların ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır. Malzemeler, istenilen nitelik ve özellikte hazırlanmadığı takdirde kabul edilmeyecektir.

MADDE – 6: TESLİM ALMA/TESLİM ETME

Yüklenici tarafından, idarenin istediği miktarda ve istediği sürede ürün teslimi yapılacaktır.

MADDE – 7: ÖZEL ŞARTLAR

- a. Dağıtım sırasında koli veya paketlerde şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
- b. Ambalaj ve paketlenme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.
- c. Pansiyonlara getirilecek olan Kuru Gıdaların numuneleri malzeme teslimatından önce getirilecek. Muayene ve Teslim Alma Komisyonunun uygun gördüğü ürünler kabul edilecek, uygun görülmeyen ürünler **iade edilecek.**
- d. Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
- e. Depoya gıda maddeleri getirilmeden önce ihtiyaç bulunduğu takdirde palet getirilecektir.
- f. Ürünler, okul idaresi tarafından belirtilen ihtiyaç listesine göre ve belirtilen miktarda **peyderpey** getirilecektir. İhtiyaç duyulduğu takdirde ay içerisinde de malzeme istenebilecek ve firma bu ihtiyacı karşılayacaktır.

- g. Yüklenici firma her ayın ilk iŖ gününde faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenacaktır.
- h. Bu Ŗartname ve SzleŖme eklerinde bulunan tüm Ŗartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu Ŗartlar yerine getirilmediđi tespit edildiđinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
- i. İŖ bu Ŗartname bu madde dhil yedi(7) maddeden ibarettir.

İDARE

YÜKLENİCİ FİRMA