

T.C.
HAZRO KAYMAKAMLIĞI
(Hazro Çok Programlı Anadolu Lisesi Müdürlüğü)

2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI PANSİYONLU ÖĞRENCİ GIDA ALIM (KURU GIDA)
TEKNİK ŞARTNAMESİ

İŞİN KONUSU:

Bu Teknik şartname Hazro Çok Programlı Anadolu Lisesi Müdürlüğü Pansiyonlu öğrencilerin ihtiyacının karşılanması için satın alınacak gıda maddelerinin istek ve özelliklerini kapsar.

1- PİRİNÇ BALDO

FİZİKSEL ÖZELLİK : Pilavlık iri ve uzun taneli, yeni sene mahsulü, baldo tipi pilavlık pirinç olmalı. Pirinç kendine has tatta olmalı, kirlenmiş, acımuş, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir. Pirinçler ortam sıcaklığında olmalıdır. Lekeli ve kırık olmamalıdır. TSE yada ISO kalite damgalı olmalıdır.

AMBALAJ VE DAĞITIM: Ambalaj üzerindeki işaretleme gıda kodeksi yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Pirinç ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır.

2- BULGUR PİLAVLIK

Bulgur ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

3- MAKARNA

Makarna ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

4-KURU FASULYE

Yeni sene mahsulü, iri taneli, çabuk pişen cinsten en iyi kalitede olacaktır. Taşlı, topraklı, küflü, kırıklı, olmayacaktır. İçinde çürük, cılız, ıslak, buruşuk taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Küf kokmayacaktır. Taş, toprak kum bulunmamalı taneler çabuk pişmeli ve bir kısım pişmeyen cinslerle karıştırılmış bulunmamalıdır. İnce kabuklu, siyah taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajı temiz yeni ürüne ait çuvallarda gelmelidir. Tarım Bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgesi olacaktır.

Numune getirilip denendikten sonra teslim alınacaktır.

5- KURU NOHUT

Yeni sene mahsulü, iri taneli, çabuk pişen cinsten en iyi kalitede olacaktır. Taşlı, topraklı, küflü, kırıklı, olmayacaktır. İçinde çürük, cılız, ıslak, buruşuk taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Küf kokmayacaktır. Taş, toprak kum bulunmamalı taneler çabuk pişmeli ve bir kısım pişmeyen cinslerle karıştırılmış bulunmamalıdır. İnce kabuklu, siyah taneler ve herhangi bir yabancı madde

bulunmayacaktır. Ambalajı temiz yeni ürüne ait çuvallarda gelmelidir. Tarım Bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada İSO belgesi olacaktır. Numune getirilip denendikten sonra teslim alınacaktır.

6- ARPA ŞEHRİYE :

Gıda Maddeleri Tüzüğü ve eklerindeki evsafa uygun olacaktır. Fiziki ve temizlik bakımından şehriyeler, makarnaların şartlarına uygun olacaktır ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

7- TEL ŞEHRİYE:

Gıda Maddeleri Tüzüğü ve eklerindeki evsafa uygun olacaktır. Fiziki ve temizlik bakımından şehriyeler, makarnaların şartlarına uygun olacaktır ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

8- UN

Gıda maddeleri tüzüğüne uygun ve bu yılın mahsulü olacaktır. . 5 kg lık paketler halinde Fiziki ve temizlik bakımından, unlar şartlarına uygun olacaktır ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada İSO belgesi olacaktır.

9- KARIŞIK TURŞU

Kaliteli olacak, Salatalık 2017 yılı üretim tarihli olacaktır.Süzme ağırlık üzerinden kabul işlemi yapılacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

Satın alınacak turşunun tipi salamura karışık turşu olacaktır. Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte olacaktır. Karışıma giren lahanaya oranı en çok %15 olacaktır. Karışıma giren her bir turşu sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş, küflenmemiş olacaktır. Karışık turşunun salamurasında siyahlaşma, koyulaşma ve salyalaşma olmayacaktır. Yabancı madde bulunmayacaktır. Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Turşularda küf, alkol, kokuşma kokusu acıma ve buruklaşma gibi tat bozuklukları olmayacaktır. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olamayacaktır. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

10- SIVI AYÇİÇEK YAĞI

Birinci sınıf olacaktır. Tenekeler paslı olmayacaktır. Yağın rengi berrak, açık sarı ve tortusuz olacaktır. Teneke üzerinde imalatçının adı, adresi, imal tarihi, net yağ miktarı bulunmalıdır. Tarım Bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır. Numune getirilip denendikten sonra teslim alınacaktır.

11- İRMİK

Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır. Rengi hafif sarımsı veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler ihaleyi alan firma tarafından değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır. Kullanım tarihi tüküme uygun olmalıdır (en az 1 yıl). Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

12-SUSAM

Etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Kullanım tarihi tüküme uygun olmalıdır (en az 1 yıl). Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

13-ÇÖREK OTU

Çörek otu, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. Kullanım tarihi tüküme uygun olmalıdır (en az 1 yıl). Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

14- KABARTMA TOZU

5'li paketler toplam 50 gr olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kabartma tozu ortam sıcaklığında olmalıdır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Kullanım tarihi tüküme uygun olmalıdır (en az 1 yıl). Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

15- VANİLYA

5'li paketler toplam 50 gr olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kabartma tozu ortam sıcaklığında olmalıdır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Kullanım tarihi tüküme uygun olmalıdır (en az 1 yıl). Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

16-SUMAK

Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Kullanım tarihi tüküme uygun olmalıdır (en az 1 yıl). Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

17- KIRMIZI PUL BİBER

Kırmızı toz biber yemeklerde garnitür olarak kullanılacak özellikte olacaktır. Küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.

Çıplak gözle bakıldığında içerisinde canlı, ölü böcek ile kurt ve kemirici hayvan kalıntıları olmayacaktır. İçerisinde boya vb. maddeler katılmış olmayacaktır.

Kırmızı toz biber en fazla 5 kg'lık paketlerde, muhafaza süresinde kırmızı toz biber iyi durumunda tutacak, rutubet almalarını önleyecek, gün ışığından koruyacak sızdırmaz özellikte, temiz, kuru, sağlam ve insan sağlığına zararsız piyasada muadili ambalajlarda olacak; bu ambalajları taşıma ve istifte koruyacak dış ambalajlarda olacaktır.

Kırmızı toz biber kendine has koku, tat ve renkte olacaktır. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecek. Kırmızı toz ve pul biber piyasada bilinen birinci sınıf ürünlerden olacaktır. Birim ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, sınıf, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacaktır. Teslim tarihinden itibaren en az bir (1) yıl kullanım süresi olacaktır.

Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

18- KURU NANE :

Birinci.sınıf olacaktır. Yabancı maddelerden ari olacaktır. Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır. Maksimum 5 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacaktır. Teslim tarihinden itibaren en az bir (1) yıl kullanım süresi olacaktır.

19- NAR EKŞİSİ

1-Sağlıklı ve olgulaşmış nar tanelerinden elde edilmiş, yoğun kıvamlı, koyu renkli ve kendine has ekşilikte olacaktır. 1. kalitede olacaktır 750 ml'lik sağlığa uygun ambalajlarda teslim edilecektir.

2-Üretici firma "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesine sahip olmalıdır.

20- CEVİZ İÇİ

Ceviz içi piyasada bulunan en iyi cinsinden yerli malı ceviz olacaktır. Siyahlı, çürük, kurtlu, küflü, çöplü, acılı, hastalıklı, kurumuş bozulmuş olmayacaktır. Ceviz içleri sağlam olacaktır. Yarım (çenet) tipi ekstra tip olacaktır. TSE'nin 1276 sayısına uygun olacaktır. Küflenmiş, çürümüş, rutubetlenmiş, kurtlanmış, taşlı, çok siyahlanmış ve acımış olmamalıdır. Ceviz içlerini iyi durumda tutacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış, insan sağlığına zararsız ambalajlarda olmalıdır.

21- BİBER SALÇASI

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. Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır. Boya maddesi içermemelidir. Domates 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.

22- DOMATES SALÇASI

Tamamen domatesten yapılmış olacaktır. Başka bir yabancı madde karışımı olmayacaktır. Birinci sınıf olmalı, Gıda maddeleri tüzüğüne tamamen uygun olacak, fabrikadan çıktığı gibi kapalı kutular içinde olacaktır. Yabancı tat ve koku bulunmamalı, Salçaların üzerinde net miktarı, sahibinin isim ve adresi ile birlikte tanıtıcı özellikleri, imal tarihini gösteren etiket yapıştırılması mecburidir. Net ağırlık üzerinden kabul işlemi yapılacaktır. Yeni tarihli TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

23- TUZ

İyotlu olacak. TSE veya İSO belgeli olacaktır. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

24- TOZ ŞEKER

Şeker paketleri hiçbir şekilde delik, yamalı, ıslak, rutubetli, içerisinde yabancı madde bulunmayan, mühürleri bozulmayan şekerlerden olacaktır. Mührü bozulan çuvallar alınmayacaktır. Şeker küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış ve ince toz halinde olmamalıdır. Ambalajın üzerinde firma adı, imal tarihi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne ve eklerindeki şartlara uygun evsafta olacaktır. TS veya TSE veya İSO belgeli olmalıdır.

25- KURU KAYISI

Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kuru Kayısı ortam sıcaklığında olmalıdır. Kuru kayısılar, sağlam, bütün, temiz olmalı, bunlarda yabancı tat, koku

bulunmamalı. Kuru kayısılarda, yabancı madde (saman, yaprak, diken vb. gibi dış bitkisel maddeler ile taş, kum, cam, metal maddeler, plâstik parçaları, naylon vb. gibi bitkisel olmayan maddeler) bulunmamalıdır.***orijinal ambalajında teslim edilmelidir.**

26- ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM

Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Rengi sarı, tadı doğal olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır. Kuru üzümler ortam sıcaklığında olmalıdır

27-- KIRMIZI MERCİMEK

Yeni sene mahsulü, çabuk pişen cinsten en iyi kalitede olacaktır. Taşlı, topraklı, küflü, kırıklı, olmayacaktır. İçinde çürük, cılız, ıslak, buruşuk taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Küf kokmayacaktır. Taş, toprak kum bulunmamalı taneler çabuk pişmeli ve bir kısım pişmeyen cinslerle karıştırılmış bulunmamalıdır. İnce kabuklu, siyah taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajı temiz yeni ürüne ait çuvallarda gelmelidir. Tarım Bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada İSO belgesi olacaktır.

28-KEMAL PAŞA TATLISI

Üretici firma Kemalpaşa Tatlısına ait “Gıda Üretim Sertifikasına” veya “Gıda Üretim İzni Belgesi”ne sahip olacaktır. TSE Belgesine sahip olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Paketlerin ağırlığının 125 gram olması esastır. Ancak İhtiyaca göre paketlerin ağırlığı idarelerimiz tarafından değiştirilebilir .Kemal paşa tatlıları hazır halde alınıp şerbeti aşçılarımız tarafından eklenecektir.

29-ZEYTİN YAĞI

Getirilen ürünlere ait ambalaj temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır. Ambalajın üzerinde: Firma adı, adresi, ticari ünvanı, yağın adı, imal tarihi (ay ve yıl olarak) brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, yağın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.

Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar zeytin yağı için de geçerli olacaktır. Zeytinyağı ve bitkisel (margarinler için normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafi müteahhite ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir. TSE Belgesi ve Gıda Mevzuatı Tüzüğüne uygulanacaktır

30- BEZELYE

1. İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkinde olacaktır.
2. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır.
3. Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makinayla kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.
4. Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
5. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
6. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
7. Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %0,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır.
8. İç bezelye konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir.
9. Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir.
10. Bezelyeler 3 nolu bezelye olacaktır.
11. Brüt 5 kg lık kutularda getirilecek, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.
12. Konservenin Vezin Kontrolü: İçindeki suyun süzülmesi (Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar beklemek) suretiyle yapılır. Kutular arasındaki tesadüf edebilecek cüz'i fabrikasyon noksanlıklar, açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilirler.

31-MARGARİN

Özelliği; bitkisel yağlar min %60-70, süt oranı max.%5, tuz max. %0,2, asit derecesi max. %1,5 olmalıdır.

2. Mikrobiyolojik özelliği koli form bakteri adet/gr max 10, toplam küf ve maya adet/gr max 10, E Coli asla bulunmamalıdır.

3. Katkı maddeleri yağsız süt tozu, Bitkisel Lesitin, Bitkisel Monogliserit, Antibakteriyel madde, Asit Düzenleyici (Sitrik asit anhidrat), doğala özdeş aroma Vit A, Vit D, Renk Verici madde (Betakaroten) olmalıdır.

4. Besin Öğeleri: (100 gramda Vit A 600-800 mg, Vit D en az 2,5mg, protein en az 0,10 g, karbonhidrat en az 0,2 g , enerji 530-750 kcal.değerlerine sahip olmalıdır.

5. Net ağırlık 250g x 48 adet = 12 kg.lık paketler halinde kolilenmiş olmalıdır, ışıktan ve 100C'nin altında korunmuş olmalıdır.

6. 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.2008/21) uygun olacaktır.

Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

32-İNCE BULGUR

Bulgur ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır

33-KİMYON

Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır. . TSE yada ISO belgeli olmalıdır

34-LİMON TUZU

Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ortam sıcaklığında bozulmamalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

35-KARA BİBER

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedен yapılmış olmalıdır. 1 g'lık orjinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan karabiberler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

36-KEKİK

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. 1-3 kg'lık orjinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirlı, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. 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. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

37-TEL KADAYIF

Ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kadayıf, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalı, tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır.

38-TARÇIN

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. 1-3 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. 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. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

39-DÖVME BUĞDAY

40-KREM JANTİ

41-HİNDİSTAN CEVİZİ

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. 1-3 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. 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. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

42-PUDİNG

Puding yapmak üzere; içinde şeker, mısır nişastası, kakao tozu, bitkisel sıvı yağ, kıvam verici (karragenan) bulunmalıdır.

2-Kendine özgü karakteristik koku ve görünümde, toz halinde ve kahverengi renkte olmalı ve içerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır.

3-Birim ambalajı; karton kutular içindeki net 3000 gramlık kapalı folyo (pet + alüminyum + pe) ambalajlar şeklinde olacaktır. İç ve dış ambalajlarda; üretici firmanın adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, orijinal ofset baskılı ambalajı olacaktır.

4-Raf Ömrü 2 (iki) yıl olacaktır.

5-Üretici firma, "TS EN ISO 9001 Kalite Güvence Sistem belgesine", "Gıda Sicil Sertifikasına", "Gıda ile Temasta Bulunan Materyal Sicil Sertifikasına" ve ürüne ait "Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Gıda Üretim Sertifikasına" sahip olacaktır. Malı teslim edecek firma (ihaleyi kazanan firma) üretici değil ise "TS EN ISO 9001 belgesini"

kullanabileceğini belirten üretici firma ile arasında yapılmış anlaşma protokolünü ihale aşamasında ibraz edecektir.
6-Ürün, numunesine göre satın alınacaktır.

DİĞER HUSUSLAR:

A-Okul İdaresinin belirleyeceği takvime göre teslimat yapılacaktır. Teslim yeri Okulumuz Pansiyonudur. Teslimatlar bir gün önceden veya aynı gün verilerek sipariş günlerinde mesai saatleri arasında yapılmalıdır.

B-Söz konusu şartlara uymayan etler yüklenici tarafından geri alınacaktır. İade edilen ürünlerin yerine yenisi temin edildiği takdirde masraflar yükleniciden karşılanacaktır. Öğrencilerin mağdur olmaması için değişim aynı gün içinde gerçekleştirilmelidir.

C-İdarenin uyarılarına rağmen istenilen özellikte malın gelmemesi durumunda 2. İkazda hakedişe kadarki ödemenin %20 'si, 3.ikazda %50 'si sonrakinde hakediş yapılmayıp ihale iptal edilecektir.

D-Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

E-Pansiyon bütçesine bakanlıkça ödenek aktarılmadan ödemenin yapılması mümkün değildir. Ödemeler ödenek geldikçe yapılabilir.

F- Mail yolu ile yapılan teklifler geçersiz sayılacaktır.

EŞREF ATTI

Okul Müdürü