

MOLLA GÜRANİ FSB ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ TATLI VB. GIDALARIN ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

İşin konusu

MADDE 1 – (1) Ergani Molla Gürani FSB Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğüne bağlı Pansiyonda kullanılmak üzere tatlı vb 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;

a) İdare: Molla Gürani FSB A.İ.H.L.

b) Yüklenici: Ergani Molla Gürani FSB Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğüne bağlı Pansiyonda kullanılmak üzere Tatlı vb Alımı İşi ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanan gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

c) 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 olmadığı 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:

TULUMBA TATLISI

1. Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine (2013/9)” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır.
2. Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.
3. Tatlıda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır.
4. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.
5. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.
6. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine (2016/40)” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.
7. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
8. Tatlılar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış ve şekerlenmemiş olacaktır.

BAKLAVA ÇEŞİTLERİ (Cevizli, Fındıklı, Antep Fıstıklı)

1. Baklavalarda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine (2013/9)” uygun baklavalık un olacaktır.
2. Üretilen ürünlerde süt kullanılacak, kesinlikle süt tozu kullanılmayacaktır. 1 kg un için 500 ml süt kullanılacaktır.
3. Baklavada kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. 1 kg un için 800 gram yağ kullanılacaktır. Kullanılan yağın % 30’u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.
4. Hamur (yufka) ve şurup (şerbet) yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.
5. Baklavalarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine (2016/40)” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.
6. Baklava için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
7. Ceviz, fındık ve antep fıstığı taze ve 1. Sınıf kalitede olacaktır. 1 kg un için 400 gram iç malzemesi kullanılacaktır. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır.
8. Baklavalar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış ve şekerlenmemiş olacaktır.
9. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir.
10. Kullanılan yumurta taze olacaktır. 1 kg un için 3 adet yumurta kullanılacaktır.
11. Mal tedarikçisine siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak taze bir şekilde teslim edilecektir.

DONDURULMUŞ KÜNEFE (120-140 g/adet)

1. 12 cm çapında ve 120-140 gram ağırlığında olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliğine (2014/47) uygun olmalıdır.
3. Künefe imalatında 30-35 gram tuzsuz dil veya lor peynir kullanılmış olmalıdır.

İDARE:

Mehmet YILDIRIM
Okul Müdürü

YÜKLENİCİ: