

T.C
ERGANİ KAYMAKANLIĞI
BORSA İSTANBUL YBO
2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI

2024-2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI UNLU MAMÜLLER VE TATLI TEKNİK
ŞARTNAMESİ

GIDA MADDELERİ GENEL FENNİ VE TEKNİK ŞARTNAMESİ

İşin konusu

MADDE 1 – (1) Ergani Borsa İstanbul YBO Müdürlüğünün somun ekmek ve simit 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;

a)İdare: Ergani Borsa İstanbul YBO Müdürlüğü

b)Yüklenici: Ergani Borsa İstanbul YBO Müdürlüğünün somun ekmek ve simit alımı işi 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 (otokopili) 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 malzeme günlük istenilecek ve 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 10.00'a 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 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) Günlük 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.

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 kalite olacaktır.
6. Gıda maddeleri net ağırlık üzerinden alınır.
7. Sadece yüklenicinin kendi fırınında ve sözleşme süresi boyunca da aynı fırından imal edilmiş olan ekmecekler kabul edilecektir. Fırında herhangi bir arıza olması ve yüklenicinin bunu belgelemesi durumunda fırının arızası ya da tadilatı bitene kadar bir başka fırının ekmeği kabul edilecektir.

SOMUN EKMEK

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 ekmecekler aynı fırının ekmeği olacak ayrı ayrı fırınlardan toplanmayacaktır.
4. Ekmecekler **Kg.** olarak değerlendirilecek ve muayene komisyonunca sık sık kontrol edilecektir.
5. Plastik kasalar içinde getirilecek, gerektiğinde tuzsuz ekmecek 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 günleri diğer günlerde olduğu gibi taze ekmek getirilecektir.

11. Somun ekmek alımı sözleşmenin imzalandığı tarihten 2022-2023 eğitim öğretim yılının sonuna kadar yapılacaktır.

MANTI

• Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine" uygun olacaktır.

• İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır.

• Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır..

• Manti taneleri orta irilikte olacaktır.

• Ürünler günlük üretim olacaktır.

• Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır.

• Ürün "Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine"

uygun olarak paketleneyecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır.

• Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir

ibare olacaktır.

YUFKA

1. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

2.Siparişe uygun olarak paketlenme yapılacak olup fiyatlandırma kg fiyat üzerinden hesaplanacaktır.

3. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.

4. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır.

5. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak ağızda çiğlendiğinde çıtırıtı hissedilmeyecektir.

6. Yufkaların kenarları kalın yapışmış, parçalanmış, yırtılmış ve çok kızarmış olmamalıdır.

7. Yufkalar çok ince kolay yırtılabilecek yapıda olmamalıdır.

8. Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı 1000-1250 g arasında, çapı 70±5 cm olacaktır.

SİMİT VE POĞAÇA

1. Simitler ve poğaçalar en az 80 gram ağırlığında olacaktır.

2. İyi pişmiş, kabarmış ve susamlı olmak zorundadır.

3. Simitler ve poğaçalar hem adet olarak sayılacak hem de tartılacaktır.

4. Ara öğünde verilmek üzere en az bir gün önceden yüklenici firmaya sipariş verilecektir.

TULUMBA TATLISI VE HALKA TATLI

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)

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 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.

AYŞE ÇELEM
OKUL HEMŞİRESİ



MEHMET CAN EROL
PAN.SOR MÜDÜR YARDIMCISI

