

GIDA MALZEMESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1-YUMURTA :

Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan elde edilmiş olmalıdır. Yumurtalar, 27.03.2000 yılında Resmi Gazete’de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi’nin Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’ne uygun nitelikte olmalıdır. 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 .Yumurta sarı kabuklu olmalı ve her bir yumurta tartıldığında 60 g dan az ve kabuk kalınlığı 0,2 mm’in altında olmamalıdır. Muayene için ayrılan her ambalaj içerisindeki yumurtalar, gözle ve elle incelenmeli , sayılmalı , tartılmalı , koklanmalı,lambadan geçirilmeli ve yumurtalardan gelişi güzel ikiden az olmamak üzere binde üçe kadar kırılarak inceleme suretiyle,yumurta fiziksel ve organoleptik muayenesi yapılmalıdır.Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı , hava boşluğu , sarısı ve akının durumu incelenir. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir. Yumurtalar kuru , temiz , kokusuz, viyoller içerisinde karton ambalajlarda teslim edilmelidir.Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. (TS 1066) uygun olmalıdır. Teslimat belirli aralıklarla(peyderpey) ve istenen sayıda yapılır.

2-ZEYTİN (5 veya 10 Kg.lık AMBALAJLARDA)

1. 1. sınıf olacaktır.

2. Salamura halinde 5 veya 10 kg.lık teneke kutularda olacaktır.

3. Orijinal Fabrika ambalajında olacaktır. 4. 100 gr’ında 30-35 Adet zeytin bulunacaktır. 15 Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘‘Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

3-PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.

4-ÇAY (1. SINIF-1 KG.LIK AMBALAJLARDA)

1. 1.kalitede olacaktır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır. İçerisinde boya maddesi olmayacaktır. Denendiğinde çay tadı verecektir.

2. Orijinal ambalajında olacaktır. 1 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/42) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

5-MERCİMEK (1.SINIF)

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.

2. Yeter derecede kurumamış nemli,ıslak, kızışmış,çimlenmiş,olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.

3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.

4. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır 6

5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.

6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir. 7. 5 veya 10 kg’lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

6-BAL:

Alınacak bal, kendine özgü kokuda, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek balı olacaktır. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. 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.

a) Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.

b) Bal teslim tarihinden itibaren raf ömrü en az bir yıl olmalıdır.

7-TEREYAĞI :

Alınacak tereyağı, krema (kaymak) ve yoğurdun tekniğine uygun metot ve aletlerle işlenmesi sonucunda elde edilen gerektiğinde Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde izin verilen katkı maddeleri de katılabilen kendine has tat koku ve kıvamdaki, Türk Gıda Kodeksine uygun mamuldür.

8-SÜT:

Pastörize süt kendine has tat ve kokuda olmalı, pişmiş, yanık, metalik, okside olmuş veya hoş olmayan tat ve kokuda olmamalıdır. Pastörize sütte sediment miktarı, 100 ml'de en çok 0.1 mg olmalıdır. Pastörize süt TS 1019'da belirtilen kimyasal ve mikrobik özellikleri içermelidir. 1. sınıf ve yağlı süt olmalı, süt yağı oranı en az % 3,5 olmalıdır. Ürünler 1lt, 5 lt ve 10 lt lik alüminyum nonaseptik vakumlu ambalajlarda veya polimer astarlı karton kutularda teslim edilmelidir. Firma bu standartlarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği pastörize sütler için istendiğinde standartlarda uygunluk beyannamesi vermek ya da göstermek zorundadır. Burada belirtilmeyen diğer hususlar Gıda Maddeleri Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütler Tebliği ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dahilinde olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.

9-KAŞAR PEYNİR:

1-2 kg.lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütleye en çok %45 olmalıdır. Ambalaj üzerinde pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.

10-SALÇA (5 Kg.lık TENEKE KUTULARDA)

1. Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1. kalitede olacaktır.
2. Boya maddesi katılmamış olacaktır.
3. 5 kg.lık tenekeler içinde ve en az %30 briksli olacaktır.
4. Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.
5. Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbu ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/55) uygun olacaktır

11-BİTKİ ÇAYI:

Ürünler taze bitkilerin kurutulmasıyla üretilmiş olmalı. Tozsuz içinde sap,yaprak atığı ve yabancı madde bulunmamalıdır.paketler delik,ezik,ıslak,küflü ve dışardan koku sinmiş olmamalıdır..Demlendiğinde kendine özgü aroması olmalıdır.paketlerde 2 gr lık poşetlerde olacaktır.TSE belgeli olacaktır.Paketlerin üzerinde barkod ,üretici firma adı,adresini, TS numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.

12-PATATES: Son sene mahsulü cins ve ince kabuklu sarı patateslerden olacaktır. Ezik, çürük, haşere, yenikli, buruşmuş, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş ve filizi kırılmış olmayacaktır. Patatesler 100 gramdan aşağı olmayacaktır. 5. aydan itibaren yeni yıl mahsulü alınır

13-KURU SOĞAN: Soğanlar bütün, sağlam, temiz, don vurmamış ve kuru olacaktır. Bunlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmayacaktır. Soğanların sapları hevenk şeklinde piyasaya arz edilenler hariç düzgün şekilde kesilmiş veya burulmuş olmayacaktır. Mart ve Nisan aylarında % 3'ü,yılın diğer aylarında da içleri boşlamamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir Uzunluğu 4 cm' den fazla olmayacaktır. Soğanlardan en küçüğü 70 g'dan az olmamak üzere kokmuş, yumuşamış, donmuş filizlenmiş olmayacaktır. Soğanlar, iri, dolgun, sert, kök püskülleri koparılmış olmalıdır. İthal soğan olmayacaktır ve soğan bütün yıl boyunca her ay alınacaktır.

14-SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT'LİK TENEKE)

1. Kırılma indisi 40°C de 1.461-1.468 olmalıdır.
2. Bağlı yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
3. Uçucu madde 105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
4. Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
5. Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.
6. Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
7. İyot sayısı 118-141 olacaktır.
8. Sabunlaşmayan madde max.≤15 olacaktır.
9. Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 900 kcal, kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0 mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır
10. 18 lt'lik teneke ambalajlı, TSE damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
11. Mineral yağ bulunmamalıdır.
12. 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.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın 'T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

15-ISPANAK:

Ispanaklar taze, körpe olup, sararmış, buruşuk, yaprakları haşarat tarafından yenmiş olmayacaktır. Çamurlu, topraklı, böcekli ve acı olmayacaktır

16-MUZ:

Piyasada satılan en iyi cins ithal muz olacaktır. Fazla köklü olmayacaktır. Yeşil renkli, fazla kahverengi, siyahlaşmış, ezik ve çürük olmayacaktır. TSE'nin TS 1802 sayılı maddesine uygun olacaktır.

17-ELMA:

Starking, golden elmalar bütün sağlam temiz olmalı bunlarda gözle görülebilmelidir. Yabancı madde ve ilaç artıkları anormal dış nem yabancı koku veya tat bulunmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan elma çeşit sınıf uygunluk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Bizim istediğimiz elma ekstra olacak ağırlığı 200 gramdan az olmayacaktır.

18-REÇEL (1.SINIF KARIŞIK - 1 VEYA 3 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Mahalli adetlere göre reçellik hale gelmiş taze meyvelerden sadece %100pancar şekerinden ve en az % 50 tane olmak üzere konserve şeklinde imal edilmiş olacaktır. Reçellerin ana maddesi piyasanın en Ekstra Kalite meyvelerden olacak meyveler temiz yıkanmış (Gül hariç) yapraklarından, çer ve çöplerinden tamamen temizlenmiş, canlı cansız her türlü kurt, böcek gibi haşarattan ve meyvelerin çekirdeklerinden ari olacaktır.
2. Ana madde ile şeker muayyen bir kıvama getirilmiş ve reçelin rengi tabii olacak.
3. Reçeller şekerlenmiş, ekşimiş, boyanmış, yanık is, gaz, benzin ve küf kokulu olmayacak , Reçele jeloz, zamk ve nisai maddeler katılmış olmayacaktır.

4. Reçeller yeni ürün olacaktır. 5. 1 kg veya 3 kg'lık ambalajlarda ve 1. sınıf olacaktır Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/55) uygun olacaktır.

19-UNBirinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşıma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Unlar, 10 kg'lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

GENEL ŞARTLAR:

1. Alımı yapılacak malzemeler 'İdare' tarafından ürün kontrolü yapılarak kısmi kabul şekilde alınacak olup; şartnameye uymayan herhangi bir ürün bulunması durumunda 'Yüklenici' yeni ürün temin etmekle yükümlü olacaktır.
2. **Mal muayene ve kabul komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikrobiyolojik analiz yaptırılacaktır. Bu analizin ücreti yüklenici tarafından karşılanır.**
3. Kontroller sırasında ürünlerin son kullanma tarihinin bitimine (**ürüne ait aranan şartlarda başkaca bir tarih belirtilmediyse**) **bir yıldan** az kalan ürünler 'İdare' tarafından kabul edilmeyecektir.
4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksinin o ürün için çıkarılmış tebliğine uygun olacaktır.
5. Ambalajlı ürünlerin üzerinde;
 - Firmanın adı ve adresi ticari unvanı ve ürünün markası
 - İşletme kayıt numarası
 - Üretim tarihi, son kullanma tarihi/raf ömrü
 - Net ağırlığı,
6. **Ürün içerikleri: Şartnamede bir ürünün içerdiği en az ya da en çok malzeme oranları ya da ürün içerikleri özellikle belirtildiyse bu içerikler ambalaj üzerinde bulunmalıdır.**
7. Ambalajlı ve paketli tüm ürünler için paketleme, etiketleme ve ambalajlama Tarım ve Orman Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve ilgili tebliğlerine uygun olacaktır.
8. Nakliye, ulaşım ve şartnamede belirtilen giderler "Yüklenici" firmaya ait olup; Şartname dışında oluşabilecek ilave herhangi bir iş için "İdare" "Yüklenici" firmaya ek bir ücret ödemeyecektir.
9. Ödeme işlemi, etkinlik bittikten sonra faturalandırılacak olup; etkinlik sonrası "Yüklenici" tarafından Müdürlüğümüz adına oluşturulan faturanın teslim edilmesinden sonra ödeme planına uygun olarak yapılacaktır.
10. Denetim Muayene ve kabul İşlemleri 4735 Sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanununun 11. Maddesi gereğine göre yapılacaktır.
11. Teklifler belirtilen tarih ve saatte idareye elden teslim edilmiş olmalıdır. Posta, fax, e-posta v.b. yöntemlerle yapılan teklifler kabul edilmeyecektir.
12. İş bu şartname bu madde ile birlikte 12 (oniki) madde ve 5 (beş) sayfadan ibarettir.

