

## KURU GIDA ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

### **İŞİN KONUSU:**

Akçakale Öğretmenevi ve ASO müdürlüğünün okullara taşıma kapsamında verilecek yemek için ihtiyaç belirlenen Kuru gıda ve diğer malzemelerin ihtiyacının karşılanması için kuru gıda ve diğer ürünler alımı işi olup alınacak ürünlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

### **TANIMLAR:**

- 1- Bu şartnamenin sonraki maddelerinde "İDARE" , üzerine ihale yapılan kişi veya firmadan "YÜKLENİCİ" olarak bahsedilecektir.
- 2- Satın alınacak olan gıda bu şartnamede "MAL" olarak ifade edilecektir.
- 3- Bu şartnamede konu edilen malın birimi ihale dokümanında belirtildiği şekilde olacaktır.

### **GENEL HÜKÜMLER:**

- 1- İhaleye çıkarılan malların piyasa araştırması kaliteli mallar ve markalar üzerinden yapıldığından , alınacak mallar ulus çapında tanınmış, kaliteli, markası herkes tarafından tercih ve takdir edilenlerden olacaktır. Sözleşme süresince aynı marka ürün teslim edilecektir.
- 2- Gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya tescilli markası, adı, çeşidi, brüt net ağırlığı, raf ömrü, ilgili standardın işareti (TSE), imal tarihi (ay ve yıl olarak) son kullanım tarihi (ay ve yıl olarak) bulunacaktır.
- 3- Malzemenin muayene komisyonun kabul tarihinden itibaren malzemenin cinsine göre belirtilen garanti süresinden önce normal depo şartlarından bozulan olursa her türlü masrafı yükleniciye ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.
- 4- Muayenede kullanılan bozulan, hasar gören, fonksiyonun kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 5- Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebi ile meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumludur.
- 6- Malzemenin getirdiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır.
- 7- Bütün emtialar net kg üzerinden teslim alınacak olup ancak Konserveler (Bezelye ,Mantar, Mısır ve Taze Fasulye),Turşu (süs biber,karışık) süzme ağırlıkları üzerinden, diğer ürünler net miktarları üzerinden teslim alınacaktır.Kaplar müteahhit'e geri verilmeyecektir.
- 8- İhale konusu satın alınacak malların, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Toksikoloji muayenesi, kabul sırasında yapılmayacak ancak; idarenin gerekli gördüğü durum ve zamanlarda bu hususların muayenesi ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde İl tarım söz konusu gıda maddelerinin uluslararası standartlara uygun olarak muayenesi yaptırılacaktır. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığı tespit edilirse, doğabilecek zara ve ziyandan Yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır.
- 9- Malzemenin teslim yeri. Malzemeler Genel Bütçe Gıda Ambarına teslim edilecek olup nakliye ve istifleme yükleniciye aittir. Yüklenici tarafından idareye getirilecek bütün malzemeler, Mal alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları dahilinde kurumumuzda kurulan Muayene ve Kabul

- Komisyona yapılacak. İhale konusu malların, duysal ve fiziksel muayenesi, söz konusu malların özelliklerine göre, renk ve görünüşüne bakılarak, ellere, koklanarak, tadılarak, pişirilerek ve çigneyerek yapılacak.
- 10- Ambalajlamalar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. Bölümüne Göre Gıdaların Ambalajlama Ve Etiketleme-İşaretlenmesi uygun olacaktır.
  - 11- Mallar idarenin ihtiyacına göre peyder pey alınacaktır. Yüklenici firma siparişi verilen o parti malların miktarlarında artırma veya eksiltme yapamayacaktır. Ekli ihtiyaç listesinde belirlenen malların tamamı ihale süresi içinde teslim alınacaktır. Ancak ihale süresi içinde kalmak suretiyle meydana gelebilecek mücbir sebep nedeniyle ihtiyaç listesinde belirtilen mal miktarlarında idarenin kontrolünde olmayan sebeplerden dolayı (mahkum mevcudunun kapasitenin altında kalması, toplu sevk, af, personelin nakil ve geçici göreve gönderilmesi vb.) azalma meydana geldiğinde yüklenici firma bu sebepten herhangi bir hak talep edemeyecektir.
  - 12- Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar veya hükümlerinde teknolojik ve bilimsel bilgi eksiklikleri olması halinde; Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve İlgili TSE standartları hükümleri geçerli olacaktır.

### **MUAYENE ESASLARI** :

- 1- İhaleye çıkarılan malların piyasa araştırması kaliteli mallar ve markalar üzerinden yapıldığından şartnamede ve ihtiyaç listesinde marka belirtilmemesine rağmen, getirilen mallar kaliteli, markası herkes tarafından bilinen, tercih ve takdir edilenlerden olacak, ambalajlarının özelliği bozulmamış olacaktır.
- 2- İdare tarafından yazılı veya telefonla siparişi verilen kuru gıda mal ve malzemeleri yüklenici firma tarafından 2 (iki) gün içinde getirilip, mesai saatleri dahilinde muayene komisyonunun muayenesine sunacak, muayene komisyonu getirilen mal ve malzemeyi işbu şartnameler dahilinde kontrol ve muayene edecek, getirilen emtianın beğeni kazanmaması durumunda muayene ve kontrol heyeti tarafından getirilen emtia reddedilmiş sayılacak, reddedilişi tutanağa geçirilecek ve söz konusu tutanak yüklenici tarafından da imza altına alınacaktır. Bir emtianın 2 (iki) kez üst üste muayene ve kontrol heyeti tarafından reddedilmesi durumunda, yükleniciye ihtar çekilmeden sözleşme tek taraflı feshedilecektir.
- 3- Muayene komisyonu tarafından getirilen emtianın teslim alınmamasına karar verildiği takdirde müteahhit kabul görmeyen malları için itirazda bulunabilir. Bu durumda ikinci bir muayene komisyonu oluşturularak muayene yapılacak olup; bu heyetin vereceği karar kesindir ve itiraz edilemez. Müteahhit ise kabul görmeyen mallarını 1 (bir) gün içinde yenisi ile değiştirecektir. Değiştirmedeği takdirde şartnamenin ilgili maddeleri devreye girecek ve istenen mal ve malzemeler piyasadan temin edilip, faturası müteahhit'e ödettirilecektir.
- 4- Tüm mallar TSE standartlarına uygun, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında üretim izni alındığına dair bilgileri etiketi üzerinde yazılmış olacaktır.
- 5- Mallar net ağırlıkları üzerinden, ancak Turşu, Konserveler süzme ağırlığı üzerinden teslim alınacaktır.
- 6- Bakliyat ürünleri pişirilip denenecek olumlu sonuç alınırsa Kuruma kabul edilecektir
- 7- Teslim alınan mal ve malzemeler uygun ortamda korunacak olup; uygun ortamda korunmasına rağmen bozulan mallardan yüklenici sorumlu olacak ve malları yenisi ile değiştireceği gibi depoların ilaçlanması ve steril hale getirilmesi için yapılan masrafları da karşılayacaktır.

### **GIDALARIN AMBALAJ ÖZELLİKLERİ**

Ambalajlar TSE'ye uygun olacaktır. Ambalajlar ürünün miktar ve cinsine bağlı olarak kağıt, bez ve elyaf yapılı kutu veya özel imal edilmiş torba veya ambalaj poşetlerinde olacaktır. Ambalaj yeni ve içindeki gıdayı iyi bir durumda korunmasını sağlayacak zararlı bakterilerden irtibatını kesecek nitelikte olmalıdır. İnsan sağlığına zararlı malzemedir imal edilmiş çuval, torba ve kutular kuru gıda ambalajı olarak kullanılmamalıdır. Büyük ambalajlar ağızları açılmayacak biçimde, uygun, eksiz ve

sağlam makine ile dikili olacak. Küçük ambalajlı malzemeler sert naylon poşetlerle orijinal ambalajlarında olacaktır

## AMBALAJ ÜZERİNDE İŞARETLEME

Ambalaj üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olacak, silinmeyecek ve bozulmayacak tarzda yazılmış orijinal fabrikasyon ambalajlar olacaktır. Poşetlerin üstüne sonradan etiket olarak takılır veya yapıştırılmış olmayacaktır. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası. - Standardın işaret ve numarası. - Sınıfı ve türü - İmal tarihi - Net ve brüt ağırlığı - Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü.

## KURUTULMUŞ MEYVALARIN AMBALAJ ÖZELLİKLERİ

Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince kuru meyveleri iyi bir durumda tutacak nitelik olmak üzere, her türlü uygun malzemedan yapılabilir. Tahta ambalajlar kullanıldığı takdirde sandığın altı, kenarları ve kapak kısmı kağıtla veya elverişli koruyucu başka malzeme ile kaplanmalıdır.

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile ambalajlara dönecek kağıtlar ve diğer malzeme yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Kağıtların basılı yüzleri dışa gelmeli, ürüne değmemeli ve ürünün tad ve kokusunda herhangi bir değişme yapacak özellikte olmamalıdır. Ambalajlarda kullanılan ambalaj malzemesi ve toleranslar dışında toz, kabuk parçaları ve diğer herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

ARPA ve TEL ŞEHİRİYE	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF. STD. NO</b>	05.03.2002 Tarihli Makarna Tebliği
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 100 kg' dan 1 örnek.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır. Şehriyeler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
<b>SICAKLIK</b>	Arpa-tel şehriyeler ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Şehriyelerin teslim şekli temiz, standart, naylon 5 Kg.lık ambalajlar içerisinde olacaktır.
<b>ETİKET -BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde TSE işareti, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici firma adı ve adresi yazılı olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır
<b>SICAKLIK</b>	Şehriyeler ortam sıcaklığında olmalıdır.

<b>AMBALAJ</b>	Teslim şekli standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon ambalajlarda 25-50 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>Zeytin YAĞI</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF.STD.NO</b>	Türk Gıda Kodeksi Tebliğ no: 2012/29
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 10 Tenekeden (ambalajdan) 1 örnek.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilmiş yağ olmalıdır.Berrak, açık sarı, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacak, rafinasyon artığı madde içermeyecektir, Ayçiçeği yağına mineral yağ veya başka bir yağ karıştırılmamış olmalıdır.Yağ TS-EN-ISO 9001-2008 Çevre Yönetim Sisteminin TS-EN-ISO 14001 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin TS-EN-ISO 22000 Standartlarına uygun olduğu belirlenmiş tesislerde üretilmiş olmalıdır. Ayçiçek yağının yağ asitleri bileşiminde linolenik asit oranı %3.5(m/m)'den erusik asit oranı ise %1 (m/m)'den fazla olmamalıdır. Trigliseritlerin 2.konumundaki doymuş yağ asitleri oranı en çok %2.5 (m/m) olmalıdır.100 gramda 900 kcal(3700 kj) protein 0 g,karbonhidrat 0 g, çoklu doymamış yağ 57 g, tekli doymamış yağ 33 g, doymuş yağ 10 g, trans yağ 0 g, kolesterol 0 mg olmalıdır. Fiziki kontrolünün tamamlanmasından sonra, yemeklerde denendikten sonra karar verilecektir.
<b>SICAKLIK</b>	Ayçiçek Yağlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	16,38 kg'lık tenekelerde denendikten sonra net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı,TSE numarası(TS 341) üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

<b>BİBER SALÇASI</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Kurum 2.Müdürü, Ambar Memuru ve Aşçı)
<b>REF.STD.NO</b>	Türk Gıda Kodeksi Salça Tebliğ no: 2014/6
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 100 tenekeden 1 örnek
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Tamamı tatlı biberden yapılmış olacaktır. Biberden başka sebze ve ezmeleri, zararsız olsa ağırlaştırıcı maddeler bulunmayacaktır. Tuz miktarı % 6'dan, tuzsuz kül miktarı % 1'den, külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı % 0.10 ve tuzsuz kuru madde miktarı % 5'den az olmamalıdır. Enerji ve besin öğeleri 100 gramında enerji 95 kcal, karbonhidrat 14,6 g, toplam yağ 1 g, doymuş yağ 0,1 g, sodyum 0,6 g, protein 4 g olmalıdır. Kokmuş, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır.
<b>SICAKLIK</b>	Biber salçaları ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Teslim şekli 4,5 veya 10 kg' lık pet kovalarda olacaktır. Biber salçası alımında kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır. orijinal ambalajlı olacak, kutunun üzerine sonradan yapıştırma olmayacaktır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Minimum 28 briks olacaktır.
<b>TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI</b> ve	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
<b>BULGUR</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF.STD.NO</b>	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 260- 262.Maddeleri R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>BİYOLOJİK</b>	Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğ, Ek-1 Hububat ve fırıncılık ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
<b>KİMYASAL</b>	R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi

	olmalıdır.
<b>FİZİKSEL</b>	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku, rutubet, kum, taş, toprak ve çöp olmamalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TSE 2284' e uygun olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır.R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi imalıdır.
<b>ÜRETİM METODU</b>	Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
<b>AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>	<b>Teslim şekli standart olarak sağlam ve 25 kg' lık temiz çuvalar içerisinde olmalıdır.</b> Ambalajları, 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, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası,firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır

<b>DOMATES SALÇASI</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Kurum 2.Müdürü, Ambar Memuru ve Aşçı)
<b>REF.STD.NO</b>	Türk Gıda Kodeksi Salça Tebliğ no: 2014/6
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 100 tenekeden 1 örnek
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Kendine özgü tat ve kırmızı renkte olacaktır.İçinde gözle görülebilen kendi kabuk ve çekirdekleri dahil hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Renk ve kıvam arttırmak için hiçbir şekilde katkı maddesi kullanılmayacaktır. Invert şeker miktarı kuru madde de %40 dan az olmayacaktır,zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır
<b>SICAKLIK</b>	Domates salçaları ortam sıcaklığında olmalıdır.

<b>AMBALAJ</b>	Piyasada kullanılan silindirik kutularda alınacaktır.Kutuların gövde yanları dıştan lehimli ve kenetli, alt üst kapakları çift kenetle kapatılmış olacaktır. Teneke kutuların alt ve üst kapaklarının iki yüzü,gövdenin sadece içi laklı olacak,çözülmemiş kararmamış olacaktır. Teslim şekli 4,5 veya 10 kg' lık kutularda olacaktır. Domates salçası alımında kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.oriijinal ambalajlı olacak,kutunun üzerine sonradan yapıştırma olmayacaktır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti,seri numarası,imal tarihi bulunmalıdır. Minimum 28 briks olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>TUZ (RAFİNE)</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF.STD.NO</b>	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 624- 626.Maddeleri
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Piyasada satılanın en iyisinden ince öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır. Rutubeti %2'denfazla olmayacak.
<b>SICAKLIK</b>	Tuzlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Orijinal paketler halinde standartlarla uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı ve adresi,TSE,üretim tarihi yazılı olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>KIRMIZI MERCİMEK</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu

<b>REF.STD.NO</b>	Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır.
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 25kg'lık veya 50kg 'lık çuvaldan 1 örnek.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır, Yeter derecede kurumamış nemli,ıslak, kızışmış,çimlenmiş,olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir,Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır,Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir
<b>SICAKLIK</b>	Kırmızı Mercimek ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	25 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu Bölümündeki gibi olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>KURU FASULYE</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF.STD.NO</b>	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 263- 266. Maddeleri
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün,muayene komisyonu tarafından reddedilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı Küflenme ve kötü koku olmayacaktır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı ( 8,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru fasulyeler iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Fasulyeler yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti % 14'den fazla olmamalıdır.
<b>SICAKLIK</b>	Kuru Fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>ORJİN</b>	Yerli menşei
<b>AMBALAJ ve</b>	<b>Standart, sağlam, temiz 25 kg' lık çuvalarda teslim edilecektir.</b>



<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalajları, 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, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>MAKARNA</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF.STD.NO</b>	05.03.2002 Tarihli Makarna Tebliği
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Sert Buğday( TS:2974 de T.durum) irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak ve dağılmayacaktır. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.Sade makarnada hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır.
<b>SICAKLIK</b>	Makarnalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Makarnaların teslimi 5-10 kg' lık standart naylon ambalajlarda 2 numara çubuk makarnalardan olacaktır. Net miktarından teslim alınacaktır.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde TSE,markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici firmanın adı ve adresi yazılı olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>NOHUT</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF.STD.NO</b>	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 263- 266. Maddeleri

<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı Küflenme ve kötü koku olmayacaktır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Boy özellikleri bakımından en az (A) gurubu özelliklerini taşımalı (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8,5 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru nohut iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru nohut ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti % 14'den fazla olmamalıdır. <b>Ürünler Yerli Malı Üretim Olacaktır.</b>
<b>SICAKLIK</b>	Nohutlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ ve ETİKET BİLGİSİ</b>	<b>Standart, sağlam, temiz 25 kg' lık çuvalarda teslim edilecektir.</b> Ambalajları, 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, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>PİRİNÇ</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF.STD.NO</b>	2010/60 nolu Pirinç Tebliği
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 25kg'lık veya 50kg 'lık çuvaldan 1 örnek.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİ-TERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Pirinç kendine has tatta olmalı, kirlenmiş, acımuş, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir. A Sınıfı İri boy Pilavlık Beyaz pirinç yeni sene ürünü, <b>Yerli GÖNEN BALDO pirinç olacaktır. İthal pirinç olmayacaktır.</b> Tanesi Uzun, geniş, camsı ve mat görünüşte olmalıdır. Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı %1 i, bozuk lekeli tane ,çöp,kabuk ve çeltikli tane %1 i, Yarım ve yarım dan küçük pirinç taneleri % 5 İ geçmeyecektir. Pirinçlerin rutubeti en fazla %14,5 olmalıdır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır. Pirinçler pişirildikten sonra uygun bulunduğu takdirde kabul

	edilecektir.
<b>SICAKLIK</b>	Pirinçler ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nite-likte olan uygun malzemeden yapılmış net 25-50 kg'lık çuvallarda olacak,
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Pirinç ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi
	tescilli markası silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır.
<b>TAŞIMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

<b>Diğer Ürünler(Karabiber- Pulbiber-Şeker-Un)</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu
<b>REF.STD.NO</b>	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 624- 626.Maddeleri
<b>KAYIT</b>	Geçici Teslim Belgesi ile Muayene Kabul Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>KOKU</b>	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
<b>GÖRÜNÜŞ</b>	Piyasada satılanın en iyisinden ince öğütülmüş 1.kalite mutfak ürünlerinden olacaktır.içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır. Rutubeti %2'denfazla olmayacak.
<b>SICAKLIK</b>	ortam sıcaklığında olmalıdır.
<b>AMBALAJ</b>	Orijinal paketler halinde standartlarla uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir.
<b>ETİKET BİLGİSİ</b>	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı ve adresi,TSE,üretim tarihi yazılı olacaktır.
<b>TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI</b>	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

## TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİNİN 9. BÖLÜMÜNE GÖRE GIDALARIN AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME-İŞARETLENMESİ

### Ambalajlama:

1. Türk gıda kodeksinde yer alan tüm gıda maddelerinin ambalajlanması zorunludur.
2. Ambalajlanmış gıda maddesi, ambalajı değiştirilmediği veya açılmadığı sürece gıda maddesine erişilemez olmak durumunda olmalıdır.
  - Gıda maddelerinin ambalajında kullanılan plastik materyallerin teknik özellikleri aşağıdaki gibidir. Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastikler yüksek molekül ağırlıklı polimerlerden oluşacak ve kimyasal bakımından inert bulunacaktır. Yapılarda kalabilecek monomer miktarları plastiklere ait teknik özelliklere uygun olacaktır.
  - Gıda maddeleri ile temasta bulunacak plastiklerin üretim sırasında katılan; plastifiyan yumuşatıcı, antioksidan-oksidadasyondan koruyucu, stabilizen- dayanıklılık sağlayıcı, emülgatör-homojenleştirici, librifiyon-parlatıcı, boya katalizör -hızlandırıcı gibi katkı maddelerinin miktarı, gıda maddesinin kalitesini değiştirmeyecek ve toksit bir etki yapmasına neden olmayacak düzeyde olmalıdır.
  - Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastik malzemeler gıda maddelerinin emmemeli, gıdayı sızdırmamalı, tat, koku ve rengini değiştirmemeli, taşıma ve depolama şartlarının gerektirdiği fiziksel ve mekanik özelliklere sahip olmalıdır.
  - Yiyecek ve içeceklerin ambalajı olarak kullanılan plastikler bir kez kullanılabilirler. Ancak plastiklerin geri dönüşlü olarak kullanımı ile ilgili usul ve esaslar Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından düzenlenir.
  - Gıda maddelerinin doğrudan ambalajlanmasında kullanılacak plastiklerin veya diğer malzemelerin yapıştırma, sıvama, laklama, nüfuzu ettirme ve benzeri metotlarla kaplanmasında kullanılan plastik madde ihtiva eden ürünler ile her türlü reçine kaplamaları bu bölümde belirtilen niteliklerde olmalıdır.
  - Gıda maddeleri ile temas edecek plastiklerde kullanılacak boyar maddeler , gıda maddelerinde hiçbir geçirgenlik vermemeli ve oksit madde içermemelidir.
  - Gıda maddeleriyle temas edecek plastiklerde kullanılacak boyar maddeler ile ilgili olarak bu Yönetmelikte yer almayan hususlarda Yönetmeliğin genel hükümlerine aykırı olmamak kaydıyla Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca düzenleme yapılır.
3. Gıda ambalaj materyali olarak üretilmemiş basılı ve yazılı kağıtlar, yeniden işlenmiş kağıtlar ve plastikler gıda ambalaj materyali olarak kullanılamazlar.

### Ambalaj Materyalleri

1. Ambalaj materyali gıda maddesini özelliğine bağlı olarak sıcaklık değişimleri, nem, hava, ışık gibi olumsuz dış etkenlerden korumalıdır.
2. Gıda maddelerinin bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde

bozulmalara neden olmamalı ve gıda maddesi ile etkileşim göstermemelidir.

3. Ambalaj materyali üzerinde izin tarihi ve numarası ile üretici firmanın adı, bulunduğu il ve plastik materyalin kimyasal adlarının baş harfleri belirtilmelidir.
4. Doldurma, taşıma ve depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
5. Gıda maddelerini doğrudan sarmaya veya içine koymaya uygun kağıt, karton, oluklu mukavva vb. içindeki maddenin bileşimini ve duyuşsal özelliklerini değiştirmeyecek, dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzey boya içermemelidir.

## **TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİNİN 10'UNCU BÖLÜMÜNE GÖRE GIDALARIN TAŞINMA VE DEPOLANMASI**

Gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili asgari teknik ve hijyenik kurallar aşağıdaki gibi olmalıdır.

1. Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır.
2. Taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz,sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.
3. Depolara gelen ürünler istenildiği zaman,istenilen ürün grubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.
4. Çöpler depo alışıında tutulmalı, atılacak malzeme depodan uzaklaştırılmalıdır.
5. Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde depolanmalıdır.
6. Depolama ve taşıma sırasında çevreye zarar verilmemelidir.
7. Depolama ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli,ürün ve ambalajın özelliğine göre istif yapılmalıdır.
8. Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.
9. Gıda maddeleri toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.
10. Gıda maddelerinin taşınması ve depolanması ile ilgili gerekli iş güvenliği önlemleri alınmalıdır.
11. Ürünler kurum idaresinin çalışma saatleri 08:00-17.30 arasında getirilecektir. Bu saatler haricinde kuruma getirilen Et Ürünleri teslim alınmayacaktır. Nakliye masrafları satıcıya ait olacaktır.
12. Sipariş teslimatı mutlaka teslim fişi ile alınır. Teslim fişi temini satıcı firmaya aittir. Teslim fişi olmayan teslimlerin ödemesi yapılmayacaktır.
13. 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.
14. Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Şanlıurfa Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.

15. Ürünler 1. Kalite olacak ve ürünler tedarik edilmeden idareye marka kalite ve numune bildiriminde bulunulacaktır.

**İDARE**

**YÜKLENİCİ FİRMA**

**07/09/2023**

**Mehmet GÜNEY**  
**Akçakale Öğretmenevi ve ASO Müdürü**