**T.C.**

**ERGANİ KAYMAKAMLIĞI**

**Ergani Fen Lisesi Müdürlüğü**

**2022-2023 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI**

**2 KALEM UNLU MAMUL (07.11.2022-16.06.2023) ALIMI** **TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**GIDA MADDELERİ  GENEL FENNİ VE TEKNİK  ŞARTNAMESİ**

**İşin konusu**

**MADDE 1 –** (1) Ergani Fen Lisesi Müdürlüğünün 2 kalem unlu mamul alımı işi bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

**Tanımlar**

**MADDE 2 –** (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

1. İdare: Ergani Fen Lisesi Müdürlüğünü
2. b)Yüklenici: Ergani Fen Lisesi Müdürlüğünün 1 kalem unlu mamul alımı işi ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,
3. Muayene ve Kabul Komisyonu: Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3(üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

**Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri**

**MADDE 3-** (1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha (fotokopili) olarak 50 sayfalık koçanlar halinde bastırılacak ve İdareye teslim edilecektir. İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemelere ilişkin sipariş fişi İdarenin ilgili birimi tarafından doldurulacak ve 1 (bir) gün önceden bir nüshası imzalı ve kaşeli olarak Yükleniciye bildirilecektir.

(2) İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemeler haftada iki defa (İdarece aksi kararlaştırılmadıkça Pazartesi ve Perşembe günleri) teslim edilecektir. Talep edilen bütün ürünler mesai saatleri içerisinde teslim edilecektir. Acil ve öngörülemeyen istisnai durumlarda idarenin talep etmesi halinde yüklenici bu talebi gün içerisinde en geç saat 14.00’e kadar karşılamak zorundadır.

(3) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(4) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuvara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığının belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(5) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(6) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(7) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(8) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

**GENEL HÜKÜMLER**

**Ödemeye ilişkin hususlar**

**MADDE 4 –** (1) Haftalık olarak teslim edilen ve kısmi kabulü yapılan malzemelere ilişkin hak ediş ödemeleri en az 45 en çok 60 günde bir, **ödeneğin olması durumunda** yüklenicinin talebi üzerine yapılacaktır.

(2) Ödeme tarihine kadar yapılan mal ve malzeme teslimleri üzerinden Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından yapılan kısmi kabul raporları ödemeye esas belgelere eklenecektir.

**İhaleye ait teknik hususlar**

**MADDE 5 –** (1) Teslim edilecek malzemeler birinci sınıf malzeme olacaktır. Bu ihale kapsamında mal ve malzemelere ilişkin teknik özellikler aşağıda ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

(2) Teknik özellikleri belirtilen madde ve malzemelere aynen uyulacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen malzemeler ise ilgili mevzuatı gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından, Sağlık Bakanlığından, Belediyelerden veya Valiliklerden onay alınan işletmelerde üretilmiş, TSE Standartlarına uygun, piyasada satılan en iyi kalitedeki ürünlerden olmalı ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda üzerinde; üretici bilgileri, üretim-son tüketim tarihi ile parti-seri numarası bulunmalıdır.

1. Gıda maddeleri ve ambalajları Türk Gıda Kodeksi ve Türk standartlarına uygun olması şarttır.
2. Gıda maddeleri Okul yemekhanesine kadar yüklenici tarafından getirilecek bundan dolayı nakliye ve işçilik ücreti talep edilmeyecektir.
3. Teslimatlar sipariş edilen miktarda getirilecektir.
4. Muayene komisyonunca kabul edilmeyen gıda maddeleri geri çevrilir. Yüklenici 2 saat içinde yenisiyle değiştirmek zorundadır.
5. Tüm gıda maddeleri doğal yapılarını kaybetmemiş ve iyi kalitede olacaktır.
6. Gıda maddeleri net ağırlık üzerinden alınır.
7. Sadece yüklenicinin kendi fırınında ve sözleşme süresi boyunca da aynı fırından imal edilmiş olan ekmekler kabul edilecektir. Fırında herhangi bir arıza olması ve yüklenicinin bunu belgelemesi durumunda fırının arızası ya da tadilatı bitene kadar bir başka fırının ekmeği kabul edilebilecektir.

**MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ**

**1 - EKMEK(SOMUN)**

1. İyi pişmiş, kabarmış, normal manzara, koku ve lezzette bulunmalı kesildiği zaman görülen gözenekler; normal büyüklükte  ve homojen yapıda olmalıdır.
2. Hamuru yapışık veya yanık olmamalıdır.
3. Bütün ekmekler aynı fırının ekmeği olacak  ayrı ayrı  fırınlardan toplanmayacaktır.
4. Ekmekler **Kg**. olarak  değerlendirilecek  ve muayene komisyonunca sık sık kontrol edilecektir.
5. Plastik kasalar içinde getirilecek, gerektiğinde tuzsuz ekmek istenecektir.
6. **Ekmeklerin konduğu kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak , yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konmayacaktır**.
7. Hamurun pişme kabiliyetini arttırıcı herhangi bir yabancı madde katılmış  olmamalıdır.
8. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir parazit yerleşmiş olmayacaktır.
9. Çuval döküntüsü, ip parçası ve benzeri cisimler ihtiva etmemelidir.
10. Tatil günlerinde, diğer günlerde olduğu gibi taze ekmek getirilecektir.
11. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır.
12. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli Türk Gıda Kondeksine uygun olacaktır.

**1 - POĞAÇA VE SİMİT**

1. İçerisinde Kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacaktır.
2. İçerisinde kullanılan peynir gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
3. İçerilerinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
4. Net ağırlıkları 120 gr olacaktır.
5. İstenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
6. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır.
7. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli Türk Gıda Kondeksine uygun olacaktır.

Cevdet KAYGUSUZ

Okul Müdürü