T.C.

KAYAPINAR KAYMAKAMLIĞI

500 EVLER MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

KURU GIDA ÜRÜNLERİ SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI

AYÇİÇEK YAĞI (SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT’LIK TENEKE)

* Kırılma indisi 40°Cde 1.461-1.468 olmalıdır.
* Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
* Uçucu madde105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
* Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalenaktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
* Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05olacaktır.
* Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
* İyot sayısı 118-141 olacaktır.
* Sabunlaşmayan madde max.≤15olacaktır.
* Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900kcal,kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır.
* 18 kg’lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
* Mineral yağ bulunmamalıdır.
* Birinci sınıf 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. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metotları: iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı
* Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.

-

BULGUR:

* İri bulgur özelliği çapında olup, Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku, rutubet, kum, taş, toprak ve çöp olmamalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TSE 2284’ e uygun olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır.
* R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır.
* Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
* Teslim şekli  standart olarak sağlam ve 25 kg’ lık temiz çuvallar içerisinde olmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Bulgur Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.

Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

KURU FASULYE:

* Kuru fasulyeler 8 nomm çapında olup son sene mahsulleri olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, kütlü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
* Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
* Fasulyelerin gelişigüzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr. dan aşağı olmayacaktır.
* Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
* Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.
* Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.
* TSE Belgeli,

MAKARNA:

* Buğdaydan usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
* Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
* Makarnalar 5 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
* Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
* Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
* Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem

TSE Belgeli,

NOHUT

* Nohutlar 9-10 mm çapında olup, son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
* Yaş, normalden fazla rutubetli, küf1ü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.
* TSE Belgeli,

PİLAVLIK PİRİNÇ

* Pirinç Lüks Baldo özelliğinde olup, son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
* Pirinçler kütlü, küf kokulu veya gayri tabi kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
* Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
* Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.
* Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı %5 i geçmeyecektir.
* Taş, toprak ve kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.
* Pirinçler rutubetli olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
* İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
* Pirinçler standart olarak net 50 veya 25 kg. olabilecek aynı temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
* Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
* İyotlu tuz getirilecektir.
* Pirinç Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.
* TSE Belgeli,

ŞEHRİYE

TEL ŞEHRİYE-ARPA ŞEHRİYE

* Gıda mevzuatında tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre üretilmiş olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
* Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suda 15 dakika pişirildiğinde hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 ten çok 2,3 ten az olacak, rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.
* Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini gösterir okunaklı yazı veya bu hususları ihtiva eden etiket yapıştırılmış olacaktır.
* TSE belgeli olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

TOZ ŞEKER (1.SINIF 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)

* Rafine, 1. sınıf ve yerli şeker olacaktır.
* Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır.
* Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
* Ambalajında 50 kg lık temiz sağlam olarak teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metotları: Kurutma kaybı/renk tipi/kurşun/invert şeker/polarizasyon değeri

GENEL HÜKÜMLER

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.

3. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.

4. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.

5. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır, (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)

6. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

7. Ürünlerin siparişi telefon, faks ya da e-posta yoluyla yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi gün saat: 09.00 – 15.00 arasında da siparişe göre kurum depolarına teslim edilecektir. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilmeyecektir.

8. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 17:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

9. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.

Son kullanma tarihi içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

10.Yüklenici gıdaların kullanıldığı zamanlarda, idare veya Mutfak yetkilileri tarafından çağırıldığı taktirde her an gelebilecek şekilde Yüklenicinin veya Yetkilisinin hazır olması ve malzemenin pişirilmesine katılması istenebilecektir.

11. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır. İlgili yasal dokümanlar teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

12. İhale Uhdesinde kalan 1.ci ve 2.ci en avantajlı teklif sahiplerinden İhaleden sonra Tüm ürünlerin numuneleri istenecek olup, ihale süresi bitimine kadar aynı ürünler getirilecektir.

İstekli/Yüklenici Sorumluluklarına Ait Diğer Hususlar;

İdare/ Muayene komisyonu veya teslim alma görevlilerince gıdaları teslim alma aşamasında gıdalarda Teknik Şartnameye uygunsuzluk veya herhangi bir anormallik tespit ettiği veya gözlemlediği durumunda gıdaların herhangi birinde veya tamamından birer adet numune alıp tutanak ile Tarım ve Orman Müdürlüğüne masrafları yükleniciye ait olmak üzere teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun olup, olmadığının tespiti amacıyla tahlil ve kontrol edecek olup yüklenici bunu peşinen kabul etmiş sayılacak ve itirazı kabul edilmeyecektir. Tahlillerin olumsuz veya şartname hükümlerine aykırı olduğu tespiti halinde olumsuzluğun boyutuna göre Sözleşme feshi dâhil olmak üzere idarece cezai işlem uygulanacaktır.

Yüklenici İdarenin Günlük veya Haftalık sipariş miktarına göre Gıdaları idarenin Muayene komisyonun teslim edecektir.

 ALINACAK GIDA ÜRÜNLERİ CİNSİ VE BİRİMİ

|  |  |
| --- | --- |
| ÜRÜN ADI | BİRİMİ  |

|  |  |
| --- | --- |
| AYÇİÇEK YAĞI | litre |
| MAKARNA | kilogram |
| KURU FASULYE | kilogram |
| NOHUT | kilogram |
| PİRİNÇ | kilogram |
| ARPA ŞEHRİYE-TEL ŞEHRİYE | kilogram |
| TOZ ŞEKER | kilogram |
| BULGUR | kilogram |

 Serpil TEKAY 500 Evler MTAL Okul Müdürü