*BAĞCILAR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ*

*EKMEK VE UNLU MAMÜLLERİ ALIMI İHALESİ*

*Teknik Şartname*

**TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE – 1:** İŞİN KONUSU: Bu Teknik şartname Bağcılar Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü pansiyon öğrencilerinin ihtiyacının karşılanması için satın alınacak Gıda Maddelerinin istek ve özelliklerini kapsar.

**MADDE – 2:** Müdürlüğümüz tarafından alınacak Gıda Maddelerinin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

**EKMEK (200 GRAM ) :**

Ekmekler 200 gramlık olacaktır. İyi pişmiş ve taze olacak. Ekmekler kaliteli buğday unundan imal edilmiş olacak. Ekmeğin içerisinde yabancı katkı maddesi olmayacaktır. Ekmekler Nakliye aşamasında dış etkenlere maruz kalmış olmayacak. Kışın yağmurdan ıslanmış, yazın güneşten kurumuş, üzeri tozlu, çamurlu, is kokusu, kasalara yerleştirmeden dolayı poşetleri parçalanma ve zedelenme olmayacaktır. Ekmeğin konulduğu kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu ve kirli kasalara ekmek konulmayacaktır, hijyen ambalajlama mevzuatına uygun olacaktır. İşletme tarafından teslim alma esnasında kabul edilmeyen ekmekler Yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir. Yüklenicinin teslimat yapacağı aracın; mevsim şartlarına uygun, üstü ve etrafı kapalı, iç mekanı temiz olacak. Ekmekler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı mevzuatına ve “TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ”nde belirtilen vasıflara uygun olacaktır. En ufak tereddütte kimya ve gıda tahlillerine gönderilip kontrol ettirilecektir. Tahlil masrafları yükleniciye ait olacaktır. Ekmekler; Sabah – Öğle - Akşam olmak üzere veya verilen sipariş zamanına göre Okulumuz Ambar Memuruna, Muayene Kabul Komisyonuna veya nöbetçi belletmene teslim edilecektir.

**SİMİT (100 GRAM):**

Satın alınacak simit ekstra undan mamul olacaktır. Tat, koku ve renk bozukluğu olmayacaktır. Getirildiği kasalar temiz ve sağlık koşullarına uyun olmalıdır. Tereddütte kimya ve gıda tahlillerine gönderilip kontrol ettirilecektir. Tahlil masrafları yükleniciye aittir. Simit 100 gr olacaktır, yürürlükte bulunan mevzuat ve tebliğlere uygun olacaktır.

**POĞAÇA-ÇÖEREK( 100 GRAM) :**

Satın alınacak poğaça ve çörek ekstra undan mamul olacaktır. Tat, koku ve renk bozukluğu olmayacaktır. Getirildiği kasalar temiz ve sağlık koşullarına uyun olmalıdır. Tereddütte kimya ve gıda tahlillerine gönderilip kontrol ettirilecektir. Tahlil masrafları yükleniciye aittir. Poğaça 100 gr olacaktır. Yürürlükte bulunan mevzuat ve tebliğlere uygun olacaktır.

**LAHMACUN HAMURU :**

1 kilogram lahmacun hamurundan 10 adet 100 er gramlık Lahmacun pişirilecek ve pişirim ücreti fiyata dahil olacaktır. Lahmacun iç malzemesi okul tarafından karşılanacak. Pişirilecek lahmacun standartlara uygun olacak.

**TULUMBA – HALKA TATLISI :**

Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır .Gluteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır.Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.Tatlıda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır.Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glukoz şurubu, glukozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar 23 kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.Tatlılar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Yukarıda belirtilen koşullar göz önüne alınarak aşağıdaki miktarlara dikkat edilmesi mecburidir. Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00’a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00’dan önce dağıtımlar yapılacaktır. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuarlarda tahlilleri yapılıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir. Tulumba Tatlısında Kullanılacak Malzemeler Malzemenin Birim Ölçüsü Un 1 kg Ayçiçeği Yağı 1600 g Şeker 3 kg Yumurta 13 Adet Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Tulumba tatlısının porsiyon ölçüsü 140-150 g büyük boy tulumbada 5 adet, küçük boy tulumbada 10 adet olacaktır

**YUFKA**

**Böreklik Yufka**: Böreklik Yufka, buğday ununun baklava ve böreklik çeşidine, içme suyu, yemeklik tuz ve gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilip tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun açılarak kısmen pişirilmesiyle elde edilen yarı mamuldür.

Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış ‘Gıda Üretim (Unlu Mamuller:Yufka,böreklik yufka) Sertifikasına’ sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.

Üretici firma yufka yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.)ait Tarım Köy İşleri Bakanlığı’ndan alınmış ‘üretim izin belgelerini’ ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır.Yufka yapımında kullanılan tüm malzemeler,Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.

Böreklik yufka 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.

**MADDE – 3: ÖZEL ŞARTLAR**

1. Pansiyona Ekmek Ve Unlu MamulleriKapalı Oto içerisinde getirilecektir.
2. Ekmek Ve Unlu Mamulleriokula Sabah saat 4:30- 5:00 arasında getirilecektir. Bu saatler haricinde Pansiyona getirilen ekmekler teslim alınmayacaktır.
3. 1 kilogram lahmacun hamurundan 10 adet 100 er gramlık Lahmacun pişirilecek ve pişirim ücreti fiyata dahil olacaktır.
4. Pansiyona getirilen ekmekler, bırakıldığı ekmek sepetlerinin seviyesini aşmayacak şekilde ekmek sepetlerine dizilmiş olacaktır.
5. Yüklenici firma her ayın ilk iş gününde faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenecektir.
6. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartların yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümler uygulanacaktır.
7. İş bu teknik şartname bu madde dahil 3 maddeden ibarettir.

 **İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

 **Özgür AKGÜL**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**/ /2022**

**Recai KIRTAY**

**Okul Müdürü**