

NORMAL EKMEK (BUĞDAY EKMEĞİ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ekmekler günlük ve taze olacaktır.
- Ekmekler, buğday ununa su, tuz ve maya ilave edilerek yapılmış olacak; farklı bir katkı maddesi kullanılmayacaktır.
- Ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyice pişmiş olacak, bıçak açmış olacaktır.
- Ekmeklerin tuz miktarı kuru maddede %1,5 den fazla olmayacaktır.
- Ekmekler acımsı ve ekşimsi olmayacaktır.
- Ekmekleri getiren araç ekmek taşımaya ve temizlik şartlarına uygun olacaktır.
- İçi sünger gibi küçük delikli olacaktır.
- İçinde hamur haline gelmiş un topakları, ipliklenmiş büyük yarık ve boşluklar bulunmayacaktır.
- Kurum uygun gördüğü takdirde yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.
- Ekmek kasaları temiz ve hijyen kurallarına uygun olacaktır.
- Ekmek tekli kasa şeklinde getirilecektir.
- Ekmek en geç sabah saat 08:30'da, öğleden sonra en geç 15:00'da Merkez Mutfak ambarında olacaktır.
- Ekmekler Tip 650 ve daha yüksek kül içeren unlardan yapılacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen kriterlere uygun olacaktır.
- Ekmekler komisyon üyelerinin isteğine uygun şekilde (çiftli,tekli) sabah ve öğleden sonra Merkez iâşe ambarına teslim edilecektir.
- Doğal maya dışında ekmeği kabartmak için herhangi bir kimyasal madde kullanılmayacaktır.
- Ekmekler, Kurum'un ihtiyacı halinde farklı büyüklüklerde ve farklı formlarda (tava ekmeği, sandviç ekmeği, hamburger ekmeği, soslis ekmeği, sandviç ekmeği vs.) getirilecektir.
- Yüklenici firma teslimat sırasında kullanacağı fork-lift ve paletini yanında bulunduracaktır.
- Yüklenici, ekmeklerin birimlere dağıtım işlerini kendisi yapacaktır.

LAVAŞ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Lavaş yapımında kullanımına izin verilen maddeler dışında gözle görülebilen yabancı maddeler kesinlikle bulunmamalıdır.
- Lavaş iç özellikleri; kesildiğinde süngerimsi yapıda olacak, gözenekler mümkün olduğunca homojen olacak ve büyük hava boşlukları bulunmayacak, hamur yapışkan olmayacak, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları bulunmayacaktır.
- Lavaşlarda yırtık, yanık ve buna benzer pişirme hataları olmayacaktır.
- Lavaşlarda mikroorganizmalardan ve diğer etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksik madde bulunmayacaktır.
- Gramajı pişmiş halde 150-160 gr arasında olacaktır.
- Tek sarımlık olacaktır.
- Uzunluğu 50-55 cm, genişliği 15-17 cm olacaktır.
- Üretici firma lavaşları depo teslim yapacaktır.



- Malzemenin getirildiği araç lavaş taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olacaktır.
- Lavaşların teslimi malın özelliğini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen temiz beyaz bezlere sarılı olarak getirecektir. Bezlere sarılı lavaşlar kapaklı, şeffaf kaplara konacaktır.

POŞETLİ ROLL BUĞDAY EKMEĞİ ŞARTNAMESİ

- Ekmekler taze olacak ve 50 gramlık miktarlarda poşetlenecektir.
- Buğday unundan üretilmiş olacaktır.
- Ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş olacaktır
- Tuzlu ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede %1,5 'den fazla olmayacaktır.
- Ekmekler acımış, küflenmiş ve eksik olmayacaktır.
- Ekmekleri getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmek taşımaya uygun olmalı.
- Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.
- Ekmek, ambalajları üzerinde net miktarı, özellikleri ve besin öğeleri içeriği yazılı olacaktır.
- Ekmek poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
- Ekmek ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır.
- Kurum uygun gördüğü takdirde, yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.
- Raf ömrü 2 gün olmalıdır.
- İdare tarafından verilecek olan siparişler belirlenen saatlerde teslim edilmelidir.
- Ekmek yapımında katkı maddeleri kullanılmamalıdır.
- Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzından olmamalıdır.
- Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
- Ekmekler, belirsiz zamanlarda Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılmak üzere Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı İl Kontrol Laboratuvarları'na analize gönderilebilecektir. Tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Yüklenici, ekmeklerin birimlere dağıtım işlerini kendisi yapacaktır.

