**TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ**

OZANLAR YATILI BÖLGE ORTAOKULU

İHALE KOMİSYONUNCA SATIN ALINACAK TATLI, POĞAÇA VE MEYVE SUYU MADDELERİNE AİT

TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİDİR**.**

*\*\*\*ÜRÜNLERDE 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA ŞARTI ARANACAKTIR.*

*YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.*

*\*\*\*ÜRÜNLER İHTİYAÇ DÂHİLİNDE, İDARENİN TALEBİ DOĞRULTUSUNDA,*

*\*\*\*KOMİSYON MARİFETİYLE İSTENEN MİKTAR VE ZAMANDA TESLİM EDİLECEKTİR.*

*\*\*\*BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.*

**1-ŞEKERPARE: 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. Glüteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır. Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, . Hamur yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.

Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlıların her tarafı eşit pişirilmiş olacak, tatlılar taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Ve her bir adet için bir tane fındık olacaktır. Kullanılan fındık içi birinci kalite olmalıdır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.

Ürünlerde Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izin Belgesi olmalıdır

**2-TULUMBA TATLISI**

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. 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.

Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır.

Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.

Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izin Belgesi olmalıdır.

**3-AÇMA**:

İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır. İçerisinde kullanılan peynir, zeytin, patates gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır. Sefa çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır. Sefam poğaçaları istenilen şekilde çeşitlendirilecektir. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izin Belgesi olmalıdır.

**4-POĞAÇA:**

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.

Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izin Belgesi olmalıdır.

**5-.MEYVE SUYU**:

Teklif edilen meyve suları 200 ml ambalajlarda olmalıdır

Teklif edilen meyve suyunun içerdiği meyve püresi oranı en az %30 olmalıdır

Meyve suyunun son kullanma tarihi teslim tarihinden itibaren en az 1 yıl olmalı ve ambalajı üzerinde tarih belirtilmelidir

Meyve suyu Tarım ve Köy işleri Bakanlığının iznine sahip olmalıdır

Meyve suyu oda ısısında saklanabilmelidir

Meyve suyu Türk Gıda kodeksi ve alkolsüz içecekler tebliğine uygun olmalıdır

Meyve suyu TSE ve HACCP belgesine sahip olmalıdır

200 mililitre ambalajlarda olacak1. Kalite TSE/ İSO belgeli olacaktır.

ÖDEME PLANI VE CEZALAR:

Ödemelerde Pansiyon bütçesinin uygun olması halinde yükleniciye Ödemesi yapılacaktır. Getirdiği Tatlı, Poğaça ve Meyve suyu kadar Hak edişine Göre parası ödenir. Pul, harç,(sözleşme vergisi, karar vergisi) vb. bütün masraflar kendisine ait olup, hiçbir şekilde talep etmeyecektir. İhale bedelinin dışında ödemelerde fiyat farkı verilmeyecektir. Verilen teklifler k.d.v.hariç olarak verilmelidir.

Yüklenici; 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 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.

Yüklenici firma işi aksatması, istenilen gün ve saatte 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 Yüklenici ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci yazılı ihbarda Yüklenici den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde beş) oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda Yüklenici den İhale toplam bedeli üzerinden %1(Yüzde bir) oranında ceza kesilir. 3.defa aynı olumsuzluğun tekrarı halinde Okul Müdürlüğü tarafından tebligat yapılarak Sözleşmetek taraflı FESH edilecektir. Kesin Teminatı İRAD (Gelir) Kaydedilecektir. Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.

Bu şartname maddelerinin uygulamasında doğabilecek her turlu sorunun çözümü 4734-4735 sayılı kanunun çerçevesince yapılacak ve idarenin bulunduğu yerdeki mahkemeleri yetkili olacaktır.

HAZIRLAYAN ONAYLAYAN

Ali Haydar YILMAZ Menduh PUGAR

Müdür Yardımcısı Okul Müdürü

Satın Alma Komisyon Başkanı İhale Yetkilisi