**MUHAMMED EMİN ER AİHL 2022-2023 EĞİTİM ÖĞRETİM GIDA ALIMI YILI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**TULUMBA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ** – Günlük olarak hazırlanmış olacaktır. İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır. - Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır. - Yabancı madde bulunmamalıdır. 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** - Günlük olarak hazırlanmış olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 80 gr olacaktır. Her poğaçanın içerisinde en az 20 gr peynir olacaktır. 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. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

 **SİMİT TEKNİK ŞARTNAMESİ** - Günlük olarak hazırlanmış olacaktır. 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 80 gr. olacaktır. - İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**BAKLAVA TEKNİK ŞARTNAMESİ**: Günlük olarak hazırlanmış olacaktır.

1. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal olacaktır.

 2.Yabancı madde bulunmamalıdır.

3. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.

4. Baklavanın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.

5.Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir. Glikoz şurubu kullanılmamalıdır

6. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.

7. Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır.

 8. Gerektiğinde üretim yerleri görülecektir.

9. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

10.Bir kg baklavada en az 100 (yüz) gram ceviz ya da Antep fıstığı olacaktır.

**6**.**KOL BÖREĞİ:** Günlük olarak hazırlanmış olacaktır.

**Börekler** **peynirli** olacaktır. Börek yapımında I. sınıf ekstra böreklik veya baklavalık un kullanılacaktır. İçerisindeki peynir dışında yabancı madde ve soya vb. yabancı madde içermeyecektir. Börekte kullanılacak un “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glüteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kol böreğinde kullanılacak yağlar mutlaka birinci kalite ve TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olacaktır. Börek için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Böreklerin iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Börekler altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Kurumumuzca ürünler en geç saat 06:00’a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara teslim edilecektir.

Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir. Kol Böreğinde Kullanılacak Malzemeler Malzemenin Birim Ölçüsü Un 1 kg Yumurta 1 Adet (Büyük Boy) Bitkisel Margarin 120 g (%90 Yağlı) Kıyma 250 g Kuru Soğan 150 g Baharat 30 g Su 1 kg Kol böreğinin porsiyon ölçüsü 2’şer (ikişer) dilim olup ortalama ağırlığı 140-150 g olacaktır

**Yukarıda belirtilen özellikler dışında;**

**Madde 1- Malzemeler 20/10/2022 tarihinden itibaren idarenin (okulun) istediği tarihte ve istediği saatte ve istenilen miktarda pansiyon mutfağına teslim edilecektir.**

**Madde 2-** İhale süresince alınacak malzemeler yukarıda belirtilmiş olup, idare okulun ihtiyacına göre malzeme alımı yapacaktır. **Bu malzemelerin tamamını almak zorunda değildir**. Yıl içindeki ihtiyaca göre alım yapılacaktır.

**Madde 3-** İdare, yükleniciye aylık olarak alınacak malların miktarını belirten bir listesi verir. Yüklenici verilen bu listeye göre ve belirtilen miktarda malları getirir. Listede belirtilen miktarda gelmeyen mallar alınmaz ve yükleniciye iade edilir. Ayrıca öğrenci sayısında azalma olması veya tamamının evlerine gitmeleri durumunda listede belirtilmiş olsa dahi idare malları almayıp iade hakkına sahiptir.

**Madde 4-** Yüklenici firma ihale süresince malların okula getirilmesinde, bir kişiyi görevlendirecek. Bu kişi sürekli malları getirecek, başka kişi tarafından getirilen mallar alınmayacaktır.

**Madde 5-** Yüklenici firma tarafından getirilecek malzemeler hijyenik ortamda ve ambalajlı getirilecek. Bu şekilde getirilmeyen mallar alınmayacak.

**Madde 6-** Malların teslim alımı sırasında okula ait tartı aracı kullanılacak ve okulun tartısı geçerli olacaktır.

**Madde 7-** Mallar; nöbetçi öğretmen, nöbetçi idareci ve ambar memuru gözetiminde tartılarak fiş karşılığı teslim alınacak. Yukarıda belirtilenlerden başka, hiç kimse teslim alamaz. Yüklenici belirtilen kişiler dışında malları başka birine teslim edemez.

**Madde 8-** Pansiyona getirilen mallar 06:00-06:30 saatleri arasında görevli nöbetçi öğretmenlere teslim edilecektir. Uyarlanacak, Her ne suretle olursa olsun nöbetçi öğretmen dersten çağrılarak malzeme teslim edilmeyecek.

**Madde 9-** Getirilecek malzemeler nöbetçi öğretmen tarafından fişe yazılacak, fişler iki nüsha düzenlenecek; bir nüshası yükleniciye, bir nüshası da ambar memuruna verilecek. Ay sonunda bu fişler karşılaştırılır, toplamı üzerinden fatura kesilir. Yüklenici fişini almadan gitmeyecek, eksik çıkan fişler dikkate alınmayacak, yüklenici herhangi bir hak iddia etmeyecek.

**Madde 10**-Bütün ürünler piyasada satılanların en iyisi olacaktır. İhale komisyonu getirilen malzemeyi uygun bulmadığında teslim almayacaktır. Bununla ilgili yükleniciye herhangi bir açıklama yapmak zorunda değildir.

**Not: Okul beğenmediği ürünleri teslim almayacaktır. Yüklenici bu durumda itiraz etmeden getirdiği ürünleri geri almak zorundadır**. Okulun pansiyon ödeneği gelmediği sürece yüklenici firma okuldan ödeme talebinde bulunmayacaktır. Yüklenici bu durumu peşin olarak kabul eder.

 **Bu teknik şartname sözleşmenin bir eki olup, yukarıda belirtilen maddelerden herhangi birinin yüklenici firma tarafından ihlal edilmesi veya yerine getirilmemesi, sözleşmenin feshi için yeterli bir neden olarak kabul edilir.**

**17/10/2022 17/10/2022**

**İDARE YÜKLENİCİ**