**MOLLA GÜRANİ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ**

**GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**GENEL HÜKÜMLERİ**

1. Molla Gürani Anadolu İmam Hatip Lisesininihtiyacı olan Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksine uygun olması şarttır.
2. **Gıda malzemelerinin Tamamı birinci kalite ve birinci sınıf olacaktır.**
3. Üretici firmaların; T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan “Gıda Sicil ve Gıda Üretim” belgesi olacaktır. Kuruluş tarafından istenildiği takdirde firmalar bu belgeleri kuruluşa getireceklerdir.
4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
5. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi mutlaka yazacak, tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise mürekkep baskı olarak belirtilmiş olacaktır.
6. Belediyeye bağlı çalışan yaş meyve-sebze halindeki ürünlerin kuruluşun talepleri doğrultusunda temini yapılacaktır.
7. Sipariş edilen Tüm Ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Beğenilmeyen ürünlerin yenileri saat 14:00’e kadar tekrar kuruluşa getirilecektir.
8. Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı taktirde Kuruluşun belirttiği süre içerinde geri teslim alınacaktır. Kasaların zamanında alınmaması durumunda cezai işlemler yaptırılacaktır.
9. Malzemelerin getirildiği araçlar; temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk içermeyecektir. Soğuk zincir koruması gereken mallar için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır.
10. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır.
11. Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ve gıda ürünlerini dış etkenlerden koruyacak özellikleri taşımalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamklarla yapılmalıdır. Ambalajlar ürünleri taşıma ve saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak, hava, nem ve dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan malzemelerden yapılmış olacaktır. Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’ne uygun ambalaj malzemeleri kullanılacaktır.
12. Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
13. Temin edilecek tüm ürünlerin yerli malı olması esastır. Ancak Kuruluş ihtiyacına göre Diyetisyenin veya idarenin onayı ile ithal ürünler alacaktır. Bunun dışında ithal ürünler alınmayacaktır.
14. Malzemeler sipariş usulü ile idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, sipariş sırasında belirtilen gün ve saatte kuruluşa teslim edilecektir.
15. **Sözleşmeden sonra sipariş verilen Malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir. Tüm Ürünler; Teknik şartnameye uygun olacaktır. Malzemeler numuneleri getirilerek, verilmek üzere taahhüt edilen ürünlerden olacaktır. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ürünler iade edilecektir.**
16. Muayenede kullanılan, bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler ile teknik şartları sağlamayan ürünler ya da son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler yol ve diğer masraflar yükleniciye ait olmak üzere şartlara haiz olanlarıyla değiştirilecektir. Aynı zamanda son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mallar da yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
17. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan satıcı firma sorumludur.
18. Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir. Bu analizler sonucunda gıdanın yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”ne uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.
19. Laboratuvar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması ve taahhüt edilen numunelerin dışına çıkılması durumunda sözleşme tek taraflı olarak idarece fesh edilecektir.
20. Getirilecek numunelerin bütün özellikleri ihale süresince temin edilecek ürünlerin bütün özelliklerini (Tat, koku, tekstür, ambalaj, ağırlık, sıcaklık, etiket bilgileri, muayene ve kabul komisyonunun ürünün inceleyeceği, çeşitli özellikler bakımından muayene edeceği miktarda ) taşımalıdır.
21. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
22. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.

**ÖZEL TEKNİK ŞARTNAME**

**POĞAÇA**

1. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
2. İçerisinde kullanılan peynir gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
3. Poğaça çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
4. Poğaçalar istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
5. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır.
6. 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.
2. İçerisinde kullanılan yağ pastanecilikte kullanıma uygun yağ olmalıdır.
3. Simidin ağırlığı en az 90 gr. olacaktır.
4. İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
5. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
6. BAKLAVA
7. Piyasanın en iyi cins ve 1. kalite ürünleri olacaktır.
8. Kendine has çıtır dokusu, tadı ve kokusu olmalıdır.
9. Isırıldığında aşırı sert bir dokuya sahip olmamalıdır.
10. İçinde yabancı madde ve koku olmamalıdır.
11. Baklava 1.sınıf baklavalık un ile yapılmış olmalıdır.
12. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı ve glikoz şurubu kullanılmamalıdır.
13. Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olmalıdır. Sade yağ veya tereyağ ile yapılmış olmalıdır.
14. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal, bol cevizli olmalıdır.
15. Baklavanın kişi başı porsiyon miktarı ortalama 125 gr’dır. Üç veya dört dilim baklava 1 porsiyon olacak şekilde dilimlenmiş olmalıdır.
16. Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir.
17. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
18. Baklavanın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
19. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
20. Ürünler; Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
21. Numuneden farklı gelen baklavalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
22. TULUMBA
23. İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır.
24. Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır.
25. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
26. Yabancı madde bulunmamalıdır.
27. Tulumba tatlısının kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr’dır.
28. Üç adet tulumba tatlısı 1 porsiyon olacak şekilde hazırlanmış olmalıdır.
29. Şurup miktarı normal olmalıdır.
30. Tulumba tatlılarının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
31. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
32. Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır.
33. Tulumbanın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
34. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
35. Ürünler; Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
36. Numuneden farklı gelen tulumbalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

 ONAY YÜKLENİCİ

 İDARE

 OKUL MÜDÜRÜ