



POŞETLİ EKMEK (100 gr):

- 1- Ekmekler 74-76 randımanlı (ekstra), Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun francala unundan yapılmalıdır.
- 2- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya kullanılacaktır.
- 3- Ekmekler, Gıda Malzemeleri Tüzüğü ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki evsafa olacaktır. Roll ekmek şeklinde, ambalajlı (tarım ve köy işleri bakanlığının gıda tüzüğüne uygun poşet içerisinde), ağırlığı 50-55 gr aralığında olacaktır.
- 4- Ekmeklerin teslimi temiz, kapaklı plastik kasalar içerisinde, tuzlu tuzsuz ve kepekli belirtilmiş şekilde olacaktır.
- 5- Ekmekler muayene komisyonu tarafından muayenesi yapılmadan alınmayacaktır.
- 6- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kapalı kasalı temiz arabalarda hijyenik koşullarda taşınmalıdır.
- 7- Müteahhit firma ekmeği hastane mutfağında teslim edecektir.
- 8- Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.
- 9-Ekmekler; sabah kahvaltısı için 05.00-05.30 arası, öğlen ve akşam yemeği için ise 08.00-09.00 arası teslim edilmelidir.
- 10-Ekmekler kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır.
- 11-Ekmekler iyi pişmiş ve kabarmış olmalıdır. Yanık olmamalıdır. Hamurlaşmış veya ezilmiş olmamalıdır. Ekmekler dinlendirildikten sonra kasalara konularak taşınmalıdır. Dinlendirilmeden yapılan taşımada dolayı ekmekte hamurlaşma veya ezilme olursa muayenede kabul edilmeyecektir.
- 12- Ekmekler kesildiği zaman gözenekler normal büyüklükte ve homojen olmalıdır.
- 13-Ekmek iki parmak arasında sıkıştırıldığı zaman içi yapışmamalı ve elastiki olmalıdır.
- 14-Ekmekler saydam poşetlerde vakumlanmış olarak teslim edilecektir bunun haricinde ki ekmekler geri gönderilecektir.
- 15-Ekmek bünyesinde topaklaşmış halde un, tuz veya başka bir madde olmamalıdır.
- 16-Ekmekler toz, toprak, çöp, taş, kıl vb yabancı madde içermemelidir.
- 17-Ekmekler günlük üretim olmalı, bayat olmamalıdır.
- 18-Alınan ekmek içerisinde muayene komisyonunca fark edilmeyip, tüketim esnasında fark edilen bayat ekmekler aynı gün değiştirilecektir.
- 19-Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar için gıda maddeleri tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.
- 20- Firma ekmeği zamanında getirmediği takdirde ekmek hastane idaresince herhangi bir yerden temin edilir ve parası firma tarafından ödenir.
- 21- Nakliye ve nakliye ücreti ilgili firmaya aittir. Teslim yeri hastane mutfağıdır.
- 22-Üretici firma Tarım Bakanlığınca verilen **Gıda Üretim Belgesi ve Gıda Sicil Sertifikasına** sahip olmalıdır.
- 23-Ekmek getirilirken konulduğu kasalar veya diğer materyaller yerde sürüklenerek getirilmeyecektir.
- 24-Kuru maddede tuz miktarı % 1,5'i geçmemelidir. Nem oranı %35'i geçmemelidir.
- 25-Su, tuz, ve maya dışında başka madde katılmamalıdır.
- 27-Bayram ve resmi tatiller dâhil her koşulda firma hastanemizin ekmek ihtiyacını karşılamak zorundadır.
- 28- İhale miktarının % 5'i oranında kepekli ekmek alınacaktır. İhtiyaç duyulursa %1 oranında da tuzsuz ekmek alınabilir.
- 29-Nakliye ve taşıma yüklenici firmaya aittir. Teslim yeri ERCİŞ ŞEHİT RIDVAN ÇEVİK DEVLET HASTANESİ mutfağıdır.
- 30- Firma evsaf şartnamesine uygun ekmek getirmelidir. Şartnamede belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün ilgili maddeleri geçerlidir.
- 31- Fırın tepsilerinin temizlenmemesinden dolayı tepsilerde oluşan karbonlaşmış ekmek atıkları ekmeğin dış yüzeyine yapışmaktadır. Veya un artıkları ekmek üzerinde bulunabilmektedir. Bu tür ekmekler kabul edilmeyecektir.
- 32- Muayene komisyonunca istenildiği takdirde getirilen ekmeklerin % 0,1 lik kısmı glütensiz ekmek olarak alınacaktır.


İrfan
T.C. Sağlık Bakanlığı
Radyasyon


İrfan
Aşçı