

AKÇAKALE ÖĞRETMENEVİ ve ASO MÜDÜRLÜĞÜ
AYÇİÇEK YAĞI DOĞRUDAN TEMİN ALIMI

TEKNİK ŞARTNAME

1. Kurum; bu şartnamede teknik özellikleri belirtilen ürünlerin tesliminde; muayene ve kabul komisyonunca, muayene aşamasında alınacak numuneleri ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. Laboratuvar muayene ve incelemelerinden doğacak masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
2. Gelen Ürünlerin Ambalajlarında bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve özürlü çıkan ürünler değiştirilecektir. Malzeme kabulünden sonra kullanım sırasında özürlü, ayıplı çıkan ürünlerin yüklenici firma tarafından birebir değişim yapılacaktır.
3. Yapılan analizlerde Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği esas alınacaktır.
4. Kurum bu şartnamede teknik özellikleri belirtilen ürünlerin tesliminde muayene aşamasında mutfak sorumlu diyetisyeninün uygun gördüğü miktarda numunelere bakılacaktır.
5. Ürün teslimi sabah saat 08.30-17.00 arasında olacaktır. Teslim saatleri, "İDARENİN belirleyeceği bir program dahilinde değiştirilebilir.
6. Teknik şartnamede yer alan tüm ürünler için; istenilen belgeler ihalenin sözleşmesi imzalanmadan önce numune teslim aşamasında, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim Sertifikası ve Gıda Sicil Sertifikalarının ve akredite olan kuruluşlardan alınmış ISO 22000 belgelerinin Muayene Kabul Komisyonuna sunulması gerekmektedir.
7. Teslim edilecek ürünler ambar teslim olup raflara istiflenecektir.
8. Ürün tesliminde firma yetkilisi veya sahibi ürünlerinin başında bulunmalıdır.
9. Kurum; gerekli görüldüğünde, teslimi yapılan ürün ile ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
10. Yemeklik ayçiçeği yağı; kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır.
11. Fiziksel ve kimyasal özellikleri Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğinde belirtilen niteliklere uygun olmalıdır.
12. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemelidir.
13. Ayçiçek yağlarında, kızartmalarda köpürmeyi önleyici dimetil polisiloksan E-900 katkısı bulunmalıdır. Mutfak Sorumlu Diyetisyeni tarafından gelen yağ denenecek, köpüren ve beklenen randımanı göstermeyen yağ teslim alınmayacaktır.
14. Bitkisel Susuz Yağ (katılaştırılmış margarinli Yağlar) kabul edilmeyecektir.
15. Yemeklik ayçiçeği yağı dolun hacmi 18.000 ml' litre olmalıdır.
16. Ayçiçek yağlarında hiç kullanılmamış, temiz, passız, yağın kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen, hiçbir surette sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olan süzme ağırlığı 16,38 Kg' lık tenekelerde olacaktır.
17. Ayçiçeği yağında ISO 22000 standardına uygun olmalıdır.
18. Ambalajların üzerindeki ürün etiketleri Türk Gıda Kodeksinde tanımlanan bilgileri içermelidir.
10. Üretici firmaya ait, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları olmalıdır ve bu belgeler mal teslimi aşamasında Mutfak Sorumlu Diyetisyenine sunulacaktır.
11. Fiyat tekliflerine damga vergisi, resim, harç, pul ve ulaştırma giderleri dâhil
12. İdare gerek gördüğünde satın alınan hizmet bedeli tutarınca sözleşme yapabilir.
13. Sipariş teslimatı mutlaka teslim fişi ile alınır. Teslim fişi temini satıcı firmaya aittir. Teslim fişi olmayan teslimlerin ödemesi yapılmayacaktır.,
14. Yüklenici firma her ayın ilk mesai günü faturasını kesecek ve müdürlüğümüz hesabına Bakanlığımız tarafından o ayın yemek bedeli ödendiği takdirde ödeme yapılacaktır. Bakanlığımızın ödeme tarihi beklenecektir.

15. Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Şanlıurfa Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.

16. Bu şartnamede yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği esas alınacaktır.

17. Ürünlerin İdarenin belirlediği zamanda teslim edilmediği takdirde herhangi bir ödeme yapılmadann sözleşme feshedilir ve herhangi bir ücret ödenmez talep edilemez.

18. Birinci kalite yağ getirelecek ürün tedarik edilmeden markası, bilgileri idareye sunulacak idarenin onayı dahilinde tedarik edilecek.

İDARE

YÜKLENİCİ FİRMA

Mehmet GÜNEY
Akçakale Öğretmenevi ve ASO Müdürü