

T.C.
AĞRI VALİLİĞİ
TÜRK TELEKOM SOSYAL BİLİMLER LİSESİ
İHALE KOMİSYONUNCA SATIN ALINACAK GIDA MADDELERİNE AİT
TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİDİR.

LÜTFEN OKUYUNUZ:

***** ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON KULLANMA TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.**

***** ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA ŞARTI ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.**

***** MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYONUNCA NUMUNESİ KABUL GÖRMEYEN ÜRÜNLER ALINMAYACAK VE KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER İKİ DEFADA İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; DEPONUN KAPASİTESİNE GÖRE ÜRÜNLER ALINIP KALAN MALLAR İSTENİLDİĞİ ZAMAN ALINACAKTIR. (KURU GIDA) İDARENİN İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL EDİLMEYECEKTİR. BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.**

TULUMBA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır.
- Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
- Yabancı madde bulunmamalıdır.
- Tulumba tatlısının kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr'dır. Üç adet tulumba tatlısı 1 porsiyon olacak şekilde hazırlanmış olmalıdır.
- Şurup miktarı normal olmalıdır.
- Tulumba tatlılarının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
- Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır.
- Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

Gerektiğinde üretim yerleri görülecektir.

SADE , YOĞURTLU POĞAÇA VE AÇMA:

- 1.İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır
2. İçerisinde kullanılan yoğurt gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
- 3.Poğaç çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- 4.Poğaçalar istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
- 5.Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır.
- 6.Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

ÜZÜMLÜ RULO KEK:

1. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
2. Yine kullanılan diğer iç malzemeler piyasanın en iyisi olacaktır.



- 3.İç malzeme olarak ve üzerlerini süslemek için kullanılan üzüm gibi malzemeler 1.sınıf ve taze olacaktır ve gıda boyası kullanılmayacaktır
- 4.kek çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- 5.Kekler istenilen şekilde çeşitlendirilecektir. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır.
6. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Bu şartnamede evsafi belirtilmeyen malzemeler TSE normlarına uygun olacaktır. Ambalajlı veya ambalajsız olarak teslim edilecek malzemeler sağlıklı ve kapalı araçlarda teslim edilecek bu malzemeler araç içinde gelişigüzel atılmayacak, kasalarda veya sepetler içinde bulunacak, muayene komisyonu sağlıklı şartlarda gelmeyen malzemeyi kesinlikle teslim almayacaktır. Komisyon, malzemeyi teslim almadan önce numune isteyerek her numuneyi ayrı ayrı test ettikten sonra almakta serbest ve yetkilidir.

- A) Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler teslim alınmaz ve yüklenici tarafından derhal geri alınır.
- B) Yüklenici istenilen miktarlardaki ürünlerini idarenin göstereceği mahalde teslim edecek. Nakliye, taşıma ve okul pansiyonluda ambarına istifleme yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. İstifleme asla gelişigüzel olmayacaktır.
- C) Tüm tatlı ürünleri NET KG. üzerinden teslim alınacaktır.
- D) Birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır. Komisyonun uygun görmediği ve teknik şartnameye uymayan malı teslim etmekte ısrar eden yükleniciler hakkında gerekli yasal işleme başvurulacaktır.

E) YÜKLENİCİ; Okul Müdürlüğünün talep etmiş olduğu mal/malzemeyi Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse mal/malzemenin mesai saatlerinde teslim edilmesi esastır. Yüklenici genel teslimatlarını mesai saatlerinde (en geç saat:09,30) yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde idarenin talebi üzerine mesai saatleri dışında ve/veya hafta sonları mal/malzemenin teslimatı yine komisyon marifetiyle yapılabilir. Teslimat her halükarda komisyon marifetiyle yapılır.

YÜKLENİCİ' nin işi aksatması, istenilen gün ve saatte mal/malzemeyi teslim etmemesi veya mal/malzemenin teknik şartnameye uygun gelmemesi, eksik gelmesi, bozulmuş olarak getirilmesi, içerisinde yabancı bir madde tespit edilmesi, gramajının eksik gelmesi, taşıma yapmış olduğu aracın vasıflara uygun olmaması, vb. tespit edildiğinde Muayene Kabul Komisyonu Tarafından vukuu bulan olay zabıt (tutanak) atına alınır. Okul Müdürlüğü YÜKLENİCİ' ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ' den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde beş) oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ' den İhale toplam bedeli üzerinden %1(Yüzde bir) oranında ceza kesilir. 3.defa aynı olumsuzluğun tekrarı halinde Okul Müdürlüğü tarafından tebligat yapılarak Sözleşme tek tarafı FESH edilecektir.Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.

İbrahim DAŞTAN

Müdür Başyardımcısı