# TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ

**TAŞLIÇAY ANADOLU 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 BİR***

***DEFADA İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; ANCAK BİR***

***DEFADA TESLİM EDİLEMEYECEK ÜRÜNLER ( ŞARKÜTERİ) 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.

# POĞAÇA-AÇMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

* İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
* İçerisinde kullanılan peynir gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
* Poğaça çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
* Poğaçalar istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
* Poğaçanın ağırlığı en az 90 gr. olacaktır.
* Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

# SİMİT TEKNİK ŞARTNAMESİ

* Piyasanın en iyisi Tip 1 un, ayçiçek yağı, maya, tuz ve susam kullanılmış olacaktır.
* İçerisinde kullanılan yağ pastanecilikte kullanıma uygun yağ olmalıdır.
* Simidin ağırlığı en az 90 gr. olacaktır.
* İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**KETE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
* Ketenin ağırlığı en az 120 gr. olacaktır
* İçerisinde kullanılan peynir gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
* Kete çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
* Keteler istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
* Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**SANDVİÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
* Sandviçte peynir, domates ve yeşillik(salata ve marul) bulunması zorunludur.
* Sandviç peyniri taze, bozulmamış olacaktır.
* Sandviçler istenilen günde üretilmiş taze olacaktır.
* Sandviç 20-25 cm uzunluğunda, 6-10 cm eninde ve yaklaşık 150 gr ağırlığında, sandviç ekmeğinin içinde 1.sınıf kaşar peyniri ve isteğe göre sebzelerle çeşitlendirilmiş olacaktır.
* Şeffaf uygun boyutlu streç film ile paketlenecektir.
* İçindeki domates ve yeşillikler bozulmamış günlük olmalıdır.
* İçerisinde kullanılan peynir gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
* Sandviç çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
* Sandviçler istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.

**KURABİYE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
* Üzerlerini süslemek için kullanılan antepfıstığı, fındık ve hindistancevizi gibi malzemeler 1.sınıf ve taze olacaktır ve gıda boyası kullanılmayacaktır.
* Kurabiye çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
* Kurabiyeler istenilen şekilde çeşitlendirilecektir. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır.

Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır

Bu şartnamede evsafı belirtilmeyen malzemeler Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve 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.

# Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler teslim alınmaz ve yüklenici tarafından derhal geri alınır.

* 1. **Yüklenici istenilen miktarlardaki gıda ürünlerini idarenin göstereceği mahalde teslim edecek. Nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. İstifleme asla gelişigüzel olmayacaktır.**
  2. **Tüm gıda ürünleri NET KG. üzerinden teslim alınacaktır.Bakliyat ürünleri**

**pişirilerek teslim alınacağından örnek numune getirilmeden malın tamamı getirilmeyecektir.**

* 1. **Alınacak tüm gıda ürünleri ULUSAL marka özelliğinde olacak, Birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır.**

**Müstecir özellikle kahvaltılık ürünlerde teslim edeceği malın numunesini komisyona sunacak ,kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.Komisyonun uygun görmediği ve teknik şartnameye uymayan malı teslim etmekte ısrar eden yükleniciler hakkında gerekli yasal işleme başvurulacaktır.**

* 1. **Ödemeler ödenek geldiğinde olacaktır.**
  2. 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:16,30) 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 taraflı FESH edilecektir. Kesin Teminatı İRAD (Gelir) Kaydedilecektir. Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.

İDARE YÜKLENİCİ

FATİH ÖCAL OKUL MÜDÜRÜ