**TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ**

**TAŞLIÇAY ANADOLU LİSESİ**

**İHALE KOMİSYONUNCA SATIN ALINACAK GIDA MADDELERİNE AİT**

**TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİDİR.**

 **LÜTFEN OKUYUNUZ;**

**\*\*\* ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON KULLANMA TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.**

**\*\*\* ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA ŞARTI ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.**

**\*\*\* MUAYENE VE TESLİM ALMA KOMİSYONUNCA NUMUNESİ KABUL GÖRMEYEN ÜRÜNLER ALINMAYACAK VE KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER BİR DEFADA İDARENİN GÖSTERECEĞİ DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR; ANCAK BİR DEFADA TESLİM EDİLEMEYECEK ÜRÜNLER ( ŞARKÜTERİ) İDARENİN İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL EDİLMEYECEKTİR.**

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

 **TULUMBA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 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 90-100 gr’dır. 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.

- Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

- Gerektiğinde üretim yerleri görülecektir.

**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.

**GENEL ŞARTLAR**

 **İhale sonrası istekliler hakkında güvenlik soruşturması yapılıp komisyon kararı ona göre düzenlenecektir. Sicili temiz olmayan şirketler ve şahıslar öncelik hakkını kaybedecektir.**

**Alınacak mallar peyder pey alınacak ve güvenlik soruşturmasının temiz çıkması ve malların tesliminden sonra ödenek bulunması halinde yapılacaktır. Mallar idarenin belirleyeceği miktarda ve tarihlerde teslim edilecektir. Ödeme malların tamamı teslim edildikten sonra yapılacaktır.**

 **İhale sonrası istekliler hakkında güvenlik soruşturması yapılıp komisyon kararı ona göre düzenlenecektir. Sicili temiz olmayan şirketler ve şahıslar öncelik hakkını kaybedecektir**

 **Her türlü kargo, nakliye v.s. Ücretleri yükleniciye aittir.**

 **İDARE İDARE YÜKLENİCİ**

 **FATİH ÖCAL FERDİ TOKMAK**

 **OKUL MÜDÜRÜ MÜDÜR BAŞYAR.**