

T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
TEL : (0.352) 437 49 20 – Fax : (0.352) 437 52 88

KAYSERİ
05.12.2024

SAYI : B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU: Teklif Mektubu Hakkında

Üniversitemiz Tıp Fakültesi YEMEKHANE ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen malzemelere ihtiyaç vardır.
Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Tacım DEMİRTAŞ
Döner Sermaye İşletme Müd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	ROLL EKMEK (POŞETLİ 50 GR'LIK)	350.000 ADET	
2	TUZSUZ ROLL EKMEK (POŞETLİ 50 GR'LIK)	60.000 ADET	
3	KEPEKLİ ROLL EKMEK (POŞETLİ 50 GR'LIK)	45.000 ADET	
4	EKMEK TANTUNİ (75 GR'LIK)	5.000 ADET	
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADADIR.		
	BİLGİ İÇİN: 0352 207 66 66 İÇ HAT: 22381-22382		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMİYEN,ACIK ADRES,KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
H	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMeye KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		
I	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **11/12/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

POŞETLİ NORMAL ROLL,POŞETLİ TUZSUZ ROLL EKMEK TEKNİK SARTNAMESİ

1-Firmanın 'İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı' ve 5179 sayılı Kanunun 4. ve 6. maddeleri ve Çalışma İzni ve Gıda Sicili ile Üretim İzni Yönetmeliği gereği; "çalışma izni ve gıda sicil numarası" olmalıdır.

Ekmeklik buğday ununa (TS 4500), içilebilir su (TS 266), yemeklik tuz(TS EN933-9:2010), ekmek mayası(TS 3522) (Saccharomyces cerevisiae) ile mevzuatında 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde izin verilen katkı maddeleri ile 'T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni almış şeker,enzim vb. maddeleri içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup,çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür. Resmi gazetenin 04.01.2012 tarih ve 28163 nolu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliği no 2012/2) gereği gereği tüm hükümler geçerlidir.

2-Ekmek, imalatında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğü'nde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE standartlarına uygun olmalıdır.

3-Roll Ekmekler Tip 650 randımanlı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izni almış undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standardına uygun özellik taşımalıdır.

4- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.

5-Üretici firmanın iş yeri açma ruhsatına, ayrıca üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından 'Ekmek Üretim Sertifikasına Sahip olmalıdır. Üretici firma TS 7282 standartlarına uygun hizmet yeterlilik belgesine sahip olmak bu belgeleri teklif zarfı ile sunmak zorundadır.

6-Ekmekler, hijyenik şartlarda pişirme olanağı sağlayan matador (elektrik veya gazla çalışan)ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişen ekmekler kabul edilmez.

Duyusal özellikleri:

1-Gıda maddelerinin duysal kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.

2-Organoleptik (duysal) Değerlendirmede görünüş,koku,çiğneme özelliği,lezzet(tat),ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.

3-Roll Ekmekler,dıştan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış,taze,kendine has görünüşte,kokuda,lezzette,renkte(kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı),pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet,acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı,görünüşleri mütecanis olmalı,basık ve yanık olamamalıdır.

4-Roll Ekmekler kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

5-Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmeklerin ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

Ayşeül ÜLGER
Diyadin
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Kimyasal Özellikleri:

1-Tuz miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.

2-Tuz hariç kül miktarı kuru maddede en az yüzde 0.65-en çok 1.1 olmalıdır.

3-Su (nem) miktarı en çok %38 olmalıdır.

4-Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.

5-Ekmekleri boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.

6-Roll Ekmekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
- İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında irenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
- Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş koruma maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler.
- Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

7-Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'ekmeğin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.

8-Ekmeklerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb. özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.

9-Taşıma vasıtaları, ekmek taşımaya uygun özel yapıda, hijyenik, içi çinko, alimünyum, paslanmaz çelik vb gibi hava şartlarında ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplı seri ve süratli olmalıdır.Amacı dışında kullanılmamalıdır.zemini hijyenik ve kolay temizlenebilen bir döşemeye kaplanmış olmalıdır.Ekmeği teslim edecek müteahhit firma personeli,kişisel hijyen kurallarına (temiz iş önlüğü kullanmak ve eldiven takmak gibi)uygun olarak kurumumuza teslimatı gerçekleştirmelidir.

10-Roll Ekmekler, ekmeklik buğday unundan yapılmış net 50 gr'lık bütün ekmek şeklinde, tek tek el değmeden preslenerek poşetlenecettir. Kesik, yırtık, bitişik şekilde ambalajlanmayacaktır Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği Madde 25-26-27 de belirtilen şartlar ekmek poşetleri üzerinde bulundurulacaktır.

11-Poşetli roll ekmekler en az 3 gün tazeliğini yitirmeyecektir. Poşetlerin üzerinde üretim tarihi ve son kullanım tarihi belirtilecektir.

12-Ekmekler dört tarafı kapalı veya delikli plastik 100 lük ekmek kasalarında ve üstleri örtülü olarak teslim edilmelidir. Bu kasalar üst üste konulduğunda ekmekle temas etmeyecek şekilde olmalıdır.

Ayşegül ULGER
Mühür
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

13-Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz, hijyenik görünümde olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli ve istenmeyen naohş görüntüye sahip kasalarda gelen ekmekler kabul edilmeyecektir.

14-Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkân vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.

15-İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan ekmekler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu ekmekleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan ekmeği temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

16-Ayrıca 'Ekmek ve Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları ekmek numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.

17-Sabah saat.08.00'da getirilerek depo teslimi yapılması gerekmektedir.Yemekhanede yetkili kişiye ekmeklerin teslimi yapılmalıdır.Teslimi yapılmadan bırakılan ekmekler kabul edilmeyecek ve sorumluluk alınmayacaktır.

18-Rol ekmek yetmediği zamanlarda gün içinde ek roll ekmek istenecektir.

19- Ekmekler teslim edilmeden önce metal dedektöründen geçirilmelidir.

KEPEKLİ ROLL EKMEK

1-Firmanın 'İşyeri Açama ve Çalışma Ruhsatı' ve 5179 sayılı Kanunun 4. ve 6. maddeleri ve Çalışma İzni ve Gıda Sicili ile Üretim İzni Yönetmeliği gereği; "çalışma izni ve gıda sicil numarası" olmalıdır.

Ekmeklik buğday ununa (TS 4500), içilebilir su (TS 266), yemeklik tuz(TS en 933-9:2010), ekmek mayası(TS 3522) (Saccharomyces cerevisiae)buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde izin verilen katkı maddeleri ile 'T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni almış şeker,enzim vb. maddeleri içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup,çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür. Resmi gazetenin 04.01.2012 tarih ve 28163 nolu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliği no 2012/2) gereği gereği tüm hükümler geçerlidir.

2-Rool Ekmek, imalatında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğü'nde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE standartlarına uygun olmalıdır.

3-Rool Ekmekler Tip 650 randımanlı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izni almış undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standardına uygun özellik taşımalıdır.Resmi gazetenin 04.01.2012 tarih ve 28163 nolu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliği no 2012/2) gereği gereği tüm hükümler geçerlidir.

4-İmalatta ekşi maya kullanılmamalı, press maya (TS 3522)kullanılmalıdır.

5-Rool Ekmekler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.

Ayşe Gül ÖLGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

6-Üretici firmanın iş yeri açma ruhsatına, ayrıca üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından 'Ekmek Üretim Sertifikasına Sahip olmalıdır.Üretici firma TS 7282 standartlarına uygun hizmet yeterlilik belgesine sahip olmak bu belgeleri teklif zarfı ile sunmak zorundadır..

7-Rool Ekmekler, hijyenik şartlarda pişirme olanağı sağlayan matador ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişirilen ekmek kabul edilmez.

Duyusal özellikleri:

1-Gıda maddelerinin duysal kalitesi; görünüş. tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.

2-Organoleptik (duysal) Değerlendirmede görünüş,koku,çiğnemeözelliği,lezzet(tat),ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.

3-Roll Ekmekler,dıştan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış,taze,kendine has görünüşte,kokuda,lezzette,renkte(kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı),pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet,acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı,görünüşleri mütecanis olmalı,basık ve yanık olamamalıdır.

4-Rool Ekmekler kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

5-Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.Rool Ekmeklerin ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

6-Sabah saat 08.00'da öğlen sonra en geç saat:13.30'da olmak üzere (dini ve resmi bayramlarda geçerlidir) getirilerek depo teslimi yapılması gerekmektedir.Yemekhanede yetkili kişiye ekmeklerin teslimi yapılmalıdır.Teslimi yapılmadan bırakılan ekmekler kabul edilmeyecek ve sorumluluk alınmayacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

1-Tuz hariç kül miktarı kuru maddede en az % 1.2 en çok 2.5 olmalı,Tuz miktarı kuru maddede en çok %1 olmalı.

2-Su (nem) miktarı en çok %43olmalıdır.

3-Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.

4-Ekmekleri boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.

5-Ekmekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar

Ayşe Gül ÜLGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
- İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında irenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
- Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş koruma maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler.
- Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

6-Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'ekmeğin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.

7-Rool Ekmeklerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb. özellikleri, Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.

8-Taşıma vasıtaları, ekmek taşımaya uygun özel yapıda, hijyenik, içi çinko, alimünyum, paslanmaz çelik vb gibi hava şartlarında ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplı seri ve süratli olmalıdır.Amacı dışında kullanılmamalıdır.zemini hijyenik ve kolay temizlenebilen bir döşemeyle kaplanmış olmalıdır.Ekmeği teslim edecek müteahhit firma personeli,kişisel hijyen kurallarına (temiz iş önlüğü kullanmak ve eldiven takmak gibi)uygun olarak kurumumuza teslimatı gerçekleştirmelidir.

9-RollEkmekler, ekmeklik buğday unundan yapılmış net 50 gr'lık ekmek şeklinde, tek tek el değmeden preslenerek poşetleneyecektir. Türk Gıda Kodeksi yönetmeliği Madde 25-26-27 de belirtilen şartlar ekmek poşetleri üzerinde bulundurulacaktır.

10-Poşetli roll ekmekler en az 3 gün tazeliğini yitirmeyecektir. Poşetlerin üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri belirtilecektir.

11-Ekmekler dört tarafı kapalı veya delikli 100 lük plastik kasalarda ve üstleri örtülü olarak teslim edilecektir. Bu kasalar üst üste konulduğunda ekmekle temas etmeyecek şekilde olacaktır.

12-Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz, hijyenik görünümde olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli ve istenmeyen nahoş görüntüye sahip kasalarda gelen ekmekler kabul edilmeyecektir.

13-Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkân vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.

14-İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan ekmekler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu ekmekleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan ekmeği temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

15-Ayrıca 'Tüketim Malları ve Malzeme Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları ekmek

Ayşe Gül ÜLGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.

16- Ekmekler teslim edilmeden önce metal dedektöründen geçirilmelidir.

SANDVIÇ(TANTUNİ) EKMEĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1-Ekmeklik buğday ununa (TS 4500), içilebilir su (TS 266), yemeklik tuz(TS EN 933-9:2010), ekmek mayası(TS 3522) (Saccharomyces cerevisiae) ile mevzuatında 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde izin verilen katkı maddeleri ile 'T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni almış şeker,enzim vb. maddeleri içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup,çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür. Resmi gazetenin 04.01.2012 tarih ve 28163 nolu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliği no 2012/2) gereği gereği tüm hükümler geçerlidir.

2-Ekmek, imalatında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğü'nde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE standartlarına uygun olmalıdır.

3-Ekmek, Tip 650 randımanlı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan üretim izni almış undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmek, TS 5000 standardına uygun özellik taşımalıdır.

4-Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.

5-Üretici firmanın iş yeri açma ruhsatına, ayrıca üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından 'Ekmek Üretim Sertifikasına Sahip olmalıdır. Üretici firma TS 7282 standartlarına uygun hizmet yeterlilik belgesine sahip olmak bu belgeleri teklif zarfı ile sunmak zorundadır

6-Ekmek, hijyenik şartlarda pişirme olanağı sağlayan matador (elektrik veya gazla çalışan)ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişen ekmekler kabul edilmez.

Duyusal özellikleri:

1-Gıda maddelerinin duyu kalitesi; görünüş. tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.

2-Organoleptik (duyu) Değerlendirmede görünüş,koku,çiğnemeözelliği,lezzet(tat),ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.

3-Ekmek dıştan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış,taze,kendine has görünüşte,kokuda,lezzette,renkte(kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı),pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet,acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı,görünümleri mütecanis olmalı,basık ve yanık olamamalıdır.

4-Ekmek, kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

5-Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmek ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

Ayşegül ÖLGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

6-Sabah saat.08. getirilerek depo teslimi yapılması gerekmektedir.Yemekhanede yetkili kişiye ekmek teslimi yapılmalıdır.Teslimi yapılmadan bırakılan ekmek kabul edilmeyecek ve sorumluluk alınmayacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

- 1-Tuz miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
- 2-Tuz hariç kül miktarı kuru maddede en az yüzde 0.65-en çok 1.1 olmalıdır.
- 3-Su (nem) miktarı en çok %38 olmalıdır.
- 4-Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
- 5-Ekmek boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- 6-Ekmek aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
- İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında irenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
- Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş koruma maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler.
- Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

7-Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'ekmeğin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.

8-Ekmek fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb. özellikleri Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.

9-Taşıma vasıtaları, ekmek taşımaya uygun özel yapıda, hijyenik, içi çinko, alimünyum, paslanmaz çelik vb gibi hava şartlarında ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplı seri ve süratli olmalıdır. Amacı dışında kullanılmamalıdır. zemini hijyenik ve kolay temizlenebilen bir döşemeye kaplanmış olmalıdır. Ekmeği teslim edecek müteahhit firma personeli, kişisel hijyen kurallarına (temiz iş önlüğü kullanmak ve eldiven takmak gibi) uygun olarak kurumumuza teslimatı gerçekleştirmelidir.

10- Tantuni ekmekler 75 gram sandviç şeklinde, 100 gr olmalıdır . Belirtilen gramaj dışında olanlar kabul edilmeyecektir.

11-Ekmek dört tarafı kapalı veya delikli 100 lük plastik kasalarda ve üstleri örtülü olarak teslim edilmelidir. Bu kasalar üst üste konulduğunda ekmek temas etmeyecek şekilde olmalıdır.

12-Ekmek, konulduğu plastik kasalar temiz, hijyenik görünümde olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli ve istenmeyen nahos görüntüye sahip kasalarda gelen ekmek kabul edilmeyecektir.

Ayşegül ULGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

13-Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkân vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.

14-İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan ekmek, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu ekmek temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan ekmeği temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

15-Ayrıca firmaların ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları ekmek numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.

16- Ürünler teslim edilmeden önce metal dedektöründen geçirilmelidir.

Ayşe Gül UĞR
Diyadin
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri