**TEKNİK ŞARTNAME**

**TAŞLIÇAY ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ**

**YUMURTA**

• Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış, temiz kendine özgü, tat, renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalı, yabancı madde bulunamamalıdır. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır.

 • Yumurta sarı kabuklu olacak ve her bir yumurta tartıldığında 65 gr’dan az olamayacaktır.

 • Mutlaka son kullanma tarihi bulunan ambalajlı olacaktır.

 **YOĞURT :**

 • Türk Standartları Uygunluk Belgesi olan yoğurt kullanacaktır.

• Yoğurtlarda sütün bünyesinde bulunan tabii unsurlardan farklı herhangi bir madde bulunmayacaktır.

• Yoğurdun üzerinde veya içinde kirlilik belirtisi ve kendisinden başka özellik, jelatin ve nişasta gibi hiçbir madde bulunmayacaktır.

• Yoğurt normal kıvamlı homojen bir kitle yapısında olmalı içinde veya kaymak tabakasının altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılmış olmamalı gaz oluşumu gösteren gazlı gözler ile kaymak tabakasının veya yoğurdun üzerinde küflenme belirtisi olmayacaktır.

• Yoğurtlarda yabancı koku tat ve aroma bulunmamalı yoğurt kendine özgü renk koku ve tatta olmalıdır.

• Pastörize sütten imal edilmiş olmalıdır.

• Üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi ve firma adı belirtilmiş olacaktır.

• Yoğurtlar vakumlu olup Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

**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 ağılığı en az 90 gr olmalıdır.

- 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.

OK ÖNEMLİ

NOT: İHALE SONRASI İSTEKLİLER HAKKINDA GÜVENLİK SORUŞTURMASI YAPILIP KOMİSYON KARARI ONA GÖRE DÜZENLENECEKTİR. SİCİLİ TEMİZ OLMAYAN ŞİRKETLER VE ŞAHISLAR ÖNCELİK HAKKINI KAYBEDECEKTİR.

NOT: MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI TARAFINDAN GÖNDERİLEN ÖDENEĞE GÖRE PEYDER PEY ÖDEMELER YAPILACAKTIR.

NOT: İDARE İSTEDİĞİ ÖRNEĞİ ALMA ANALİZ YAPMA HAKKINA SAHİPTİR. MASRAFLAR YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÖDENİR. İDARE BEĞENİLMEYEN ÜRÜNÜN YENİSİYLE DEĞİŞTİRİLMESİNİ İSTER. DEĞİŞTİRİLMEDİĞİ TAKDİRDE 4734-4735 SAYILI KANUNUN UYGUN GÖRDÜĞÜ ŞEKİLDE HAREKET EDER. GETİRİLEN DENEY VE ANALİZ RAPORLARI İLE MAL TUTARLI OLMALIDIR.

NOT:ŞARTLARA UYGUN OLMAYAN MALLAR YÜKLENİCİ TARAFINDAN DEĞİŞTİRİLECEKTİR.

 Salih ERTUĞAY Halil YASAV Ömer Faruk YILMAZ

 Müdür Başyardımcısı Öğr Öğrt.

Uygundur

Halil AKIL