**MOLLA GÜRANİ FSB ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ UN VE UNLU GIDALARIN ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İşin konusu**

**MADDE 1 –** (1) Ergani Molla Gürani FSB Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğüne bağlı Pansiyonda kullanılmak üzere “Muhtelif Gıda ve Servis (Sarf) Malzemeleri, Kuru Gıda ,Sebze ve Meyve Alımı İşi” 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: Molla Gürani FSB A.İ.H.L.
2. Yüklenici: Ergani Molla Gürani FSB Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğüne bağlı Pansiyonda kullanılmak üzere “Muhtelif Gıda ve Servis (Sarf) Malzemeleri, Kuru Gıda ,Sebze ve Meyve Alımı İşi 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 ekmek haricindeki mal ve malzemeler haftada iki defa (İdarece aksi kararlaştırılmadıkça Pazartesi ve Cuma 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 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.

**Ödemeye ilişkin hususlar**

**MADDE 4 –** (1) Haftalık olarak teslim edilen ve kısmi kabulü yapılan malzemelere ilişkin hakediş ödemeleri en az 45 en çok 60 günde bir defa 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.

**TEKNİK ÖZELLİKLER:**

**KURU PASTA ÇEŞİTLERİ**

1. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1. sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır. Üzerlerini süslemek için kullanılan antepfıstığı, fındık ve hindistancevizi gibi malzemeler 1.sınıf ve taze olacaktır ve gıda boyası kullanılmayacaktır.
2. Kuru pasta çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
3. Kuru pastalar istenilen şekilde tatlı ve tuzlu olarak çeşitlendirilecektir.
4. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**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.

**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.

 ONAY YÜKLENİCİ

 İDARE

 MEHMET YILDIRIM

 OKUL MÜDÜRÜ