T.C.

BİSMİL KAYMAKAMLIĞI

Selahaddin Eyyubi Anadolu İmam Hatip Lisesi

**PANSİYON EKMEK,POĞAÇA,SİMİT ALIMI**

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Teklif Teslim Yeri: Bismil Selahaddin Eyyubi Anadolu İmam Hatip Lisesi

Teklif Son Teslim Tarihi ve Saati: 16.07.2024 Salı, Saat: 11:00

İletişim: Mehmet AYDIN (Okul Müdürü)

Telefon: 0(412) 415 30 40

GENEL ŞARTLAR

1. Tüm ürünler 1. kalite ve TSE belgesi ile birlikte ISO kalite belgelerinden birine sahip olmalıdır. (TSEK, TS EN ISO 9000, 9001:2008, HACCP, ISO 22000 gibi)
2. Ürünlerin içerikleri TSE’nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin ambalajı üzerinde yazılı olacaktır
3. Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
4. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
5. Ürünler yeni sene ürünü olmalıdır.
6. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
7. Ürünler taze olmalı, mevsiminde getirilmelidir, dondurulmuş olmamalıdır.
8. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
9. Yüklenici sipariş verilen ürünleri istenildiğini şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın istihkakına mahsup eder.
10. Bu şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksinin hükümlerinde belirtilen esasları dâhilinde olacaktır.
11. Gıda ürünleri ay içerisinde peyderpey okul idaresinin yazılı ve sözlü olarak belirttiği miktarlarda taze ve günlük veya haftalık olarak istenecektir.
12. Alımı yapılacak olan Ürünlerin İşçilik, Nakliye, Ziyan vs. herhangi bir isim altında ek ödeme talep edilmeyecektir.
13. Teklifler okula elden teslim edilecek olup harici hiçbir teklif kabul edilmeyecektir.

**POĞAÇA ÇEŞİTLERİ**

1. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
2. İçerisinde veya üzerinde kullanılan peynir, zeytin, patates gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
3. Poğaça çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
4. Poğaçalar en az 90gram olacak ve istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
5. Günlük ve taze üretim olacaktır.
6. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**EKMEK**

1. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğine (2012/2) uygun olmalıdır.
2. Ekmekler iyi pişmiş ve kabarmış, normal manzara, koku ve lezzette bulunmalı, kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça düzenli olmalı, tıkız, yanık, hamur haline gelmemiş un topakları, iplikleşme, büyük yanık ve boşluklar olmamalıdır. Ekmeğin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısmından ayrılmış olmalıdır.
3. Ekmekte kullanılan tuz mutfak tuzu özelliğinde olmalı ve kuru maddede % 1,5 i geçmemelidir.
4. Ağırlık tespiti firmadan çıktıktan 6 saat sonra yapılır.
5. Bir adet ekmeğin ağırlığı 200 gram (- %3, + %8) olacaktır.

**SİMİT**

1. Piyasanın en iyisi; Tip 1 un, ayçiçek yağı, maya, tuz ve susam kullanılmış olacaktır. İçerisinde kullanılan yağ pastanecilikte kullanıma uygun yağ olmalıdır.
2. Simidin ağırlığı en az 90 gr. olacaktır. İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
3. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. Günlük ve taze üretim olacaktır.

07.06.2024

Mehmet AYDIN

Okul Müdürü