

## EKMEK TEKNİK ŞARTNAME

### İŞİN KONUSU:

Akçakale Öğretmenevi ve ASO müdürlüğünün okullara taşıma kapsamında verilecek yemek için ihtiyaç belirlenen ekmeğin ihtiyacının karşılanması için ekmeğin alımı işi olup alınacak ürünlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

- 1- Tuzlu – Tuzsuz Ekmeğin, belediye tipi 80 randımanlı undan, el değmeden makinelerde yapılacaktır.
- 2- Ezilmiş, bayat, yanmış, ekşimiş, küflenmiş ve pişmemiş olanlar kabul edilmeyecek, içinden yabancı madde çıkmayacaktır.
- 3- Ekmeğin sandviç şeklinde ve her biri 90 g olacak şekilde olmalıdır.
- 4- İdarenin gerekli görmesi halinde tahlile gönderilen ekmeğin tahlil ücreti firma tarafından karşılanacaktır.
- 5- Ekmeğin verilen siparişe göre günlük gelecektir.
- 6- Nem oranı en fazla % 35 tuz hariç kuru madde kül miktarı % 0,5 olacaktır Tuz oranı yüzde 1,5' olacak Ekmekteki kepek oranı en az yüzde 0,65 ve en çok yüzde 1,1 olacak.
- 7- Türk Gıda Kodeksine uygun içerikte olacaktır.
- 8- Şartnameye uygun olmayan ekmeğin aynı gün değiştirilecektir. Bu şekilde 2 (iki) kez değiştirilme işlemi olduğunda firmaya hiçbir uyarı ve ödeme yapılmaksızın sözleşme feshedilecektir.
- 9- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya(TS3522) kullanılacaktır.
- 10- Ekmeğin sepetlerde teslim edilecek ve her 110 adet (10 KG) ekmeğin için 1 adet beyaz şeffaf büyük boy poşet teslim edilecektir.
- 11- Sipariş teslimatı mutlaka teslim fişi ile alınır. Teslim fişi temini satıcı firmaya aittir. Teslim fişi olmayan teslimatların ödemesi yapılmayacaktır.
- 12- Yüklenici firma her ayın ilk mesai günü faturasını kesecek ve müdürlüğümüz hesabına Bakanlığımız tarafından o ayın yemek bedeli ödendiği takdirde ödeme yapılacaktır. Bakanlığımızın ödeme tarihi beklenmektedir.
- 13- Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Şanlıurfa Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.

**İDARE**

**YÜKLENİCİ FİRMA**

**Mehmet GÜNEY**  
Akçakale Öğretmenevi ve ASO Müdürü

