

KONAK BELEDİYESİ İŞÇİ PERSONELİNE VERİLECEK YOĞURT ALIM İŞİNE
TEKNİK ŞARTNAME

1. İş Sahibi İdarenin:

- a) **Adı** :İzmir Konak Belediyesi İnsan Kaynakları ve Eğitim Müdürlüğü
b) **Adresi ve Telefonu**: Dokuz Eylül Meydanı No:6 Basmane/İZMİR
Telefon:4845300/7109 **Fax**:4455604

2. İhale Konusu İşe Ait Bilgiler:

İhale konusu malın:

- a) **Adı**: Tam yağlı net 1/1 kg plastik kapalı ambalajlı vakumlu yoğurt temini işi.
b) **Miktarı**: **20.000 Kg**
c) **Teslim Edeceği Yer**: Gediz Mahallesi Buca /İZMİR adresindeki Konak Belediyesine ait Asfalt Şantiyesi içindeki Ulaşım Hizmetleri Müdürlüğü Ambarı

3. Alınacak Yoğurdun Kalitesi:

a) Biyolojik Özellikleri

- Koliform : 9-95
- E.coli : <3
- Maya (kob/g) :1.0x10²-1.0x10³
- Küf (kob/g) :1.0x10²-1.0x10³

Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No.: 2009/25

b) Kimyasal Özellikleri

- Asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1.6'dan çok, %0,8'den az bulunmayacak,
- Bir mililitrede 10'dan çok küf veya maya içermeyecektir.
- Yoğurtlarda yağsız kuru madde oranı 100 gramda en az 12 gram, yağ oranı minimum %3 olacaktır.

Ref: Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğ R.G: 16.02.2009-27143, Tebliğ No: 2009/25 Ek-2 ürün özelliklerine uygun olmalıdır.

c) Fiziksel Özellikleri

- Yoğurtların rengi, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır.
- Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, kıvamı bozuk olmamalıdır.
- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Nakliye sırasında ki muhafaza sıcaklığı 4°C'den az olmamalıdır.

4. Ambalaj ve Dağıtım Yöntemleri:

Yoğurtlar 1 kg.'lık ambalajlarla temin edilecektir. Yoğurtların tek kullanımlık güvenlik şeridiyle kaplandıktan sonra üzerine kapak örtülmesi gerekmektedir. Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası gün, ay ve yıl olarak ürünün üretim ve son kullanma tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması yada yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımçı firmanın belirtilmesi gerekmektedir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Yoğurtlar, Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

5. İşbu teknik ve idari şartname bu madde ile birlikte 5 maddeden ibarettir.