

VAN AÇIK CEZA İNFAZ KURUMU MÜDÜRLÜĞÜ 2022
YILI 33 KALEM KURU GIDA ALIMI İHALESİ MADDELERİNİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yüklenici firma malzeme teslimini sözleşme tarihinden sonra başlar sözleşme bitimine kadar ihtiyaca göre idarenin isteği ve talebi doğrultusunda getirir.
- İade edilen malzemelerin yerine, iade tarihinden itibaren en geç 2 gün içinde yeni malzemeler teslim edilecektir.
- Muayene komisyonu gerektiğinde ücreti firmaya ait olacak şekilde (doğru veya bozuk çıkması hallerinde malzemelerden numune alıp tahlil yaptırma hakkına sahiptir.
- Alınacak tüm malzemeler için: ambalaj ve Paket darası düşüldükten sonra net ağırlığına göre teslim edilen malın miktarı belirlenecektir.
- Numuneden farklı ve son kullanma tarihinden önce bozulan mallar yüklenici tarafından nakliyesi kendine ait olmak üzere değiştirilecektir.

1-TEL ŞEHİRİYE

Ekstra veya ekstra- ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte, kokuda, tatta olacaktır. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli güvelenmiş, kırılmış, lekeli olmayacaktır. Pişirilerek denenip alınacaktır. Pişme sonucunda dağılan ve yapışık hamur olan şehriyeler alınmayacaktır. Şehriyeler orijinal, insan sağlığına uygun 5-10-25 kg lık paketler halinde alınacaktır. Paketler üzerinde firma adı, adresi, içeriği, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

2-ARPA ŞEHİRİYE

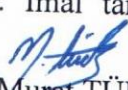
Ekstra veya ekstra- ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte, kokuda, tatta olacaktır. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli güvelenmiş, kırılmış, lekeli olmayacaktır. Pişirilerek denenip alınacaktır. Pişme sonucunda dağılan ve yapışık hamur olan şehriyeler alınmayacaktır. Şehriyeler orijinal, insan sağlığına uygun 5-10-25 kg lık paketler halinde alınacaktır. Paketler üzerinde firma adı, adresi, içeriği, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

3-BALDO PİRİNC

Cinsi gönen baldo pirinç olacaktır. Yeni sene mahsulü olmalıdır. Tane uzunlukları 6-7 mm den büyük olan 1. Sınıf A Kalite olacaktır. Kirlenmiş, acımış, küflenmiş, kırıklı, canlı cansız kurtlu, böcekli, nemli olmayacaktır. Pirinçler kendine özgü renk, koku ve tatta olacak. Yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Taş kum darı gibi yabancı madde bulunmayacaktır. Pirincin içindeki kırık miktarı %5 den fazla olmayacaktır. Orijinal, insan sağlığına uygun 5-10-25 kg ambalajlar halinde teslim edilecektir. Gelen pirinçler pişirilerek denenip alınacaktır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

4-PİLAVLIK BULGUR

Yeni sene mahsulü olacaktır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş olmamalıdır. Pirinçlerin nem oranı en fazla %14,5 olmalıdır. Bulgurda canlı cansız haşere ve parazit, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmamalıdır. Bulgurlar suni ağartılmış olmamalı, yeterli derecede kuru olmalıdır. 5-10-25 kg Paketlerde teslim edilmelidir. Pişirilerek denenecektir iyi pişmeyenler alınmayacaktır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.


Okan Murat TÜRK
Gıda Teknisyeni

5-MAKARNA

Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır. Ekstra veya Ekstra-Ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olmalıdır. Tabii renkte, kokuda, tatta olacaktır. İçinde canlı-cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekeli olmayacaktır. Makarnalar pişirilerek denenip alınacaktır. Pişme sonucunda dağılan ve yapışık hamur olan makarnalar alınmayacaktır. Makarnalar; insan sağlığına uygun orijinal ambalajında, 5 kg lık paketler kolilenmiş halinde teslim alınacaktır. Paketler üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

6-KURU FASÜLYE

Cinsi şeker fasulye (9 mm A sınıfı) olacaktır. Yeni sene mahsulü olacaktır. Taneleri iri ve yeter derecede kurumuş, hepsi aynı boyda ve içerisine farklı cins fasulye karışmamış olacaktır. Taneler dolgun olup buruşmuş küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmayacaktır. İçerisinde zararsızda olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irileşmiş olacaktır. Boyalı ve yabancı koku çekmiş olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 5-10-25 kg arası Paketlerde teslim edilecektir. Taneler pişirilerek kontrol edilecek, pişme kurallarına uyanlar kabul edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

7-NOHUT

Yeni sene mahsulü Koçbaşı nohut (İspanyol Nohut, Lüks Nohut) olacaktır. Taneleri (9 mm A sınıfı) iri ve yeter derecede kurumuş, hepsi aynı boyda olacaktır. Taneler dolgun olup buruşmuş küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmayacaktır. İçerisinde zararsızda olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irileşmiş olacaktır. Boyalı ve yabancı koku çekmiş olmayacaktır. İnsan sağlığına zarar vermeyen 5-10-25 kg arası Paketlerde teslim edilecektir. Taneler pişirilerek kontrol edilecek, pişme kurallarına uyanlar kabul edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

8-KIRMIZI MERCİMEK

Cinsi Top mercimek olacaktır. Yeni sene ürünü, cilasız ve natürel olacaktır. Çürük, küflü, boyalı, yağlı, yaş ve kötü kokulu olmayacaktır. İçerisinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. 5-10-25 kg lık, insan sağlığına uygun Paketlerde teslim edilecektir. Pişirilerek denenecek ve iyi pişmeyenler alınmayacaktır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

9-DOMATES SALÇASI (NET AĞIRLIK ÜZERİNDEN)

Kırmızı renkte koyu kıvamda kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. İçinde canlı cansız böcekler ve bunların parçaları ile domatesin kabuk ve çekirdekleri dâhil hiçbir yabancı madde, domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmayacaktır. Boyar madde kapsamayacaktır. Salçanın kuru madde miktarı %28- 30 olacaktır. Kutular temiz düzgün bombesiz, taban ve kapakları içe doğru basık olmayacaktır.

Okan Murat TÜRK
Gıda Teknisyeni

Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Kokmuş küflenmiş bozulmuş olmayacak, kutular net ağırlık üzerinden (4,50-4,35) orijinal ambalajlarda olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

10-PİKNİK BAL

Bal 20 gr ağırlığındaki küvet ambalajlarda olacaktır. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecek, kendine has koku, tat, acıcılık, renk ve görünümde olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal koku ve tatta olmayacaktır. İçinde canlı cansız arı ve diğer böcekler ile bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, naftalin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacak, raporla ibraz edilecektir. Ambalajlarda bombe, yırtık, darbe olmayacak, üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Tat, görüntü, kıvam ve renk bozukluğu durumlarında naftalin, sakarin ve glikoz miktarı tahlilleri istenecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

11-PİKNİK PEYNİR

20 gr lık küvet ambalajlarda olmalıdır. Tam yağlı eritme beyaz peynir olacaktır. Yabancı ve ekşi tat koku ve renk değişikliği olmamalıdır. Ambalaj üzerinde pastörize sütün imal edilmiş ibaresi ve firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Renk, tat ve koku bozukluklarında, yağ miktarı, mikroorganizma yükü, brucella, yabancı madde tayini tahlilleri istenecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

12-PİKNİK REÇEL

20 gr lık küvet ambalajlarda olmalıdır. Yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır. Piyasanın en iyi kalite meyvesinden yapılmış ve meyve taneleri dağılmamış, ezilmemiş olmalıdır. Reçellerde şekerlenme ve kristalleşme olmamalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık, darbe olmayacak, üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

13-PİKNİK TEREYAĞI(15 gr)

15 gramlık küvet ambalajlarda olmalıdır. Yabancı tat, koku, acılaşıma ve renk değişikliği olmamalıdır. Süt yağı miktarı kütlice en az %82 olmalıdır. Ambalaj üzerinde pastörize sütün imal edilmiş ibaresi ve firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

14-TUZ (Rafine)

Piyasada satılanın en iyisinden olacaktır. Rafine edilmiş olup, ince çekilmiş taneli olacaktır. Beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır. Orijinal 1-5 kg lık paketler halinde teslim edilecektir. Ambalajlar üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

15-AYÇİÇEK YAĞI

Kendine özgü koku, tat ve görünümde olacak, oda ısısında sıvı yağ olacaktır. Berrak, açık sarı renkli, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır. Acımış olmayacaktır. 5-10-18 litrelik ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda


Okan Murat TÜRK
Gıda Teknisyeni

Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Acılı, dumanlanma ve sıçrama durumlarında; su oranı, acılık oranı, asitlik derecesi tahlilleri istenecektir. Bozuk veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

16-PİKNİK ÇİKOLATA:

20 gr lık küvet ambalajlarda olmalıdır. Yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır. Piyasanın en iyi kalite meyvesinden yapılmış ve meyve taneleri dağılmamış, ezilmemiş olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık, darbe olmayacak, üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

17- PİKNİK HELVA:

40 gr lık ambalajlarda olmalıdır. Yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır. Piyasanın en iyi kalite meyvesinden yapılmış ve meyve taneleri dağılmamış, ezilmemiş olmalıdır. Şekerlenme ve kristalleşme olmamalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık, darbe olmayacak, üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

18-BİBER SALÇASI: (NETAĞIRLIK ÜZERİNDEN TESLİM ALINACAKTIR)

Kırmızı renkte koyu kıvamda kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. İçinde canlı cansız böcekler ve bunların parçaları ile domatesin kabuk ve çekirdekleri dâhil hiçbir yabancı madde, biberden başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmaz. Boyar madde kapsamayacaktır. Salçanın kuru madde miktarı %28- 30 olacaktır. Kutular temiz düzgün bombesiz, taban ve kapakları içe doğru basık olmayacaktır. . Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Kokmuş küflenmiş bozulmuş olmayacak, kutular net ağırlık üzerinden 1-5 kg lık orijinal ambalajlarda olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

19-BUĞDAY NİŞASTASI:

Piyasada satılan iyi cinsten ve taze olacak, normalden fazla rutubet ile küf ve fena kokuda olmayacaktır. Canlı cansız böcek ve kurt olmayacaktır beyaz renkte görünüşü mütecanis yabancı maddelerle karışık olmayacaktır standart torba veya kutular içinde olacaktır. Hastane isterse mısır nişastası talep edebilir. G.M. T. ne uygun olacaktır. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

20-KARIŞIK TURŞU: (SÜZME AĞIRLIK ÜZERİNDEN TESLİM ALINACAKTIR)

Sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacaktır. Kurt bulunmayacaktır. Turşu, sirkeli hariç olarak safı alınacaktır. Karık turşuda sivri biber domates lahana salatalık havuç vs. olacaktır. Turşu passız tenekelerde gelecektir. Üzerinde imalatçı firmanın adı adresi imalat tarihi ve içindekiler yazılmış olacaktır. Süzme Ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

21-AŞURELİK BUĞDAY :

Normal vasıfdaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.

Küflü, küf vesair kokulu, acı ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.

1 cm2 sinde 144 delik bulunan (No:00) elekten geçen az kısmı %005 gr dan fazla olmayacaktır.

Kum, taş, toprak, çöp vesair ot tohumları olmayacaktır.

Rutubet miktarı %13 ü geçmeyecektir.

Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır. 1-5 kg'lık paketler halinde teslim alınacaktır. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.


Okan Murat TÜRK
Gıda Teknisyeni

22-EKMEKLİK UNU:

- 1) Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır, acı ekşi ekşime küflenme kokuşma ve bozulma vs yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 2) Rutubet % 14 den fazla olmamalı,
- 3) Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır. Basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye un 'un boyanmaması gereklidir.
- 4) Un ambalajlarında firmanın işaret unvanı ve adı adresi varsa tescilli markası standardın işareti ve numarası (TS 4500) malın tip malın adı malın çeşidi ekmeklik bisküvilik vs yapım tarihi (gün ay yıl olarak) net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.

Un 10 (on)kg lık veya 5 kg'lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.

İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

23-PİKNİK TAHİN PEKMEZ:

20 gr lık küvet ambalajlarda olmalıdır. Yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır. Piyasanın en iyi kalite meyvesinden yapılmış ve meyve taneleri dağılmamış, ezilmemiş olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık, darbe olmayacak, üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

24-KURU ÜZÜM

Yeni sene ürünü piyasanın en iyisi olacaktır. Rengi sarı, tadı ve kokusu doğal olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Bekleme ve şekerlemeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Taneler birbirinden kolayca ayrılacaktır. İki el arasında ovulduğunda taneler birbirinden ayrılacaktır. 5 kg lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

25-İRMİK

1 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

26-KÖFTELİK BULGUR

Yeni sene mahsulü olacaktır. Pilavlık bulgurdan küçük olmalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmemiş olmalıdır. Bulgurda canlı-cansız haşere ve parazit veya bunların kalıntıları, yumurtaları olmamalıdır. Bulgurlar suni ağartılmış olmamalı, yeteri derecede kuru olmalıdır. 5 -10-25 kg lık paketler halinde teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulun veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

27-TOZ ŞEKER

Rafine ve yerli şeker olacaktır. Nemli, topaklanmış olmayacaktır içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. 5-25-50 kg lık Paketlerde teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

28-YEŞİL MERCİMEK:

Cinsi Top mercimek olacaktır. Yeni sene ürünü, cilasız ve natürel olacaktır. Çürük, küflü, boyalı, yağlı, yaş ve kötü kokulu olmayacaktır. İçerisinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Zararlılar tarafından yenmiş

Okan Murat TÜRK
Gıda Teknisyeni

veya delinmiş olmayacaktır.5-10-25 kg lık, insan sağlığına uygun Paketlerde teslim edilecektir. Pişirilecek denenecek ve iyi pişmeyenler alınmayacaktır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

29-VANİLYA

Vanilya yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.Beyaz renkte ve ithal olup, kristalize toz halinde olacaktır.Kendine has tadı olacaktır.İçinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.1000gr'lık paketlerde getirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

30-KURU KAYISI

Yeni sene ürünü piyasanın en iyisi olacaktır. Rengi sarı, tadı ve kokusu doğal olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Çekirdeksiz olacak,taneler üzerinde çil, benek ,kuş yenisi bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Taneler birbirinden kolayca ayrılacaktır. 1 kg'daki tane adedi 81-100 olmalıdır. 5 kg lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı üretim izni, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalı ve silinmemiş olmalıdır. Türk Gıda Kodeksinin ilgili tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkanlar yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

31-ERİŞTE

Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış erişte olacaktır.Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.Üretici firma erişte yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.) ait Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış 'üretim izin belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmayacaktır.Erişteler kırık, küflenmiş kurtlu, böcekli ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği, hayvan pisliği, çuval döküntüsü, kıl ip parçası ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda %2'yi geçmeyecektir.Erişteler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.Erişteler rutubeti %13'ü geçmeyecektir. E.coli bulunmayacaktır. Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 5000, küf sayısı en çok 5000 olacaktır.Eriştelerde kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.

Eriştede protein miktarı kuru maddede en az %10,5 olmalıdır.Eriştede suya geçen madde miktarı kuru maddede en çok %10 olmalıdır.Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

32-KABARTMA TOZU

Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.İçeriği sodyum Asit Pirofoasfat, E 450 a, Sodyum Bikarbonat E 500 ve nişastadan hazırlanmış olacaktır. Orijinal, en fazla 100-1000 gr' lık ambalajlar şeklinde olmalıdır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmamalıdır. İstenildiğinde kabartma tozu yerine karbonat getirilecektir.

33-TÜRLÜ BAHARAT


Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Orijinal, en fazla 100-1000 gr' lık ambalajlar şeklinde olmalıdır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmamalıdır. İmal tarihi ,kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1(bir)ay önceki tarih olmalıdır.

Yüklenici, sözü edilen 33 Kalem Kuru Gıda Maddesini, ihale sözleşmesi imzalandıktan sonra, idarenin vereceği siparişler doğrultusunda, malın tamamı alınıncaya kadar, aynı fiyat ve şartlarda vermek mecburiyetindedir. İdare tavsiye edilen 33 kalem kuru gıda maddesini ihtiyaç nispetinde, istediği zaman ve miktarda almakta serbesttir. Söz konusu kuru gıda maddelerinin, ambalajlı olanları net kilogramları üzerinde teslim alınacak olup, her türlü ambalaj idarede kalacaktır. Getirilen ürünler, piyasada da satılan bilindik markaların ürünleri olacaktır. Söz konusu gıda maddelerinin teslimatı sırasında, gerek Ceza İnfaz Kurumumuz Muayene ve Kabul Komisyonu ve gerekse ilgili makamlarca yapılacak olan muayene sonucunda istenilen özellikleri taşımadığı belirlenen ürünler, derhal yüklenici tarafından geri alınacak ve yemeklerin pişirilmesini aksatmayacak kadar kısa sürede uygun olanı getirilecektir. Söz konusu gıda maddelerinin son kullanma sürelerinin, en az 1 yıl depolamaya müsait olması gerekmektedir.

Teslim alındıktan sonra, ürünün son kullanma süresi içinde bozulması , kurtlanması v.s. durumlarda, yüklenici durum kendisine bildirildikten sonra ,en geç beş (5) gün içerisinde ürünü uygun olanı ile değiştirecektir, aksi durumda idare yükleniciye herhangi bir tebligat yapmaksızın, uygun olan ürünü yüklenici namına piyasadan temin eder ve bedelini yüklenici ödemeyi kabul eder.

GENEL HÜKÜMLER

- 1- İdarece alınacak mallar 1.nci sınıf, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında üretim izinli (imalat süreci gerektiren ürünlerde Türk Gıda Kodeksine uygunluk olacaktır) Türkiye de bulunan kalite kontrol standart bilgelerin en az birini sahip olacaktır.
- 2- Teslim alınacak mallar yeni yıl mahsulü olacaktır.
- 3- Ambalajlama konusunda ulusal ve uluslar arası standartlara uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı adresi ürün ile ilgili barkod numarası ürün cinsi üretim ve son tüketim tarihi net bir şekilde yazılacaktır.
- 4- Muayene Kabul Komisyonun uygun bulmadığı veya şartnameye uygun olmayan gıda maddeleri muayene kabul komisyonunca uygun bulunanlar ile değiştirilecektir. Alınan ürünlerde pişirme sırasında ürünlerden kaynaklı herhangi bir bozulma meydana gelmesi durumunda kullanılan bozuk ürünlerin yerine yüklenici firma aynı miktarda ürün getirmek zorundadır.
- 5- İdare ihtiyaç duyması halinde alınacak gıda maddelerinin laboratuvar tahlillerini yaptıracak ve her türlü masraf yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- 6- Malların bozuk çıkmasından dolayı oluşacak idarenin her türlü zararını yüklenici firma ödemekle sorumludur.
- 7- Malların taşınması ve idarenin göstereceği depolara istiflenmesinde yüklenici firma sorumlu olup, yanlış istiflenmeden dolayı oluşacak zarar ve ziyan yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Ambalajlarda patlak yırtık yumuşama gibi ürünü etkileyecek bozulma etmeni olmayacaktır.
- 8- Alınacak ürünler TSE'li ve ISO'lu ayrıca Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında üretim izinli olacaktır.


Okan Murat TÜRK
Gıda Teknisyeni

- 9- Gıda maddeleri Muayene Kabul Komisyonu tarafından kontrolü yapıldıktan sonra teslim alınsa dahi gıda maddeleri kullanımı süresi içerisinde bozuk çıkanlardan yüklenici firma sorumlu olup, bozuk çıkan ürünleri ek bir ücret talep etmeden yenisi ile değiştirmekle yükümlü olacaktır.
- 10- Bütün ürünler net kg ve adetleri üzerinden teslim alınacaktır.
- 11- Kurumumuza getirilecek ürünler istenilen gün ve miktarda teslim edilecek. Ayrıca muayene **kabul komisyonunun kabul etmediği hiçbir ürün teslim alınmayacaktır.**
- 12- Süt ve süt ürünlerinde son kullanma tarihi gıda sicil numarası veya tanımlama işareti olacak.
- 13- Diğer ürünler için son kullanma tarihi, gıda sicil numarası veya işletme kayıt numaraları olmak zorundadır.
- 14- Kurumumuzda meydana gelebilecek herhangi bir nedenle mevcut sayının düşmesi yada kurumun boşaltılması sonucunda stokta bulunan ürünlerin tamamının geri iade edilecektir.
- 15- TÜM ÜRÜNLER Gıda Mevzuatı Tüzüğü'nde belirtilen A kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- 16- Bu şartnamenin her bir maddesine uyulmadığının tespitinde, idari şartname ve sözleşmenin cezai hükümlerle ilgili maddelerine göre işlem yapılacaktır.
- 17- Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir.

İş bu özel şartname , idarenin istek ve arzuları doğrultusunda düzenlenmiş olup, muhteviyatına aynen uyulması gerekmektedir.

Sözleşmenin imzalanmasına müteakip İdarenin vereceği talimat doğrultusunda **01/01/2022** tarihinde işe başlanacak ve ödeme işe başlama tarihi baz alınacak olup, bu sözleşme **31/12/2022** tarihinde sona erecektir.

CEZA İNFAZ KURUMU
İHALE KOMİSYONU BAŞKANLIĞI


Okan Murat TÜRK
Gıda Teknisyeni