BAĞLAR BAĞCILAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

KAHVALTILIK ÜRÜNLERİ SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

**KAHVALTILIK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI**

1. **KREM PEYNİR (PİKNİK 20 GR’LIK):**
2. TS. 2176 ya uygun, su miktarı % 60'dan yukarı olmamalıdır.
3. Tuz miktarı kuru maddede % 7'den çok olmamalıdır.
4. Ürünler sürülebilir yağlı beyaz peynir olacaktır.
5. Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının % 16'sını geçemez.
6. Muayeneler bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılır.
7. Piknik beyaz peynirler PVC ambalajda, üzeri alüminyum veya kalay folyo ile yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. 20 gramlık ambalajlarda olacaktır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.
8. Ambalajların her birinin üzerinde, yüklenici adı ve tescilli markası, adresi, malın adı, katkı maddesi grubu, tipi ve yağ miktarı, net ağırlığı (kg. veya gr. olarak), seri ve parti numarası, her bir peynir üzerinde imal ve son kullanma tarihi okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılı olacaktır.
9. Ürünler yerli menşei olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir

**2 - TAHİN HELVASI (40 GR):**

Tahin helvaları kendine has yapı (doku) tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır

Tahin miktarı en az %50, yağ miktarı, susam yağı olarak en az %25, protein miktarı en az %9, toplam şeker miktarı (sakaroz olarak) en çok %45, nem miktarı en çok %3, ham selüloz miktarı en çok %1,65, kül miktarı en çok %1,75 olacaktır. Ekstrakte edilmiş yağda asitlik, oleik asit cinsinde en çok 2 (Hıfzıssıhha Raporu), saponin miktarı en çok %0,18 m olmalıdır.

Tahin helvasındaki yağ, susam yağı olmalıdır ve tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen gelebilen yağ kullanılabilir.

Bütün veya parça halindeki yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve ve %8’den az olmamalıdır. (Bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır.)

Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı maddeler katılmaz

tahin helvalar 40gr’lık paketlerde olacaktır.

**İŞARETLEME:**

Tahin helvası ambalajı üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

* Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
* Bu standardın işareti ve numarası
* Parti numarası
* Mamulün adı
* Mamulün tipi
* Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
* İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
* Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi

Bu bilgiler yabancı dilde veya dillerde yazılabilir.

3 ZEYTİN YEŞİL / SİYAH 20 gr

1. Yenme olgunluğuna gelmiş, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucu hazırlanan mamuldür. 2. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır. 3. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır. 4. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özelikte olmalıdır. 5. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. 6. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır. 7. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. 8. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 20 kg 1 adet olmalıdır. 9. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır. 10. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır. 11. Zeytinler 1. Sınıf kalitede olacaktır. Alımlar net kg üzerinden yapılacaktır. 12. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır. 13. İmalatçının markası veya kısa adı 14. Malzemenin adı (siyah zeytin) 15. Kalite ve sınıfı (birinci sınıf) 16. Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre ) 17. Boyu ve derecesi 18. Net miktarı (süzme ağırlık) 19. İmalat seri numarası 20. TSE işareti ve numarası 21. TM deyimi 22. Mahsul yılı 23. Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak) 24. Koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

**4 - PİKNİK REÇEL (20 GR):**

1. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır.
2. Reçelin rengi, kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
3. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Şekerlenme ve ekşime olmayacaktır. TS 2066 ve 2600’ ü kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır.
4. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.
5. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız, kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır.
6. Reçeller, meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
7. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
8. Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit yüklenici tarafından geri alınıp değiştirilecektir.
9. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. 20 gramlık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan poşet reçeller yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
10. PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı reçeller 50 veya 100'lük ambalaj içinde teslim edilecek, kutudaki reçel sıraları arasına kâğıt konulacaktır.
11. Poşet reçel küvetlerin üzerinde yüklenici adı ve markası, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin adları, imal ve son kullanma tarihleri, meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır. Reçellerin türü kurumun talebine göre getirilecektir.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre piknik reçel firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
13. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır
14. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**5 - PİKNİK TAHİN PEKMEZ (40 GR):**

1. 20 gramlık ambalajlarda olacak, birinci sınıf tahin ve üzüm pekmezinden üretilmiş olacak, bozuk, çürük, küflü olmayacaktır. Son kullanım tarihi geçmemiş olacaktır.
2. Bekleme ile oluşan bozulmalarda tahin-pekmez yüklenici tarafından geri alınıp değiştirilecektir.
3. Gıdanın özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. **40** gramlık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.
4. Son kullanma tarihinden önce bozulan poşet tahin-pekmez yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
5. PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı 100'lük ambalaj içinde teslim edilecek, kutudaki tahin-pekmez sıraları arasına kâğıt konulacaktır.
6. Poşet tahin-pekmez küvetlerin üzerinde üretici adı ve markası, TM deyimi, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin adları, kalite işaretleri, imal ve son kullanma tarihleri ve konulan katkı maddeleri okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.
7. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır
8. Ürünler yerli menşei olacaktır.
9. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan piknik tahin pekmez yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**6 - PİKNİK BAL (20 GR):**

1. Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, sağlam görünümlü olmalıdır.
2. Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.
3. Üzerinde üretim son kulamla tarihi olmalıdır. Sağlık bakanlığı üretim izni olmalıdır.
4. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecek, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek balı olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
5. Poşet bal 20 gramlık ambalajlarda olacak, ambalajlarında bombe, yırtık, darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ballar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre yarım yağlı beyaz peynir firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
6. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre piknik bal firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
7. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
8. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Ürünler yerli menşei olacaktır.

1. **- SÜT 200 ML**

1- Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v )

2- Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.

3- E. Coli bulunmamalıdır.

4- 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin ( TS 1018 ) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 ml de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0.5 ml si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.

5- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı

6- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı

7- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı, 8- İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

8 - **AYRAN KUTU (200 ML):**

* Ayranlar tam yağlı olmalıdır.
* 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 ayran yoğunluğu 1,020’den az olmamalıdır.
* Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
* Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.
* Ayranın 1ml’sinde 10’dan çok koliform gurubu organizma 100’den çok küf ve maya olmamadır.
* Ayran günlük olmalı otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde olmalıdır.
* Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi, malın adı yapım tarihi, net ağırlığı (200 gr) tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.
* Ayranlar +8 derecenin altında saklanmalı, frigorifik araçlarda soğuk zincir korunarak taşınmalı, ambalajların üzerinde delik çatlak ve bozukluk olmamalıdır.
* Ayran piyasada 1. Kalitede olup, kendine has tat aroma ve görünüşte olmalıdır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Süt ve süt ürünleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
* Yerli menşei olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**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. Bir gün öncesinden telefon, faks ya da e-posta yoluyla söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00’da siparişe göre kurum depolarına teslim edilecektir. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

8. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ 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 çağırılması 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;**

1-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.

2-Listedeki ürünlerin talebi % 40 oranında arttırılıp/azaltılabilecektir.

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

Recai KIRTAY

Okul Müdürü