

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

**2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI PANSİYONLU ÖĞRENCİ GIDA ALIM ( YAŞ SEBZE MEYVE  
VE KAHVALTILIK 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.

**(Malzemeler haftalık ihtiyaç halinde günlük ve aylık olarakta kurumumuza tedarik edilebilmelidir.)**

**1- YOĞURT**

Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acı, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır. TSE belgeli olacak, günlük ve taze kapalı ambalajlar içinde üretim tarihi ve son kullanma tarihleri kutular üstünde okunaklı bir şekilde olacak. Ekşimiş, bozulmuş olan mallar alınmaz geri çevrilir aynı gün içerisinde öğrencilerin mağdur olmaması için yenisi ile değiştirilir bütün masraflar yükleniciye aittir. Yaşanılan lokasyonun imkan verdiği durumlarda ev yapımı 1. Kalite taze köy yoğurdu da teslim alma komisyonunun kabul edilir ürünleri arasında yer alabilir

**2-SÜT**

TSE belgeli olacak, kapalı ambalajlar içinde üretim tarihi ve son kullanma tarihleri kutular üstünde okunaklı bir şekilde olacak. Ekşimiş, bozu lmuş olan mallar alınmaz geri çevrilir aynı gün içerisinde öğrencilerin mağdur olmaması için yenisi ile değiştirilir bütün masraflar yükleniciye aittir.

**3-BEYAZ PEYNİR**

TSE veya ISO belgeli olacak, kapalı ambalajlar içinde üretim tarihi ve son kullanma tarihleri kutular üstünde okunaklı bir şekilde olacak. Ekşimiş, bozulmuş olan mallar alınmaz geri çevrilir aynı gün içerisinde öğrencilerin mağdur olmaması için yenisi ile değiştirilir bütün masraflar yükleniciye aittir.

**4-YUMURTA**

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 . Yumurtalar kuru , temiz , kokusuz, viyoller içersinde karton ambalajlarda teslim edilmelidir. Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. Yumurtaların üzerinde son kullanma tarihi damgaları bulunmalıdır. Teslimat belirli aralıklarla (**peyderpey**) ve istenen sayıda yapılır. Son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

## **5- PATATES**

**Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.**Ezik, çürük haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır. Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır..

## **6- MAYDANOZ**

Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır. Demet halinde olacaktır. Peyderpey olarak alınır. Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır

## **7- LIMON**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins sulu limonlardan olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.

## **8- KURU SOĞAN**

Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır.

## **9- ELMA**

- 1- Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
- 2- Teslim edilecek elmalar ayrı cins ve kalite olmayıp, aynı kalitede olacaktır.
- 3- Elmalar koyu pembe, kırmızı , yeşilimsi sarı elma ve kısmen sarımtırak renkli olacaktır.
- 4- Kemale ermemiş, ekşi ağzı buruşturucu, ezik, çürük,bozulmuş buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
- 5- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
- 6- Elmalar temiz sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.

## **10- MANDALİNA**

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins mandalina olacaktır.
- 2- Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacak
- 3- Mandalinalar iki sıra olarak tahta kasalarda getirilecektir.

## **11- PORTAKAL**

- 1- Piyasada satılan iyi cins , doğal rengini almış , kendisine has tatlılığı , koku ve lezzeti olacaktır.
- 2-Yeşil , ham ,ezik , ekşi ,çürük , soluk kirli , küflü , pörsük , yumuşamış , suyu çekilmiş , kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.
- 3-Portakallar sandık içinde teslim edilecektir.

## **12- MUZ**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins olgunlaşmış ithal ya da yerli muz olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük, donmuş, kalın kabuklu olmayacaktır.

## **13- KARPUZ**

- 1- Piyasada satılan iyi cins taze karpuzlardan olacaktır.
- 2- Ezik çürümüş ve kırık karpuzlardan olmayacaktır.
- 3- Uygun olmayan ürünler iade edilecektir.

## **14. ÜZÜM**

Piyasada satılan iyi cins taze Üzümlerden olacaktır. Ezik çürümüş Üzümlerden olmayacaktır. Uygun olmayan ürünler iade edilecektir.

## **15- HAVUÇ**

- 1- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, ve topraklı olmayacaktır.
- 3- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.

## **16. MARUL**

- 1- Marullar körpe ve taze olacaktır.
- 2- Acı ve tohuma kaçmış kararmış pörsümüş ve sararmış kurt yenikli yapraklı olmayacaktır.
- 3- Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır. **Islak çamurlu olmayacaktır.**

## **17- DOMATES**

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve olmayacaktır.
- 2- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5'e kadar aynen alınır.
- 3- Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

## **18- SALATALIK**

Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı çürük, ezik, olmayacaktır.

## **19- PATLICAN**

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
- 2- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş ) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmüş olmayacaktır.
- 3- Patlıcanlar orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır.

4- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

#### **20- YEŞİL BİBER**

Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.

Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır  
Aralarında bulunması muhtemel sivri cins ve doldurulamayacak gibi ufak biberler %3 (yüzde üç)'e kadar aynen alınır.

#### **21-DOLMALIK BİBER**

1-Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır.

2-Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

#### **22- TAZE FASULYE**

1-Piyasada satılan iyi cins taze fasulyelerden olacaktır.

2-Ezik çürümüş ve kartlaşmış fasulyeler olmayacaktır. Uygun olmayan ürünler iade edilecektir.

#### **23- KARA LAHANA**

1- Kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.

2-Taze , göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır

#### **24- SARMISAK**

Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük, ezik olmayacak.

Piyasada bulunduğu müddetçe alınır

#### **25- KAVUN**

1-Piyasada satılan iyi cins taze kavun olacaktır.

2-Ezik çürümüş ve kırık kavunlardan olmayacaktır.

3-Uygun olmayan ürünler iade edilecektir.

#### **26- TAZE KABAK**

1-Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze olacaktır.

2-Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş ) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır.

3-Kabak orta büyüklükte olacak ve küçük olmayacaktır.

#### **27-KIRMIZI KAPYA BİBER**

Piyasada satılan iyi cins taze kırmızı kalya biber olacaktır.

Ezik çürümüş olmayacaktır.

Uygun olmayan ürünler iade edilecektir.

Sert ve diri görünüme sahip olacaktır. Alınan malın kırılma oranı yüzde biri geçmeyecektir

## **28-TAZE YUFKA 6'lı paket**

1. Yufkalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. 1. sınıf undan usulüne göre, itinalı bir şekilde hazırlanıp, pişirilmiş olacaktır.
3. Yufkalar, kendine has homojen renkte olmalı, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalıdır.
4. Herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
5. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
6. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.
7. Yufkaların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, hamurlaşmış, birbirine yapışmış, bayatlamış, parçalanmış, nem almış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
8. Yufkaların içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalıdır.
9. Yufkaları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
10. Takribi 1 kilogramda 6 adet yufka olacaktır.
11. Yufkalar taze ve günlük olacaktır.
12. Teslimde ve pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet, ekşilik, koku ve acılık hissedilmeyecektir.
13. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
14. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
15. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

## **29-ISPANAK**

Temiz olup ıslak olmayacaktır.

Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.

Demet halinde olacaktır. Peyderpey olarak alınır.

Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.

Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır

## **30-AYRAN**

Ayran yapımında kullanılan su ve yoğurt Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olmalıdır.

Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. Ayranda asitlik laktik asit cinsinden %0,6'dan aşağı %1,6'dan yukarı olmamalıdır. Ayranda yabancı koku tat aroma hissedilmemeli

## **31-SU**

Sular, doğal kaynak suyu olacaktır. - Sağlık Bakanlığı'nca 17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan, 'İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmelik' te belirtilen hususlara uygun olacaktır. - Kimyasal parametreler ambalajın üzerinde belirtilmiş olmalıdır. - Bardak suların ambalajlarında delik, yırtık ve ezilme olmayacaktır. - Bardak sular içinde tortu, yabancı madde vb. bulunmayacak, doğal kaynak suyu niteliğinde olacaktır. - Bardak sular içinde yabancı madde ve ambalaj kalıntısı olmamalıdır. - Bardak suların

ambalajının üzerinde firmanın adı, üretim ve son kullanma tarihleri okunaklı bir şekilde yazılı olacaktır

**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.

**G-** Ürünlerin tamamı 1. Kalite malzemedен imal edilmiş olmalıdır.

Eşref ATTI

Okul Müdürü