**NİĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ**

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

**AYHAN ŞAHENK ÖĞRENCİ YURDU İÇİN KAHVALTILIK MALZEME ALIMI İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

##### Tanımlar

**Madde 1-** Bu şartnamede geçen ;

a)İdare: Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Rektörlüğünü

b)İstekli: Kahvaltılık Malzeme alımı ihalesine katılmak isteyen yüklenicilerin her birini, ifade eder.

**İşin mahiyeti**

**Madde 2-** Bu Teknik Şartname, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdunda kalacak öğrencilere verilecek olan kahvaltıda ihtiyaç duyulan gıda malzemelerinin özelliklerini ve hangi şartlarda temin edileceği hususlarını kapsar.

**Temel hususlar**

**Madde 3-** Malzemelerin alımı ile ilgili olarak aşağıdaki hususlara uyulması gerekmektedir.

1. Tüm ürünler 1.kalite, TSE ile birlikte TSEK, TS EN ISO 9000, 9001: 2000 belgelerine ve HACCP veya TS EN ISO 22000 belgelerinden birisine sahip olmalıdır.
2. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
3. Ürünlerin içerikleri TSE’nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
5. Üretim ve son kullanma tarihleri olmalıdır.
6. Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olmalıdır.
7. İşlenmiş ürünlerde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının üretim iznini gösteren tarih ve sayı numarası bulunmalıdır.
8. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 3’üncü bölümdeki gibi olacaktır.
9. Burada belirtilmeyen diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri ile TSE’de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
10. Siparişler İdare tarafından ihtiyaç duyulan miktarlarda günlük, haftalık veya aylık olarak bir gün önceden yükleniciye telefon, e-mail veya faksla bildirilir. Yüklenici siparişleri Ayhan Şahenk Öğrenci Yurdu iaşe depolarına istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç saat 09.30’a kadar teslim eder. Teknik şartnameye uygun olmaması nedeniyle geri çevrilen malzemeler değiştirilerek aynı gün saat 11.30’ a kadar yeniden teslim edilmelidir.
11. Şikâyet konusu olan veya şartnamede belirtilen hususları ihtiva etmeyen malzemeler teslim alınmayacak, bununla ilgili ihale dokümanında belirtilen cezai hükümler uygulanacaktır.
12. Yüklenici sipariş verilen malzemeleri istenildiğini şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde İdare, yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin istihkakından mahsup eder.
13. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
14. Alınan gıda maddelerinin tüketilmesinden kaynaklanabilecek gıda zehirlenmesi vb. sağlık sorunları nedeniyle her türlü gider ve sorumluluk yükleniciye ait olup, 3.kişilerin zarar ve ziyanları yüklenici tarafından karşılanacaktır. Takip açısından her üründen 1 Adet Numune 72 saat saklanacaktır.
15. Her teslimatta teslim edilen ürünle ilgili irsaliye, Muayene ve Kabul komisyonunca aylık olarak Muayene Kabul komisyon raporunun hazırlanması için muhafaza edilecektir.
16. İdarenin ihtiyacına göre o ay içerisinde sipariş edilen ve teslim alınan malzeme miktarı kadar her ay sonunda ödeme yapılacaktır.

**Teslim programı ve teslim tarihi**

 **Madde 4-** İhale edilen malzemeler İdare tarafından ihtiyaç duyulan miktarlarda günlük, haftalık veya aylık olarak önceden sipariş edilmek şartıyla **21.09.2018-21.06.2019** tarihleri arasında partiler halinde teslim edilecektir.

**Malzemelerde aranacak özellikler**

**Madde 5**

**A) Çay**

-Özel kokuda birinci sınıf çaylardan olacaktır.

-Paketler 1 kg. olacaktır. Paketleri açılmamış, yırtılmamış, ıslanmamış veya herhangi bir şekilde sağlığa zararlı işlem görmüş ve tahriş edilmiş olmayacaktır.

-İçindeki çay tozu oranı çok cüzi miktarda olmalıdır.

-Kendine has görünüş renk ve kokuda olmalı, yabancı madde (lift ve çöp ) bulunmamalıdır.

-Ambalaj üzerinde firma adı, TS numarası sınıfı, net miktarı, paketleme tarihi, (ay,yıl), seri numarası raf ömrü yazılı olmalıdır.

-TS 4600’e uygun olmalıdır.

**B) Küp Şeker( Sargılı):**

-Nemsiz, 750 Gr’lık kutularda 2’li sargılı olup, ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. TS’ye uygun olacaktır.

**C) Beyaz Peynir**

-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).

-Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.

-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 alınacaktır.

-Kalıplar tenekeden rahatça çıkacak birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır.

-Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.

-Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.

-Yeterli miktarda salamurası olacaktır.

-Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.

-Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı ( kuru madde üzerinden ) %30’dan daha az olmayacaktır.

-Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.

-Peynir tenekelerinin yanlarında 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.

**Ç) Kaşar Peyniri:**

-Piyasada bulunan en iyi birinci evsafta Blok kaşar olacaktır.

-İçinde yabancı maddeler bulunmayacaktır.

-Tam yağlı olacak, yağ miktarı % 40'tan aşağı olmayacaktır.

-GMT tam yağlı kaşar peyniri evsafında olacaktır.

-Ambalaj üzerinde firma adı, imal tarihi, raf ömrü etiket şeklinde değil, soğuk damga şeklinde olmalıdır.

-TS 3272’ye uygun olacaktır.

-Yapısı düzgün kesitli, pürüzsüz ve homojen, fazla sert ya da yumuşak olmayan ufalanmayan yapıda olmalı, yavan ya da hafif yabancı tatta, ekşi veya acı olmamalıdır. (Tuz; iyotlu tuz olmalıdır.) -Kabuğu temiz, parlak ve sert, rengi saman sarısından koyu saman sarısına kadar olacak, kesitin rengi ise fildişinden saman sarısına kadar olacaktır.

**D) Siyah Zeytin:**

-Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyi cins ekstra lüks siyah zeytini olacaktır.

- Parmakla sıkıldığında çekirdeği kolay ayrılmalı ve çekirdek üzerinde etli kısım yapışık halde bulunmamalıdır.

-Normal tuzlu olmalı, ezik, çürük ve yaprak kısmı bulunmamalıdır.

-Taneler küçük olmalıdır.

-100 gramında 25 - 30 adet zeytin bulunmalıdır.

-Zeytinler homojen doğal renginde olmalıdır.

-Bombajlı, paslı, etiketi olmayan tenekeler kabul edilmeyecektir.

-Teneke üzerindeki etikette firma adı, TS numarası, parti no, zeytinin çeşidi, sınıfı, tipi, net miktarı, süzme kütlesi, ambalajlama tarihi, (Ay, yıl ) raf ömrü yazılı olmalıdır.

-TS 774’e uygun olacaktır.

-Tuz oranı % 7’yi geçmemelidir.

**E) Yeşil Zeytin:**

-Siyah zeytindeki şartlar aynen aranacaktır.

- Tuz oranı % 6’yı geçmemelidir.

**F) Piknik Tereyağı (15 Gr):**

-15 Gr.’lık poşet olacaktır.

-Tabii kendine has koku ve lezzeti olacaktır.

-Bitkisel yağ karışımı olmayacaktır.

-Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmayan yapı ve görünüş itibariyle kusursuz, süt yağı miktarı kütlece en az %82 sarımsı homojen renkte birinci sınıf kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır.

-Ambalaj üzerinde firmanın adı, adresi, sınıfı, net ağırlığı, imal tarihi (Gün-Ay - Yıl ) son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.

-GMT ne ve TS 1331’e uygun olmalıdır.

**G) Piknik Bal ( 20 Gr.):**

-20 Gr. lık poşet süzme çiçek bal olacaktır.

-Şeker karışımı olmayacaktır.

-Kendine has kokusu olacak G.M.T. ne uygun evsafta olacaktır.

-TS 3036’ya uygun olmalıdır.

-Ambalaj üzerinde firma adı, miktarı, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

- Fermente olmuş, küflenmiş, anormal koku ve tatta olmayacak, yabancı madde bulunmayacaktır. -İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların artıkları, yan parçaları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak olmayacaktır.

**Ğ) Piknik Reçel (15 Gr.):**

-Birinci sınıf 15 Gr.lık poşette çilek kayısı vişne reçeli olacaktır.

-Reçeller en iyi evsafta olacak, GMT’ ne ve eklerindeki evsaf ve şartlardaki hükümlere uygun lezzette kokusu normal temiz ve en iyi kalitede olacaktır.

-Ayrıca TSE. nin gıda standartlarına uygun olmalı, firmanın adı, adresi, malın adı, katkı maddelerinin adı, net ağırlığı, imal tarihi, (ay, yıl ) son kullanma tarihi veya raf ömrü ambalaj üzerinde bulunmalıdır.

-Taze meyvelerden yapılmış sadece şeker (sakaroz) den imal edilmiş olmalıdır.

-Reçel çeşitlerinde meyve oranı % 45 olmalıdır.

**H) Piknik Çokokrem (20 Gr.):**

-20 Gr.lık ambalajlarda olmalıdır.

-Çokokrem üzerinde parmak izi, böcek vb. parça kalıntısı, küf ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır.

-Çokokrem kendine has tat ve kokuda olmalı, yağdan kaynaklanan sabunumsu, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

-Ambalajlarda firma adı, adresi, malın adı, içeriği, imalat ve son kullanma tarihi, net ağırlık bulunmalıdır.

**I) Piknik (Labne) Peynir (20 Gr.):**

-Tam yağlı kendine has olmayan ekşi acı ve maya tadı ve kokusu bulunmamalıdır.

-Bir tanesinin Gramajı 20 gr. olmak üzere 6-8 ‘lik kutularda, firma adı, içeriği, raf ömrü, imal ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

-Piyasa 1. Sınıf krem peyniri olmalıdır.

**İ) Domates:**

-Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüm ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sıkı eti ve kusursuz olacaktır.

-Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak buruşuk, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.

- Sarı ve yeşil miktarı %2 den fazla olmayacaktır.

 Piyasadaki iyi cins maldan (ekstra) olacaktır.

-Ortalama 100-150 gr.' civarında olacaktır.

-Ambalajlı olarak TS 794’e uygun olacaktır.

**J) Salatalık:**

-Piyasada bulunan en iyi cins ve en iyi evsafta, körpe ve en az orta boy olacaktır.

-Buruşmuş, sararmış, çürümüş, yumuşamış, çekirdeklenmiş olanlar kabul edilmeyecektir.

-TS 1253’e uygun olacaktır.

-Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır.

**K)Yumurta:**

-Kabuğunda toprak, pislik, kan lekeleri bulunmamalıdır.

-Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerlerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.

-Kabukta çatlak olmamalıdır.

-Yumurtalar taze ve günlük olmalıdır.

-Yumurtalar 60 Gr. lık ve fazlası olacaktır.

-Yumurtaların kabukları sarı renkli olacaktır.

-Viollerde gelecektir.

-Yumurtalar ambalajlı, ambalaj üzerinde firma adı, adresi, tarihi bulunmalıdır.

**L)Sofra Tuzu:**

-Kendine uygun normal görünüm renk lezzet ve çekilme iriliğinde olacak içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.

-140 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli birleşimlerinden arındırılmış olmak şartı ile en az % 95 NaCl içerecektir.

-İyotlu tuz getirilecektir.

-Gıda Mevzuatında belirtilen şartlara uygun olacaktır.

**Madde-6)**Şartnamede bulunmayan veya unutulan hususlarda ortaya çıkabilecek sorunlar idarenin isteği doğrultusunda çözümlenecektir.

**Madde-7)** İdare tarafından ilgili maddelerce belirtilen kontrolleri yapmak üzere oluşturulacak kontrol teşkilatının hazırlayacağı raporlar Yüklenici için kesin delil niteliğindedir.

**Madde-8)**Taraflar, belge ve yazılarını, teyit ve itirazlarını, ihbar ve ihtarlarını karşı tarafa telgraf, iadeli taahhütlü, acele posta servisi veya noter aracılığı ile gönderecektir. Taraflar, temsilcilerini ve bunların değişmesi halinde değişikliği bu maddede belirtilen şekilde diğer tarafa bildirmediği takdirde sonuçlarına katlanacaktır.

**Madde-9)** Taraflar arasındaki tüm uyuşmazlıklarda NİĞDE Mahkeme ve icra daireleri kesin yetkilidir.

**Madde-10)**Teknik Şartname, idari şartname ile bir bütündür.

**Madde-11)** İşbu teknik şartname 11 (onbir) maddeden ibarettir.

 Hazırlayan

1. Hasret CEYLAN

 Bilgisayar İşletmeni