***REKABET KURUMU CUMHURİYET FEN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ***

***EKMEK VE UNLU MAMÜLLERİ ALIMI İHALESİ***

***Teknik Şartname***

**TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE – 1:İŞİN KONUSU:** Bu teknik şartname Rekabet Kurumu Cumhuriyet Fen 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 ) :**

1. Ekmekler 200 gramlık olacaktır. Ekmekler 66–72 randımanlı (Tip 2) , Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına uygun francala unundan pişmiş olacaktır.
2. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya kullanılacaktır.
3. Ekmekler, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki evsafta olacaktır.
4. Haşlanmış, yanmış ekmek olmayacak.
5. Pişmemiş Ekmek olmayacak.
6. Ekmek şekillerinde aşırı bozukluk olmayacak.
7. Ekmeklerde katkı maddesi olmayacak.
8. Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olacak, basık ve yanık olmayacak.
9. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmaz.
10. Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.
11. Ekmeklerin teslimi plastik kasalar içerisinde yapılacaktır.
12. Ekmeklerin üzeri paket kâğıdı veya naylonla kapatılacaktır.
13. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
14. Yüklenici firma ekmeği, kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir.
15. Teslimatta firmayı temsilen bir kişi hazır bulunacaktır.
16. Her gün sonunda kalan ekmekler ertesi gün yüklenici firma tarafından aynı miktarda tazeleriyle

değiştirilecektir.

1. Tat, koku veren bozukluğu olmayacaktır. Getirildiği kasalar temiz ve sağlık koşullarına uyun olmalıdır. Tereddütte kimya ve gıda tahlillerine gönderilip kontrol ettirilecektir.Tahlil masrafları yükleniciye ait olacaktır.
2. Ekmekler; Sabah – Öğle – Akşam olmak üzere veya verilen sipariş zamanına gore Okulumuz Ambar Memuruna, Muayene Kabul Komisyonuna veya nöbetçi belletmene teslim edilecektir.

**SİMİT (100 GRAM):**

Satın alınacak simit ekstra undan mamul olacaktır. Günlük taze ve sıcak teslim edilecektir.

Tat, koku veren bozukluğu olmayacaktır. Getirildiği kasalar temiz ve sağlık koşullarına uyun olmalıdır. Tereddütte kimya ve gıda tahlillerine gönderilip kontrol ettirilecektir. Tahlil masrafları yükleniciyeaittir. Simit 100 gr olacaktır, yürürlükte bulunan mevzuat ve tebliğlere uygun olacaktır.

**POĞAÇA-ÇÖREK( 100 GRAM) :**

Poğaçalar sade, peynirli, kaşarlı, zeytinli veya patatesli olabilecektir. Çeşidi idare belirleyecek ve yükleniciye önceden haber verecektir . Ürünler Günlük taze ve sıcak teslim edilecektir. Satın alınacak poğaça ve çörek ekstra undan mamul olacaktır. Tat, koku veren 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.

**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.Glüteni 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. Glikoz şurubu, glikozlu 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.

**CEVİZLİ BAKLAVA:**

Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katılmayacaktır.

Tatlıları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.

Şekerli hamur müstahzarlarının (tatlıların)yapımında (şuruplarında)çay şekeri =sakkaroz kullanılmalı hiçbir suretle sakkaroz haricindeki tatlandırıcılar (glikoz şurubu, diyabetik tatlandırıcılar vb.)kullanılmamalıdır.

Tatlılar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Tatlılar dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, yufka katları birbirine yapışmamış olmalı, pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.

Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Tatlıların ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

Tatlılar ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

Tatlılar tüketime hazır bir şekilde, şuruplanmış ve muayene komisyonunun bildirdiği büyüklükte dilimlenmiş ve/veya imal edilmiş halde teslim edilmelidir. Cevizli baklava her bir dilim 40±5 gr olacak şekilde olmalıdır. Ceviz oranı her bir dilim için en az 10 gr ceviz olacak şekilde ayarlanmalıdır.

Üretici firma şekerli hamur müstahzarlarının yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, şeker, ceviz, yağ, tuz vs.)ilişkin Tarım Köy İşleri Bakanlığı’ndan alınmış ‘Üretim İzin Belgelerini’ istenildiği takdirde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Bu tatlıların yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

**KEKLER VE PASTA:**

Tatlılar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Tatlılar, dışından bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, kıvamda, lezzette, renkte, homojen yapıda, sağlam, bütün, taze görünüşlü olmalıdır. Yanmış tat, yabancı koku ve lezzet bulunmayacaktır. Sütlü tatlılar, ekşimiş, sulanmış, çatlamış asla olmayacaktır. Sütlü tatlılar, sadece %100 inek sütü kullanılarak ( su katkısız) yapılacaktır. Süt tozu kullanılmayacaktır. Sütlü tatlıların yapımında **çay şekeri=sakkaroz** **kullanılmalı;** hiçbir surette (çay şekeri=sakkaroz haricindeki) tatlandırıcılar (glikoz şurubu, diyabetik tatlandırıcılar vb) **KULLANILMAMALIDIR.**

Ekler pastanın iç dolgusu (pasta kreması)taze olmalı;ekşimiş asla olmamalı ve hazır pasta kreması kullanılarak yapılmalıdır. Krem şanti ile dolgu yapılmamalı pasta kremasının şeker oranı hissedilir olmalıdır. Ürünler taze üretim olarak kurumumuza gelmelidir. Sütlü tatlılar üretim tarihinden en fazla 2 gün geçmiş olduğu takdirde kabul edilecektir. Sütlü tatlılar Özel vakumlu hava girmeyecek şekilde ambalajlanmış olmalıdır.Sütlü Tatlılar, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır.Teslim edilen partideki tatlılar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme ve ağırlık bakımından tek bir örnek olmalıdır. Sütlü Tatlılar Öğrenci Yemekhanesi’ne depo teslimi yapılacaktır.

**MADDE – 3: ÖZEL ŞARTLAR**

1. Pansiyona Ekmek Ve Unlu MamulleriKapalı Oto içerisinde getirilecektir.
2. Ekmek Ve Unlu Mamulleri okula Sabah saat 4:30- 5:30 arasında getirilecektir. Bu saatler haricinde Pansiyona getirilen ekmekler teslim alınmayacaktır.
3. Pansiyona getirilen ekmekler, bırakıldığı ekmek sepetlerinin seviyesini aşmayacak şekilde ekmek sepetlerine dizilmiş olacaktır.
4. Mal/İş idarece denetim, muayene ve kabul işlemi yapıldıktan sonra teslim alınacaktır.
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 şartnamede bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartların yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümler uygulanacaktır.
7. Fiyat tekliflerine damga vergisi, resim, harç, pul ve ulaştırma giderleri dâhil olacaktır.
8. Ürünler tadına bakılarak teslim alınacaktır. Standartlara uygun olmayan; Bayat, gramajı düşük ve tadı bozuk ürünler teslim alınmayıp iade edilecektir.
9. Bayat ekmekler ve gün içi artan fazla ekmekler geri iade edilecektir.
10. İdare gerek gördüğünde satın alınan hizmet bedeli tutarınca sözleşme yapabilir.
11. Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Diyarbakır Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.
12. İş bu teknik şartname bu madde dâhil **3 maddeden** ibarettir.

**MURAT DAMAR**

**MÜDÜR YRD.**

**UYGUNDUR**

**20/01/2023**

**TANER ÖZMEN**

**Okul Müdürü**