***DİYARBAKIR ABDULLAH TİVNİKLİ FEN, SOSYAL BİLİMLER VE TEKNOLOJİ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ***

 **GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**GENEL HÜKÜMLERİ**

1. Aile ve Sosyal Hizmetler İl Müdürlüğüne Bağlı Kuruluşlarınihtiyacı olan Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksine uygun olması şarttır.
2. **Gıda malzemelerinin Tamamı birinci kalite ve birinci sınıf olacaktır.**
3. Üretici firmaların; T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan “Gıda Sicil ve Gıda Üretim” belgesi olacaktır. Kuruluş tarafından istenildiği takdirde firmalar bu belgeleri kuruluşa getireceklerdir.
4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
5. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi mutlaka yazacak, tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise mürekkep baskı olarak belirtilmiş olacaktır.
6. Belediyeye bağlı çalışan yaş meyve-sebze halindeki ürünlerin kuruluşun talepleri doğrultusunda temini yapılacaktır.
7. Sipariş edilen Tüm Ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Beğenilmeyen ürünlerin yenileri saat 15:00’e kadar tekrar kuruluşa getirilecektir.
8. Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı taktirde Kuruluşun belirttiği süre içerinde geri teslim alınacaktır. Kasaların zamanında alınmaması durumunda cezai işlemler yaptırılacaktır.
9. Malzemelerin getirildiği araçlar; temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk içermeyecektir. Soğuk zincir koruması gereken mallar için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır.
10. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır.
11. Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ve gıda ürünlerini dış etkenlerden koruyacak özellikleri taşımalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamklarla yapılmalıdır. Ambalajlar ürünleri taşıma ve saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak, hava, nem ve dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan malzemelerden yapılmış olacaktır. Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’ne uygun ambalaj malzemeleri kullanılacaktır.
12. Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
13. Temin edilecek tüm ürünlerin yerli malı olması esastır. Ancak Kuruluş ihtiyacına göre Diyetisyenin veya idarenin onayı ile ithal ürünler alacaktır. Bunun dışında ithal ürünler alınmayacaktır.
14. Malzemeler sipariş usulü ile idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, sipariş sırasında belirtilen gün ve saatte kuruluşa teslim edilecektir.
15. **Sözleşmeden sonra sipariş verilen Malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir. Tüm Ürünler; Teknik şartnameye uygun olacaktır. Malzemeler numuneleri getirilerek, verilmek üzere taahhüt edilen ürünlerden olacaktır. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ürünler iade edilecektir.**
16. Muayenede kullanılan, bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler ile teknik şartları sağlamayan ürünler ya da son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler yol ve diğer masraflar yükleniciye ait olmak üzere şartlara haiz olanlarıyla değiştirilecektir. Aynı zamanda son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mallar da yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
17. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan satıcı firma sorumludur.
18. Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir. Bu analizler sonucunda gıdanın yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”ne uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.
19. Laboratuvar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması ve taahhüt edilen numunelerin dışına çıkılması durumunda sözleşme tek taraflı olarak idarece fesh edilecektir.
20. Getirilecek numunelerin bütün özellikleri ihale süresince temin edilecek ürünlerin bütün özelliklerini (Tat, koku, tekstür, ambalaj, ağırlık, sıcaklık, etiket bilgileri, muayene ve kabul komisyonunun ürünün inceleyeceği, çeşitli özellikler bakımından muayene edeceği miktarda ) taşımalıdır.
21. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
22. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.

**TÜM ÜRÜNLER**

1. Ürünler; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” özelliklerine ve Ek**-**1 Hububat ve fırıncılık ürünlerine ait mikrobiyolojik değerlere uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır. Ekmekler bu özelliklere ek olarak Belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafta olacaktır.
2. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır.
3. Türk Gıda Kodeksine uygun Maya kullanılacaktır. Ekşi maya kullanılmayacak, Pres Maya kullanılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında talaş, susam vb maddeler bulunmayacaktır.
4. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır.
5. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında talaş, susam ve benzeri maddeler bulunmayacaktır.
6. Ürünler içerisinde yabancı madde ve un topakları olmayacaktır.
7. Yüklenici firma ekmeği kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir.
8. Ekmekler siparişte belirtilen günde ve sabah saat **05:30-06:30** arasında, Merkez mutfak iaşe ambarına ve ek binalara teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir.
9. Kuruluş tarafından istenildiğinde Analiz Sertifikası (rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı) kuruluşa teslim edilecektir. Ek olarak ürünler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulabilir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**EKMEK (FRANCALA EKMEK / ROLL EKMEK / RAMAZAN PİDESİ)**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Türk Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 200 gr’ lık ekmekler halinde olacaktır.
2. İstenilen diğer ekmeklerin ağırlığı 50 gr (±5 gr) olacak, roll ekmek şeklinde ve paketlenmiş olarak teslim edilecektir.
3. Ramazan Pidesi 350 ±20 gr olacak şekilde getirilecektir.
4. Roll ekmeklerin üzerinde okunaklı olacak şekilde üretim ve/veya son kullanma tarihi ve/veya tavsiye edilen tüketim tarihi yazılı olacaktır.
5. Ekmek çeşitleri ilgili tebliğe uygun olarak üretilmiş olacaktır. Kuruluşa alınacak olan ürün çeşitleri; normal francala, tuzsuz roll ekmek, kepekli roll ekmek, tam buğday roll ekmek, çavdar roll ekmek ve Ramazan pidesi olarak belirtilen şekillerde yapılacaktır.
6. Ekmeklerin teslimi 250’lik plastik kasalar içerisinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek, kasaların içerisinde gıda ile temas edebilir poşet veya temiz bez kullanılarak muntazam bir şekilde teslim edilecektir.

**SANDVİÇ EKMEĞİ / HAMBURGER EKMEĞİ / MISIR EKMEK / BAZLAMA**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş olacaktır.
2. Sandviç Ekmeği 75 ±10 gr ve yarı pişmiş olarak orijinal ambalajında getirilecektir.
3. Hamburger Ekmeği 80 ±10 gr ve pişmiş olarak orijinal ambalajında getirilecektir
4. Mısır Ekmeği 350 ±50 gr olarak getirilecektir.
5. Bazlama 350 ±50 gr olarak getirilecektir.
6. Ekmek çeşitleri ilgili tebliğe uygun olarak üretilmiş olacaktır. Kuruluşa alınacak olan ürün çeşitleri; hamburger ekmeği, mısır ekmeği, bazlama ve sandviç ekmek olarak belirtilen şekillerde yapılacaktır.

##### 4. BİSKÜVİ GRUBU

**GOFRET - KRAKER - BİSKÜVİ (SADE-YULAFLI-TUZLU) - KEK**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olan Bisküvi getirilecektir.
2. Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
3. Rutubet %6’dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1’den ve külün %10’luk klor hidrik asitte erimeyen kısmı %0.015’den fazla olmayacaktır.
4. Piyasadaki ürünlerin en iyisinden, 1.sınıf ürün olacaktır.
5. Muhteviyatındaki şeker ve tuza göre tatlı, tuzlu, olarak 2 tiptir. Her 2 tip bisküvide de kendine has renk ve kokuda olmalıdır.
6. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.
7. Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
8. Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kağıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
9. Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
10. Ürünlerde boya maddesi kullanılmayacaktır.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
12. Susamlı çubuk kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
13. Kepekli çubuk kraker 45-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
14. Baharatlı çubuk kraker 45-50 gr'lık paketlerde olacaktır. Acılı çeşitlerden olmayacaktır.
15. Balık kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
16. Kraker bisküvi; bisküvi formunda, dikdörtgen şekilli ve 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.
17. Kek çeşitleri 35-40 gr'lık paketlerde olacaktır. Çikolata kaplı ürünler olmayacaktır.
18. Çikolata Soslu Çikolatalı Kek 40-50 gr'lık olacaktır. Fındıklı olmayacaktır.
19. Çikolata kaplı sandviç bisküvi 30-40 gr'lık pakette olacaktır.
20. Çikolata kremalı sandviç bisküvi 25-30 gr'lık paketlerde olacaktır.
21. Kremalı sandviç bisküvi çeşitleri 60-80 gr'lık paketlerde olacaktır.
22. Şekerli bisküvi 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.
23. Kremalı yulaflı bisküvi çeşitleri 100-120 gr'lık paketlerde olacaktır. Kakaolu olmayacaktır.
24. Petit Beurre bisküvi 800 gr’lık paketlerde olacaktır.
25. Gofret çeşitleri 39-45 gr’lık paketlerde olacaktır. Gofretler çikolata kaplı olmayacaktır.
26. Kakao Kremalı Kepekli Bisküvi; Şekersiz olacak ve 80-90 gr'lık paketlerde olacaktır.

**ÇİKOLATA (BATON KAĞITLI SPESİYAL)**

1. Çikolata yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çikolata Ve Çikolata Ürünleri Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Kakao yağı dışında bitkisel yağ içeren çikolata ürünlerinde bu durum etiket üzerinde belirtilmelidir. Açıklama, içindekiler listesi ile aynı alanda kolayca görülebilen, listede ayrı göze çarpabilen, satış ismine yakın puntoda ve koyu olarak “Kakao yağına ek olarak bitkisel yağda içermektedir.” şeklinde ifade edilir**.** Ancak ürün adı bu zorunluluğa bağlı olmaksızın etiket üzerinde ayrıca başka bir yerde de bulunabilir.
3. Haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmamalıdır. Üzerinde beyazlaşma olmamalıdır.
4. İçine sağlığına zararsız dahi olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmamalıdır.
5. Kuruluşun isteğine göre çikolata çeşitleri getirilecektir. Çeşitler; Bitter, Sütlü, Antep Fıstıklı, Fındıklı, Hindistan Cevizli, Bal Badem, Muzlu, Beyaz Meyveli, Kahveli, Bitter Antep Fıstıklı olarak istenebilecektir.
6. Kağıtlı Çikolatalar 10 gr-15 gr’lık Baton şeklinde, tekli ambalajlarda olacaktır. Paketler 1000 gr’lık olarak istenecektir.

**YUFKA**

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 topakları 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. 1 kilogramda 6 adet yufka olacaktır.
11. Yufkalar taze ve günlük olacaktır.
12. El açması yufkalar alınacaktır.
13. Teslimde ve pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet, ekşilik, koku ve acılık hissedilmeyecektir.
14. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
15. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
16. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
17. Ambalajları, gıda ile temas edebilir, tek kullanımlık, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
18. Teslim edilen partideki yufkalar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
19. Gazete kağıdına veya kullanılmış ambalaja sarılarak getirilen ürünler kabul edilmeyecektir.

**PİDE HAMURU / LAHMACUN HAMURU / KEBAP PİDESİ**

1. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite undan yapılmış hamur olacaktır.
2. Pideler 200 ±20 gr aralıktaki hamurdan yapılmış olacaktır.
3. Lahmacunlar 100 ±20 gr hamurdan yapılmış olacaktır.
4. Kebap Pidesi 100 ±20 gr olacak şeklide teslim edilecektir.
5. Pide ve lahmacunların içleri kuruluş tarafından hazırlanacaktır. Pide hamuru, pişirimi ve kuruluşa teslimi firma tarafından yapılacaktır.
6. Ürünler aşırı yanık, pişmemiş, gereğinden kalın olmayacaktır. Ürünlerin kenarları gereğinden fazla kalın olmayacaktır. Kapalı ve açık pide şeklinde sipariş verilecektir.
7. Ürünler kuruluş mutfağına sıcak olarak teslim edilecektir.
8. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
9. Ambalajı temiz, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir malzemeden olacaktır.