**T.C.**

**KAYSERİ VALİLİĞİ**

**BEHİCE YAZGAN KIZ ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**GIDA MALZEMELERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

• Şarküteri listesinde bulunan malzemelerin tümü yönetmelikte bulunan gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

• Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescil markası, adı, çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti numarası, imal tarihi (ay ve yıl olarak) bulunacaktır.

• Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 12 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.

• Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı temiz ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır. Araç ve personelle ilgili dezenfeksiyon ve portör raporları firmadan ihtiyaç halinde istenebilecektir.

• Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikro biyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluşta yapılacak ve analiz için gerekli personel test, cihaz, ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

• Malzeme alımlarında kabul edilecek ağırlık net ağırlık olacaktır. Teklif fiyatlar net ağırlık üzerinden değerlendirilecektir (İhtiyaç listesinde belirtilen net ağırlıktaki ürünler için geçerlidir.)

• Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek muayene edilecektir.

• Malzemenin getirildiği ambalajlar gıdayı taşıma saklama süresince bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.

• Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zara vermeyecek nitelikte olmalıdır.

• Malzemeler isteğe uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.

• Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE ye göre yaptırılacaktır.

• Gıda teknik şartnamesinde adı geçen tüm malzeme kalemlerinin tedarik zincirinin, adının, markasının, modelinin, kataloğunun, belgelerinin vb. teklif edilen her malzeme kaleminin ayrıntılı tanıtıldığı dokümanlar istenildiği takdirde sözleşme aşamasında yüklenici firma tarafından belgelendirilecektir. Belgelendirilmemiş hiçbir ürün teslim alınmayacaktır.

• Teklif edilen ürünlerin piyasadan kaldırılması, üretiminin durdurulması vs. durumlarda muayene komisyonu kararıyla yeni ürün kabulü yapılacaktır.

• Gıda malzemeleri alımları peyderper alınacaktır. Siparişler haftanın 7 günü verilebilir ve yüklenici firma ürünleri teslim etmekle yükümlüdür.

• Siparişler normal şartlar altında yüklenici firmaya en geç 12 saat öncesinden sipariş verilecek olup ürünler istenilen gün ve saatte hazır olacaktır. Ancak özel durumların oluşması, özel ihtiyaçların ortaya çıkması durumunda yüklenici firma verilen siparişleri 2 saat içinde teslim edilecektir.

• Siparişler telefon, faks ve e-mail yoluyla yüklenici firmaya kurumumuz yetkilileri tarafından yapılacaktır.

• Alınacak ürünler Behice Yazgan Kız Anadolu Lisesi Panisyonu sınırları içerisinde bulunan Ambar bölümüne yüklenici firma tarafından teslim edilecektir.

• Ürünler yüklenici firma tarafından sipariş fişi karşılığında teslim edilecektir. Sipariş fişinde ürünün adı, miktarı ile birim ve toplam fiyatları yazılı olacaktır. Sipariş fişinde teslim alan ve teslim edenin imzaları bulunacaktır. Teslim edilen malzeme sipariş fişleri ile birim fiyat teklif cetvelinde yer alan birim isimleri aynı olacaktır. İmzasız fişler değerlendirmeye alınmaz ve ödeme yapılmaz.

• Ürünlerin alınmasına başlanmasını müteakip sipariş fişleri toplamına göre periyotlar halinde fatura kesilecektir.

**BEHİCE YAZGAN KIZ ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**“ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ" MAL ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İŞİN KONUSU:** Behice Yazgan Kız Anadolu Lisesi pansiyon ihtiyaçlarında kullanılmak üzere okul mutfağına birim fiyat teklif cetvelindeki mevcut malların kısım kısım **(09.09.2024-31.12.2024)** arası dönemdeteslim edilmesidir. İşin yapılması sırasındaki her türlü vergi (KDV Hariç), resim, harç, sigorta giderleri, taşıma bedelleri yükleniciye aittir.

**İŞE BAŞLAMA VE BİTİŞ TARİHİ: 09/09/2024-31/12/2024** tarihleri arası.

**TEMİN EDİLECEK MALLAR**

**TAM YAĞLI YOĞURT (1.SINIF)**

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 1.sınıf ve yağlı yoğurt olacaktır. 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 peroksidiz 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.

**YUMURTA (1.SINIF)-(L BOY)**

1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır. 2. Kabukta çatlak, pislik, kan lekesi bulunmamalıdır. 3. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. 4. Taze getirilmeli, üretim tarihinden 7 günden daha geç getirilen yumurtalar kabul edilmeyecektir. Hava boşluğu yüksekliği en çok 2 mm’ yi geçmemelidir. 5. Kırıldığı zaman kendinde mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. 6. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır. 7. Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 60 gr’ dan az olmamalıdır. 8. Yumurtalar gıda tüzüğüne ve TSE’ye uygun olmalıdır.

**ZEYTİN ÜRÜNLERİ (1.SINIF)**

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 1 kg da en çok 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

**BEYAZ TAM YAĞLI PEYNİR (1.SINIF)**

1. Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt (TS1019)standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil , renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir 1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır. (TS 591). 2. Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır. 3. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234 e uygun tenekelerde alınır. Sertçe’ den maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir. 4. 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.) 5. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır. 6. Peynir tenekeleri açıldığında mallaşalı ( mantarlaşmış )olmayacaktır. 7. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır. 8. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı ( kuru madde üzerinden ) %30’ dan daha az olmayacaktır. 9. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır. 10. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır. 11. 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. 12. 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.

**KAŞAR PEYNİRİ (1.SINIF)**

Peynirler piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak kendine mahsus tabii görüntü koku ve lezzetinde olacaktır. 2. Kaşar peynir kalıbı 2 kısma bölünerek miktar alındıktan sonra rengi beyaz sarımtırak ve mütecanis olacak siyah damarlar ve benekler bulunmayacak hava boşluklarından ibaret büyücek delikler tek tük bulunabilecekse de ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. 3. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, taze şekilde, 1-1,5 kg’ lık paketler içinde getirilecektir. 4. Kaşar peyniri kalıpları ve ambalajları üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla yapanın adı ve tanıtıcı işareti yazılı olacaktır. 5. Son kullanma tarihinden en az iki ay önce teslim edilecektir. 6. Gıda maddeleri tüzüğüne ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

**AÇIK TEREYAĞ (1.SINIF)**

-En fazla 500 veya 1000 gr’lık orijinal paketlerde olmalıdır. -Vakumlu ambalajlarda ve 5 derecenin altındaki sıcaklıklarda teslim edilmelidir -Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. -Ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarlarıyla katkı maddeleri, gün, ay, yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası, son kullanma tarihi, depolama sıcaklığı, pastörize olduğu okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmış olacaktır.

**SALAM (1.SINIF)**

Salam %100 dana salam (900 gr/adet rulo) olmalıdır. Ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, içeriği, gün, ay, yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası, son kullanma tarihi, depolama sıcaklığı okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmış olacaktır.

**GENEL ŞARTLAR:**

1- Malların mutfağa teslimi sırasında Aşçı ve Muayene ve Teslim Alma Komisyonu tarafından bizzat kontrol edilerek teslim alınacak, bu Teknik Şartnamedeki özelliklere uygun olmayan mallar kesinlikle teslim alınmayacaktır.

2- Okul Muayene ve Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen mallar teslim alınmaz ve yüklenici firma tarafından derhal geri alınır. Geri alınan malın yenisi, en kısa sürede yemeğin sunum zamanını etkilemeyecek şekilde idareye teslim edilir.

3- Yüklenici istenilen miktarlardaki malları idarenin göstereceği yere teslim edecek, nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme işi yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. Talep edilen mallar, sözleşme süreleri içinde peyderpey alınacaktır.

4- Alınacak mal miktarları tahmini olup, öğrenci sayısındaki artış ve eksilme, idarece hazırlanan yemek menüleri ve mücbir sebepler dolayısıyla (COVİD-19 salgını nedeniyle okulların kapalı olması, okulun taşınması vb.), eksik alım yapıldığında idare sorumlu tutulmayacaktır. İdare, öğrenci sayısındaki artış veya tüketimin artması nedeniyle ödenek durumuna bağlı olarak sözleşme bedelinin % 20’si oranında iş artışına gidebilecektir. Artış durumunda, yüklenici teklif cetvelinde verilen fiyatları uygulamayı taahhüt eder.

5- Mallar adet/kilogram üzerinden teslim alınacaktır.

6- Alım dokümanlarında istekli kaşe ve imzasının olmaması durumunda, alım dokümanlarındaki şartlar kabul edilmemiş sayılarak teklif geçersiz sayılacaktır.

7- Mal teslimatları T.C. Sağlık Bakanlığı’nca hazırlanan ‘Covid-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi’ne uygun yapılacaktır.

8-‘Birim Fiyat Teklif Cetveli’nde bulunan Mal Kalemlerinden bir veya birkaçına teklif verilmemesi durumunda teklif geçersiz sayılacaktır.

9- ‘Birim Fiyat Teklif Mektubu’ ve ‘Birim Fiyat Teklif Cetveli’nde istekli tarafından yazılan ifade ve rakamların uyuşmaması, anlaşılamaması veya hatalı olması durumunda Komisyon istekliden açıklama veya düzeltme isteyebilecektir.

10- Yukarıda isimleri yazılı gıda malzemelerin tamamının Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş olması, TSE standartlarını taşıyıp TSE Belgeli ve diğer gerekli kalite belgelerinin olması ve Tarım ve Orman Bakanlığının iznine tabi olması şarttır. Gıda ürünlerinin ambalajlarının üzerinde Üretici Firma adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, net miktarı, TSE amblemi gibi açıklayıcı bilgiler mutlaka bulunmalıdır.

12-**TESLİMAT KOŞULLARI:** İhtiyaç halinde peyder pey her gün saat 10:00 da idarece verilen siparişler adet ,kilogram ve litre olarak okul pansiyon mutfağına teslim edilecektir.

**ÖDEME ŞEKLİ:**

\*Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından muayene ve kabulü yapıldıktan sonra, mal alımına bağlı hak edişler gerçekleştikten sonra idarenin uygun gördüğü zamanlarda ödenek durumuna bağlı olarak (örneğin üç ayda bir) ödeme yapılacaktır. Okulumuz pansiyonu ödeneği olmaz veya yetersiz olması durumunda yükleniciye ilk ödenek geldiğinde yapılacaktır Yüklenici, Maliye Bakanlığınca belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde faturasını keserek, idareye teslim edecektir. İdare ödenek durumuna göre, fatura bedelini yükleniciye ödeyecektir. Fatura ile birlikte, Borcu Yoktur belgelerinin idareye sunulması gerekir.

\*Ödemeye münhasır olan diğer pul, stopaj ve harç, tahlil ve nakliye giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**Yüklenici**

**İsmail KAYA**

**Okul Müdürü**