**.C.**

**YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI**

**85.YIL MİLLİ EGEMENLİK ANADOLU LİSESİ**

**GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAME**

* + - 1. **İŞİN KONUSU ve TANIMI**

Okul Müdürlüğümüzün pansiyon yemekhanesinde hizmet ve faaliyetlerinde kullanılmak üzere çeşitli özelliklerde Gıda malzemelerinin temini işidir.

* + - 1. **AMAÇ ve KAPSAM**

 Bu şartname, Müdürlüğümüzün, hizmet ve faaliyetlerinde kullanılmak üzere gıda

malzemelerinin temini ile ilgili usul, esas ve prensipleri kapsar.

* + - 1. **TANIMLAR**

a-Kurum : 85.YIL MİLLİ EGEMENLİK ANADOLU LİSESİ

 b-Firma / İstekli : İş için teklif veren gerçek ve tüzel kişi

* + - 1. **İŞİN TARİFİ ve HİZMET SÜRESİ**
1. Ürünler üst düzey kalitede ve 1. sınıf standartlarda olacaktır.
2. İstekli tüm ürünlerin garantilerinden sorumludur.

1- Birim Fiyat Teklif Cetvelindeki kısma teklif verilmek zorundadır.

2- Teklif zarfı üzerine isteklinin adı, soyadı veya ticaret unvanı, tebligata esas açık adresi, teklifin hangi işe ait olduğu ve ihaleyi yapan idarenin açık adresi yazılır. Zarfın yapıştırılan yeri istekli tarafından imzalanarak, mühürlenir veya kaşelenir.

3- Teklifler ihale dokümanında ve ekap’ta belirtilen ihale tarih ve saatine kadar okul müdürlüğümüze (tekliflerin sunulacağı yere) elden teslim edilir. Belirtilen tarih ve saatten sonra verilen teklifler kabul edilemez ve açılmadan istekliye iade edilir. Ayrıca tutanak altına alınır.

4-  İadeli taahhüt **Mesaj ya da e-posta ile gönderilen teklifler işleme alınmayacaktır.**

5- Fiyatlar KDV hariç yazılacaktır.

6-Tekliflerinizde silinti kazıntı olmayacak. Firma kaşesi okunaklı olacaktır.

7-Ürünler teknik şartnameye uygun olacaktır.

8-Teslimat sırasında malzemelerin nakliyesi ve montajı yükleniciye ait olacaktır.

**TEKNİK ŞARTNAME**

 Ambalajlar TSE`ye uygun olacaktır, ambalajlar taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış kasa, tabla, sepet vb. şekillerde olup, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120cm veya 100x120cm boyutlarındaki paketlerle uygun ölçülerde olmalıdır.

 Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt vb. materyal yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksit veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Meyve ve sebzelerin üretim ve taşınmasında her türlü temizlik ve hijyen şartlarına (temiz kasa ve arabalarda taşınması, personelin sağlıklı olması, eldiven ve önlük kullanması gibi) uyulacaktır. Araç ve personelle ilgili olarak dezenfeksiyon ve portör raporları muayene komisyonunca istenecektir. Muayene komisyonunun isteği halinde sebze ve meyvelerin her türlü mikrobiyoloji ve hormonal analizleri yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Muayene komisyonu belirsiz aralıklarla sebze ve meyvelerin üretim ve depolama yerlerinde takip yaparak teknik ve hijyenik şartlara uyulup uyulmadığını takip edecektir.

 İstenilen malzemeler en geç 3 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.

**ET, SÜT VE UNLU MAMÜLLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:**

**KEMİKSİZ DANA ETİ:**

 Dana eti kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta, temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır. Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fasia , kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır. Kuşbaşı etlerin parçaları mümkün olduğunca homojen büyüklükte kesilecektir. Kıyma olarak kullanılması durumunda, hazırlanacak et kıymasının yağ oranı fazla olmayacak tendon, fasia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları içermeyecektir. Kıyma, yemeklerin içinde homojen dağılmış olacak, topaklanmış şekilde olmayacaktır.

**GENEL HÜKÜMLER**

1. Et kasaplık büyükbaş erkek hayvan eti ve 2-3 yaş arası olacaktır.
2. Etin rengi açık kırmızıdan koyu kırmızıya kadar olacaktır.
3. Et bir hayvanın arka bir veya iki budunun tamamı olarak alınacaktır. Bu bir bud 20-30 kg dan az olamaz. İki bud alınacaksa ikisinin toplamı tamamı 50-60 kg az olmayacak. (Ürünün son tesliminde bu şart dikkate alınmaz.) Sakatatlar (yürek ve böbrek dâhil) et olarak kabul edilmez. İç yağlar(böbrek yağları, salkım yağları, pevlis boşluğu yağları, fıtık vb. yağları dâhil) et olarak kabul edilmez,
4. Etler; her bir parça, bir bölgeyi ( Arka budun biri) ihtiva edecektir. İstenilen kiloya ulaşmak için parça et ilave edilmeyeceği gibi etlerden parça et çıkarılmayacaktır (Ürünün son tesliminde bu şart dikkate alınmaz).
5. Etler taze ve soğutulmuş(firesini vermiş) olacaktır. Şoklanmış veya dondurulmuş et olmayacaktır.
6. Kesilmiş hayvan tam etli az yağlı olacaktır. Etteki yağ oranı % 5’ten fazla olmayacaktır.
7. Etler ihtiyaca göre haftada bir temin edilecektir. Duruma göre haftada iki siparişte yapılabilir. Bu durum okul idaresinin isteğine bağlıdır. Teslimat günü okul idaresi tarafından belirlenir.
8. Sipariş teslimatı mutlaka teslim fişi ile alınır. Teslim fişi temini satıcı firmaya aittir.
9. Etler irsaliye ile birlikte getirilecektir.
10. Belirlenen miktarda et alınacaktır. Fazlası alınmayacaktır.
11. Etler ihale uhdesinde kalan kişi tarafından istenildiği vakitlerde okulun ambarına getirilir ve teslim alma görevlilerince teslim alınır. Nakliyesi satıcıya aittir.
12. Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.560 sayılı(Gıdaların üretimi ve tüketimi denetlemesine) dair kanunun hükmündeki kararname gereğince kesimlerin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının çalışma izni almış kombina ve Belediye tesislerinde yapılmış olduğunu belirten Belediyece damgalı et parçaları satın alınır. Kaçak kesimler ile mühürsüz parça etler satın alınmaz.
13. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
14. Teslim alınacak et maddelerinin TSE ve İSO-EN belgeleri olsa bile, İdare getirilen emtianın renk, koku, tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Gerek görülmesi halinde İdare istediği emtianın kimyevi tahlillerini de talep edebilir. Tahlil bedeli yükleniciye ait olacaktır.
15. İdarece ihtiyaç duyulan et maddelerinin listesini yükleniciye verecek, yüklenici idare tarafından istenilen emtialardan, birinci sınıf emtiayı numune olarak 2 (iki) gün içerisinde idareye getirip, muayene ve kontrol heyetine gösterecek, muayene ve kontrol heyetinin beğenisini alan emtialar 1 (bir) gün içerisinde idareye teslim edilecektir. Numune için getirilen emtianın beğeni kazanmaması durumunda muayene ve kontrol heyeti tarafından getirilen emtia red edilmiş sayılacak, red edilişi tutanağa geçirilecek ve söz konusu tutanak yüklenici tarafından da imza altına alınacaktır. Bir emtianın 3 (üç) kez üst üste muayene ve kontrol heyeti tarafından red edilmesi durumunda, yükleniciye ihtar çekilmeden ihale iptal edilecek.

 **KEMİKLİ - KEMİKSİZ KUZU ETİ :**

1. Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır
2. Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
3. Dondurulmuş et alınmayacaktır.
4. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
5. Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
6. Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise % 6 fire düşülecektir.
7. Hayvanın gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
8. Hayvanın gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtırak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu, et yüzeyinde veya ete işlenmiş hayvan kılı görülmeyecektir.
9. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
10. Kemikli ve kemiksiz kırmızı etlerin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.

 11- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur. Analize gönderilecek et miktarı ve varsa maliyeti firma tarafından karşılanacaktır.

**TAVUK :**

1. Ürünler Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) Ve Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti Ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (TEBLİĞ NO: 2006/29)’ ne uygun olacaktır.
2. Tavuklar (1. Sınıf Tavuk ) taze kesilmiş, temizlenmiş tavuk eti olacaktır. Kart, sert,lekelenme,ekşi koku**,** siyahlanmış ve morarmış olmayacaktır. Tavuklar taze, besili, semiz ve leziz olacaktır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Tavuk etlerinde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir. Kullanım süresinin en fazla yarısı bitmiş olacaktır.
3. Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir. Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
4. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.

- Kesim tarihi,

- Teslim tarihi,

- Veteriner hekim onayı,

- Teslim eden firma adı ve kaşesi,

1. Hormon ve mikrobiyolojik analizler Veteriner Fakültesi veya yetkili bir kuruluştan alınacak raporla belgelenecektir.
2. Tavuk etlerinin mikrobiyolojik ve toksikolojik muayenelerinin yapılması muayene komisyonlarınca istenildiği takdirde bu muayeneler yaptırılana kadar tavuk etleri -18 derecede muayene sonuçları gelene kadar yedirilmeyecek bekletilecektir. İmkan ve kabiliyetler dikkate alındığında -18 derecede depolama imkanı yoksa etlerin yedirilmemesi mikrobiyolojik analiz raporlarının istenmesi ve olumsuz olması durumunda yenisinin getirilmesi istenecektir.
3. Tavuk etlerinin gözle ve elle muayenesi tek tek yapılacaktır.
4. 3 gün içinde bozulan malzemelerin geri iadesi yapılacak, yenisi istenecektir. Getirilmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
5. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
6. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
7. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri

 firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur. Ürünler okul idaresinin isteği

 doğrultusunda peyderpey teslim alınacaktır.

1. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır. Gelen etler

 üzerinde yüklenici amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını

 belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir.

1. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.
2. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından kesim yapılan kombine ve tesislerin çalışma izin belgesi, gıda üreten iş yerlerine verilmiş gıda üretim ve gıda sicil sertifikası ve iş yeri açma/çalışma izin/ruhsat belgesi, Etlerin taşınmasında kullanılacak frigofirik araç ruhsatnamesi verilecektir.
3. İstenilen malzemeler en geç 2 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.

**YOĞURT:**

1- Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.

2- Yoğurtlar tam yağlı yoğurt olmalıdır.

3- Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.

4- Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,

5- Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır.

6- Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.

7- Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

8- Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.

9- Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

10- Yoğurt mikrobiyolojik ve kimyasal özellik açısından gıda kodeksi ve gıda mevzuatına uygun olmalıdır.

**BEYAZ PEYNİR ( YAĞLI ) :**

1- Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil , renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir.

2- Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.1.Sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.

3- Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan tenekelerde alınır.

4- ( Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir. )

5- Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. ( Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)

6- Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.

7- Peynir tenekeleri açıldığında malaşalı ( mantarlaşmış )olmayacaktır.

8- Kafi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.

9- Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı ( kuru madde üzerinden ) %30 dan daha az olmayacaktır.

10- Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.

11- Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.

12- Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde “Yağlı Beyaz Peynir “ ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.

13- Kuruma alınacak peynirler Gıda Maddeleri Tüzüğü’ne göre en az 3 ay dinlendirilmiş olarak gelecektir. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.

PİKNİK TEREYAĞI

 • Tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilmiş tereyağı kültürü katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az % 82 süt yağı bulunan tereyağıdır. • Müteahhidin getireceği tereyağı 1. sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır. • Tereyağlarda gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. • Tereyağlarda E.coli bulunmayacaktır. • Pastörize tereyağının 1 gr’ında 10’dan çok koliform bakteri, 50’den çok proteolitik bakteri ve 1000’den çok lipolitik bakteri bulunmayacaktır. • Sade yağların her sınıfında küf ve maya miktarı 1 gr’ında 100’den az olacaktır. • Kahvaltılık tereyağında reichert-nefusl sayısı en az 24, en çok 30 olacaktır. • Kahvaltılık tereyağında sütten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok % 2 olacaktır. • Kahvaltılık tereyağında tat ve koku bakımından hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağı miktarı kütlece en az % 82 asiditesi en çok % 0,18 sarımsı homojen renkte ve 1 g.’ında 20’den çok küf ve maya bulunmayacaktır. • Tereyağları tereyağının özelliğini bozmayan yağ sızdırmayan tereyağının tat ve kokusuna etki yapmayan alüminyum veya kalay kaplı poşete konulacak ya da alüminyum veya kalay kaplı kağıda sarılmış olacaktır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte bulunacaktır. • Tereyağları net 10 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır. • Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC ( Polivinilklorür) ‘den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. • PVC kalınlığı 15-20 gr. ambalajlarda 250 mikrondan az olmayacaktır. • Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır. • 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.

**PAKET AYRAN:**

1- Ayran yapımında kullanılan su T.S’ ye uygun olmalıdır.

2- Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.

3- Ayranda asitlik laktik asit cinsinden %0.6’ dan aşağı %1.6’ dan yukarı olmamalıdır. Ayranda

 yabancı koku tat aroma hissedilmemeli.

4- Ayran yoğunluğu 1,020’den az olmamalıdır.

5- Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.

6- Ayranın 1ml’sinde 10’ dan çok koliform gurubu organizma 100’den çok küf ve maya olmamadır.

7- Ayran günlük olmalı otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde olmalıdır.

8- Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı adresi TS işaret numarası (TS3810) malın adı yapım tarihi, net ağırlığı ve tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.

9- Ayran 10 derecenin altında saklanmalı kapalı araçlarda taşınmalı sipariş önceden verilerek mesai saatleri içinde kuruma getirilmeli ve ambalajların üzerinde delik çatlak ve bozukluk olmamalıdır.

10-Numune getirilecektir

**SÜT :**

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- İstenildiğinde 200 gr’lık pipetli küçük ambalajlı süt, istenildiğinde de 1 lt’lik ambalajlı süt getirilecektir. UHT tekniğiyle yapılmış olmalıdır.

6- Üretim tarihi kurumumuza teslim tarihinden 15 gün öncesinden çok olmamalı.

7- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı.

8- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı.

9- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı,

10- İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

**YUMURTA :**

1. Alınacak yumurta “Türk Gıda KodeksiYumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği “belgesindeki yumurta özelliklerine uygun ve 55-60 g ağırlığında olmalıdır.
2. Yumurta, kendine özgü kokuda olmalıdır.
3. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü tat, renk ve kokuda, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo kalıntısı veya kan bulunmamalıdır.
5. Yumurtalar taze ve A sınıfı olacaktır.
6. Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6 mm’ den yüksek olmamalı ve hareket etmemelidir.
7. Yumurta akı berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı, ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülmeli, membranda yırtık olmamalıdır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmamalı ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta içerisinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalıdır.
8. İstenen özelliklerin kontrolü için yumurta örnekleri kırılarak muayene edilecektir.
9. Üretici Firma, yumurtaya ait “ Gıda Üretim Sertifikası veya Gıda Üretim İzin Belgesi”ne sahip olmalıdır.
10. Yumurtalar, teslim tarihinden itibaren en az 30 (otuz) gün garantili olmalıdır. Her bir yumurtanın üzerinde tek tek seri numarası damgası olacaktır.
11. Yumurtalar 30 adet olan viollerde ve her bir viol ayrı ayrı paketlenmiş olarak kapalı getirilecektir. Herbir violün üzerinde etiket bilgileri olmalıdır. Yumurtanın dağıtım ambalajlarının üzerinde her bir viol için; üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi, işletme numarası, üretim izni tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, üretim tarihi veya periyodu, sevkiyat tarihi ve ürünün depolanması gereken sıcaklık ve bu sıcaklıkta tutulabileceği süre yer alır.
12. Her bir viol dış etkenlerden korunmuş halde streç filmle kaplanmış olarak gelecektir.
13. Yumurta viollerinin taşınması gereken sıcaklık (+5) – (+12) aralığında olması gerekmektedir. Bu nedenle taşıma aracı dijital ısı göstergeli olmalıdır.
14. Yumurta siparişleri kurumumuz tarafından istenildiği zamanlarda ve istenilen miktarlarda teslim alınacaktır.

**EKMEK:**

1. Ekmekler 66–72 randımanlı (Tip 2) , Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına uygun francala unundan pişmiş olacaktır.
2. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya kullanılacaktır.
3. Ekmekler, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki evsafta olacaktır.
4. Ekmekler Belediyenin tespit ettiği gramajlara uygun olacaktır.
5. Haşlanmış, yanmış ekmek olmayacak.
6. Pişmemiş Ekmek olmayacak.
7. Ekmek şekillerinde aşırı bozukluk olmayacak.
8. Ekmeklerde katkı maddesi olmayacak.
9. Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olacak, basık ve yanık olmayacak.
10. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmaz.
11. Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.
12. Ekmeklerin teslimi plastik kasalar içerisinde yapılacaktır.
13. Ekmeklerin üzeri paket kâğıdı veya naylonla kapatılacaktır.
14. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
15. Yüklenici firma ekmeği, kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir.
16. Teslimatta firmayı temsilen bir kişi hazır bulunacaktır.
17. Her gün sonunda kalan ekmekler ertesi gün yüklenici firma tarafından aynı miktarda tazeleriyle

değiştirilecektir.

 18-Teklif mektupları getirilirken numune getirilecektir.

**POĞAÇA :**

 Sade, peynirli, kaşarlı, zeytinli veya patatesli olabilecektir. Çeşidi idare belirleyecek ve yükleniciye önceden haber verecektir. Adet ağırlığı 80 gr dan az olmayacaktır. Günlük taze ve sıcak teslim edilecektir.

**YUFKA:**

1. Yufkaların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, hamurlaşmış, birbirine yapışmış, bayatlamış, parçalanmış, nem almış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
2. Yufkaların içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalıdır.

**DİĞER AÇIKLAMALAR:**

1. Ürünler kesinlikle kontrol edilerek ve tartılarak tarafların nezaretinde teslim alınacaktır.
2. Ürünlerin organik olmasına dikkat edilecektir.
3. Bozuk ve bozulmuş ürünlerin tespiti halinde bozulmuş ürünün miktarı ne olursa olsun kesinlikle anlaşma feshedilerek yasal işlem için gerekli mercilere başvurulacak ve yüklenici hakkında yasal işlem başlatılacaktır.
4. Ürünlerin tesliminde kesinlikle hijyen ve sağlık kurallarına dikkat edilecektir. Üstü açık ve ambalajsız getirilen ürünler kabul edilmediği gibi şartname hükümlerine uymama nedeni sayılacaktır.
5. Ayrıca komisyonumuzun vereceği diğer direktiflere de kesinlikle uyulacaktır.
6. Teklif Mektupları E-MAİL olarak kabul edilmeyecek olup; elden teslim edilecektir. Teklif Mektuplarıyla beraber ürünlerin nümune örnekleri getirilecektir.

 TEKLİFLERİNİZİ EKAP’ DA BELİRTİLEN SON TARİH VE SAATİNE KADAR VERMENİZ GEREKMEKTEDİR. AKSİ TAKDİRDE VERİLEN TEKLİFLER İŞLEME ALINMAYACAKTIR.

NOT: Okulumuz hesabında hazır para olmadığından Bakanlıkça ödenek gönderildikçe ödeme yapılacaktır.

 16/01/2025

 Şeyhmus İÇEN Ahmet ÇELİK Hüseyin TAŞAN

 Pan.Sor.Müd.Yrd. Müdür Başyrd.. Okul Müdürü