**ŞEHİT BİLAL DİCLE ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ PANSİYONU 2024/2025 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI 2.DÖNEM HAMUR İŞİ LAHMACUN, PİDE VE TULUMBA TATLISI ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1- İŞİN KONUSU:**

1. Okulumuz Pansiyon bölümünde 03.02.2025 -20.06.2025 tarihleri arasında Pansiyonda kalan ve okulumuza taşıma kapsamında gelen öğrencilere Lahmacun, Kuşbaşılı Pide ve tulumba tatlısı alım işini kapsamaktadır. **Teklifler idareye belirtilen tarih ve saate kadar elden teslim edilecek; posta, e-mail ile gönderimler kabul edilmeyecektir.**

**2- İŞİN TEKNİK ŞARTLARI;**

**2.1- Lahmacun Özellikleri:**

* Lahmacunun tüm malzemesi Çiğ Olarak toplam 140 gram olacak, Yaklaşık 70 gram Hamur Malzeme olacak, Lahmacun içinde 40 gram dana eti (kıyma) 30 gram üst malzeme (soğan, yeşilbiber, pul biber, salça, domates ve maydanoz) kullanılacak,
* Lahmacun hamurunda 1. Sınıf un kullanılacak,
* Lahmacunda taze **yerli** dana eti kullanılacak,
* Lahmacunun Sıhhi şartlarından Üretici firma sorumlu olacak,
* Ürünler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın belirlediği şartlara uygun olacaktır.
* Yüklenici tarafından hazırlanacak yemeği, hijyen kurallarına, Türk Gıda Tüzük ve Nizamnamelerine uygun olmalıdır.

**2.2- Lahmacun Kutusu Özellikleri:**

* Lahmacunun pansiyon yemekhanesine dış etkenlerden koruyacak ve yemeğin orijinal halini, tadını bozmayacak şekilde karton ambalaj içine uygun sağlıklı kâğıt bezle sarılı halde ambalajlanarak getirilecektir.
* Lahmacunun içinde bulunduğu ambalajda okulun belirlediği veya izin verdiği amblem veya logo dışında herhangi bir reklam veya benzeri şekil, logo, amblem bulundurulmayacaktır.

***Bir adet Tek Porsiyon Pide İçin Gerekli Malzemeler***

**Hamur Malzemesi (150 gr. için)**

* Un 75 gr.
* Su 75 ml.
* Maya 0,5 gr.
* Tuz 0,5 gr.
* Şeker 0,5 gr.

**Harç İçin (125 gr. için)**

* + - * Dana Eti (sinirsiz-yağ oranı en fazla %20) 75 gr.
			* Soğan (işlenmiş) 25 gr.
			* Domates (işlenmiş) 25 gr.

**Pidenin Yapımı**

* Elenmiş un içine yeteri kadar maya, su, tuz, şeker ilave edilip kıvama gelinceye kadar yoğrulmalı. Bezelere ayrılmalı ve yaklaşık 2 saat hamur dinlenmeye alınmalı. Bölgemize ait pide şeklinde (ince uzun) şeklinde açılıp, kenarları yaklaşık 1 cm. yakın kıvrılarak şekil verilmeli.
* Ayrıca bir kabın içinde robottan geçirilmiş soğan ve domates ile çiğ kuşbaşılık etle yoğrulmalı. Çiğ et parçaları nohut büyüklüğünden fazla olacak şekilde olacak ve kesinlikle kıyma kullanılmayacaktır.
* Daha sonra hazır şekil verilmiş hamurun içine orantılı biçimde yerleştirilmeli.
* Taş fırında odun ateşiyle 300–400 oC’de pişirilmeli.
* Pişme işlemi bittikten sonra üzeri pastörize tereyağı ile yağlanarak 3 eşit parçaya bölünerek paketlemeye hazır hale getirilmeli.
* Paketleme işlemi hazır tabaklar aracılığıyla yapılmalı.

 **Tulumba tatlısı:**

* kilogram cinsinden tartılacak
* günlük taze ve en fazla 3 saat öncesinden yapılmış olacatır.
* Bayatlamış, suyunu tam çekmiş, yumuşamış tatlılar muayene ve kabul komisyonu tarafından teslim alınmayacak .
* Muayene kabul komisyonu tarafından tespit edilecek herhangi bir olumuz sebepten dolayı idare tatlıların yenisini isteyebilecek ve en fazla 2 saat içerisinde yeni ürünler karşılancaktır.

**3- İŞİN SÜRESİ**:

İşin süresi 03.02.2025-20.06.2025 tarihleri arasındadır.

**4-TESLİMAT;**

* **Yüklenici teknik şartnamede belirtilen Malzemeleri İdarenin Sipariş Verdiği Saatten İtibaren En Geç 2 Saat İçinde İdareye Teslim Edecektir.**
* **Her Lahmacun ve Pide Teknik Şartnamede belirtilen özellikteki kutu, ambalaj içerisine hijyenik bir şekilde konularak kutulanacaktır.**
* **Sipariş verilecek tutar gelen öğrenci Sayısına göre İdare tarafından belirlenecektir.**

**5- DENETİM;**

İşin kontrolü Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı tarafından yapılacaktır. Müdürlüğün, istediği zamanda yüklenicinin kullandığı malzemelerin kalite ve rakamsal denetimini kontrol etme hakkına sahiptir.

Yüklenici firmanın yükümlülüklerinin yerine getirmesi esnasında görülen aksaklıklar ve şartname çerçevesinde yükleniciden talep edilecek işler yükleniciye yazılı olarak bildirilir.

İdarece uygun bulunmayan gıda maddeleri derhal reddedilecek, et mamullerine gerekirse veteriner raporu istenecektir.

Yüklenici firmanın vereceği yemeklerin temizlik ve hijyen şartlarına uygunluğu, idarece belirlenen komisyon tarafından denetlenebilecektir. İdare gerektiğinde, ihtiyaç duyulan tahlilleri yaptırabilecek, tahlil yaptırılması ile ilgili masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Malzemelerin kalite ve miktar kontrolü, idarenin istediği zamanlarda önceden haber verilmeksizin Pansiyondan Sorumlu Müdür Yardımcısı tarafından yapılacaktır.

**6- ÖDEME YERİ VE ŞEKLİ;**

Yükleniciye avans mahiyetinde herhangi bir ödeme yapılmaz. Günlük düzenlenen sevk irsaliyesi, Muayene Kabul ve Teslim Tutanakları ile düzenlenen fatura ile Okul Müdürlüğünün ödeme planı doğrultusunda ödeme yapılacaktır.

İdare ihtiyaç duyulan toplam lahmacun ve pide sayısının yüzde 25 eksik veya yüzde 25 fazla alım yapabilme hakkını tarafınca saklı tutar **Pandemi, doğal afet, öğrenci sayısının azalması gibi herhangi bir sebeple pansiyon hizmetinin aksadığı durumlarda alınmayan ürünler için yüklenici firma bir hak talebinde bulunmayacaktır.**

**7- CEZALAR;**

Yüklenicinin lahmacunu üretememesi veya İdareye ulaştıramaması halinde, getirilmeyen her sipariş için 2.000,00 TL ceza kesilecektir. Ayrıca getirilmeyen yemek karşılığında İdarece uygun görülen her hangi bir yerden alınan yemeğin maliyeti yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Lahmacunda eksik gramaj kullanıldığının tespit edilmesi halinde 1. tespitinde 2.000,00 TL ikinci tespitinde 4.000,00 TL ceza, 3. tespitinde sözleşme tek taraflı fesih edilecektir.

Besin zehirlenmesi durumunun, Doktor raporuyla tespit edilmesi halinde bu kişilerin tedavi masrafları ve işgücü kayıplarının maddi ve manevi tazminatı Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Hastalık ve benzeri durumlarında idare tarafından sözleşme tek taraflı fesih edilecektir.

**8- MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ;** Muayene ve kabul işlemleri; Mal Alımları Muayene ve Kabul Yönetmeliği esaslarına göre yapılacaktır.

 Burhan AKALP

 **Okul Müdürü Yüklenici**