**ÇERMİK KIZ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ**

**TULUMBA TATLISI, BAKLAVA ve BÖREK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Tatlılar ve börekte 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.Tatlı ve börekte 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 kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı ve börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.Tatlı ve börekler homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır. Yukarıda belirtilen koşullar göz önüne alınarak aşağıdaki miktarlara dikkat edilmesi mecburidir. Kurumumuzca ürünler en geç saat 11.00’e kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 11.00’den önce teslim edilecektir.Kurum istediği takdirde Alınan siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yapılıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir. Taşıma yüklenici firmaya aittir.

1. İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır.
2. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
3. Tatlı ve böreklerde Yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Şurup miktarı normal olmalıdır.
5. Tulumba, baklava tatlılarının ve böreğin getirildiği aracın tatlı ve börek taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
6. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
7. Tatlı ve böreklerde kullanılan yağ kokusuz olacaktır.
8. Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.
9. Okul bütün tatlı ve böreği almak zorunda değildir. Okul Talep ettiği miktarda yüklenici tarafından okula tatlı ve börekler teslim edilecektir.
10. Şartnameye uyulmadığı takdirde getirilen tatlı ve börekler teslim alınmayacaktır. Bu durumda okul İhaleyi fes edebilir.
11. Ödemeler peşin olmayacaktır.Okulumuzun adına harcama yapılmak üzere para aktarımı yapıldıktan sonra ödemeler yapılacaktır. Yüklenici firma ödeme noktasında erken ödemede talepte bulunmayacaktır.Yüklenici firma sözleşme bedelini maliyeye yatırıp dekontu okula vermekle yükümlüdür.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  Okul |   Yüklenici Firma |
|  | Mete EROLOkul Müdürü |  |
|  |  |  |