

TARIM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GÖZLÜ TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ
EKMEK ALIM İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bu teknik şartname, Gözlü Tarım İşletmesi Müdürlüğü tarafından 2026–2027 yılları arasında bir yıl süreyle günlük olarak satın alınacak; Tip 650 buğday unundan mamul, 200 gram pişmiş somun ekmeğin teknik özellikleri ile denetim, muayene yöntemleri ve diğer hususları düzenlemektedir.

A- GENEL ÖZELLİKLER:

1. Duyusal Özellikler:

1.1. Ekmeğin dış özellikleri:

1.1.1. Ekmek dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda, kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.

1.1.2. Ekmeğin iç özellikleri:

1.1.2.1. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda gözenekleri mümkün olduğunca homojen olmalı büyük hava boşlukları bulunmamalı, ekmek hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde katkı maddeleri, bunların toprakları ve yabancı madde bulunmamalı, rengi beyaz krem homojen olmalı kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

2. Kimyasal Özellikler:

2.1 Ekmeğin kimyasal özellikleri aşağıdaki tabloya uygun olmalıdır.

Ekmeğin çeşidi	Rutubet % (m/m) en çok	Kül (tuz hariç) % (m/m) en çok (kuru maddede)
Somun Ekmek	37	1,0

3. Hijyenik Özellikleri:

3.1. Ekmek üretimi, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ile Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilecektir.

3.2. Yüklenici Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili hükümlerine uygun olacaktır.

3.3. Yüklenici Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğindeki (Tebliğ No: 2012/2) standartlara uyacaktır.

3.4 Bu şartnamede belirtilen mevzuatta değişiklik yapılması veya yeni düzenleme yürürlüğe girmesi halinde, yürürlükte bulunan güncel mevzuat hükümleri uygulanacaktır.

4. Diğer Özellikler:

4.1. Ekmek tanımına giren ürün değişik şekil verilerek üretilmesi durumunda ekmek çeşidi olarak değerlendirilmez.

4.2. Ekmek Net: 200 gr. Ağırlıkta olacaktır.

4.3. Ekmek, Tip 650 undan imal edilecektir.

4.4. Mikrobiyolojik Özellikler:

4.5. Rop spor sayısı, gramda 100 (yüz)'den fazla olmayacaktır.

4.6. Küf sayısı, gramda 100 (yüz)'den fazla olmayacaktır.

4.7. Esheria Coli bulunmayacaktır.

4.8. Alınacak ekmek adedi yıllık 190.000 Adet olup, % 25 eksik veya fazla alınabilir

B- KONTROL VE MUAYENE METOTLARI:

1. Ekmeklerin Muayene ve kabul işlemleri; 4734 sayılı Kamu İhale Kanununa ait 'Mal Alımları Muayene ve Kabul Yönetmeliği' esasları çerçevesinde alımı talep eden İdare bünyesinde kurulan 'Muayene ve Kabul Komisyonu' tarafından yapılacaktır.



2. Günlük teslim edilecek ekmekler; Muayene Kabul Komisyonu tarafından Muayene Kabul ve Teslim Tutanağı tanzim edilip taraflarca imzalanır.

3. İdare teslim aldığı ekmeklerin duyusal muayenesini düzenli olarak yapacak gerekli görüldüğü takdirde de ekmekten numune alınıp, Konya Ticaret Borsası laboratuvarına veya Bakanlığın herhangi bir laboratuvarına gönderilerek kimyasal ve mikrobiyolojik deneyleri yaptırılacaktır.

4. Bayatlamış, şekli bozuk, randımsız, pişmemiş veya yanık ekmekler hiçbir şekilde kabul edilmeyecektir.

5. Duyusal muayene ve/veya deney sonuçları bu şartnameye uygun değilse idari şartnamenin ilgili maddelerine göre yaptırım uygulanacaktır.

6. Gerekli görüldüğünde yaptırılacak kimyasal ve mikrobiyolojik deneylerin masrafları yüklenici tarafından karşılanacaktır.

C- MUHAFAZA VE TAŞIMA:

1. Ekmek kasaları, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda, yabancı kokulu, nemli tatlarına ve diğer özelliklerine etki yapacak maddelerle bir arada bulundurulmayacaktır. Kasalar, kuru zemin ve ızgara üzerine etraflarında serbestçe gezebilecek ve aynı zamanda iyi hava alabilecek durumda istiflenecek, 20 °C'nin altında rutubetsiz, güneş girmeyen yerlerde muhafaza edilecek, yağmur altında bırakılmayacak ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmayacaktır.

2. Taşımada kullanılacak araç ve kasaların temizliği ve dezenfeksiyonu Türk Gıda Kodeksine uygun olarak en az haftada bir kere düzenli olarak yapılacaktır.

3. İdarenin ayrı bir talebi olmadığı sürece ekmekler her gün en geç 10:00'a kadar teslim edilecektir.

4. Teslim edilecek ekmeklerin her türlü nakliye, yükleme, boşaltma giderleri yükleniciye aittir. Nakliye, yükleme ve boşaltma esnasında malzemelerde meydana gelebilecek hasarlardan yüklenici sorumludur.

D- CEZAI HÜKÜMLER:

1. Alınacak olan ürün teknik şartnamede istenilen özelliklerde olmaması durumunda ilgili firma ürünü aynı gün içerisinde şartnamedeki istenilen özelliklerde getirmekle yükümlüdür. Aksi takdirde İşletme ürünü piyasadan alarak ilgili firmaya fatura eder.

2. Yüklenicinin şartnamenin hükümlerinden herhangi birine uymaması durumunda uymadığı her bir madde için ayrı ayrı ihale bedeli üzerinden %0,2 (Binde iki) cezai müeyyide uygulanacak ve cezalar istihkakından kesilecektir.

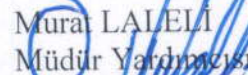
E- DİĞER HÜKÜMLER:

1. İhaleye katılacak istekliler; toplam (200 gr'lık) 190.000 yüz doksan bin adet somun ekmeğe birim adet bazında (KDV hariç) Türk Lirası olarak fiyat vereceklerdir.

2. Bu teknik şartname A,B,C,D,E madde ve şıklardan ibaret olup İdari Şartnamesi ile birlikte hüküm ifade eder.


Ahmet Hamdi YÜCEL
İşletme Müdürü

GÖZLÜ TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ


Murat LALELİ
Müdür Yardımcısı


Gülizar ATMACA
Destek Hizmetleri Şefi