**UNLU MAMÜLLER VE SÜT ALIMI İŞİ**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Belediyemiz tarafından günlük olarak unlu mamuller ve süt dağıtımı yapılacaktır.

1. 110 gram hamurdan yapılmış susamlı simit olacaktır.
2. 85 gram hamurdan yapılmış sade poğaça olacaktır. Pişmiş hali 60-65 gr arasında olacaktır.
3. 110 gram hamurdan yapılmış tereyağlı açma olacaktır. Pişmiş hali 80-85 gr arasında olacaktır.
4. Tüm ürünler günlük olacaktır.
5. Tüm ürünlerde kendine has tat ve koku olacak, renk bozukluğu ve gereğinden fazla pişmişlik yada az pişmişlik olmayacaktır.
6. Tüm ürünlerin yapımında kullanılacak malzemeler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” kriterlerine uygun olacaktır.
7. Kullanılacak un “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır.
8. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar kullanılmayacaktır.
9. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır.
10. Kullanılacak malzemeler; Buğday Unu, Maya, Sıvı Ayçiçeği Yağı, Toz Şeker, İçme Suyu, Tuz, Susam, Kabartma tozu, Tereyağı
11. Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v )
12. Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
13. 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin ( TS 1018 ) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 ml de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0.5 ml si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
14. 200 ml lik pipetli ambalajlarda UHT tekniğiyle yapılmış olmalıdır.
15. Süt kutularının üzerinde TSE damgası bulunmalı. İmalat ve Son kullanma tarihi belirtilmiş olmalıdır ve ürün teslim tarihi ile son kullanma tarihi arasında en az 3 ay olmalıdır.
16. Sütler Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı.
17. Süt Kutuları delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı,

**DİĞER HUSUSLAR**

* 1. Ürünler nakliye aşamasında dış etkenlere maruz kalmış olmayacaktır. Kışın yağmurdan ıslanmış, yazın güneşten kurumuş üzeri tozlu, çamurlu, is kokusu, kasalara yerleştirmeden dolayı zedelenme olmayacaktır.

2. Tüm ürünler için gramajı eksik, bayat, küflü, altı ve üstü yanık, hamur, ıslak, ekşi, her türlü haşarat yenikli, çok tuzlu veya tuzsuz olmayacaktır. Normal tuzlu olacaktır. Ürünlerin içerisinde ip, çöp vs. yabancı cisim bulunmayacaktır.

1. **İdarenin belirteceği ürün ve miktarda unlu mamuller; haftanın 5 günü sabah saat 06.00 - 06.30 arası, Güzelbahçe Belediyesi hizmet binasındaki sorumlu kişiye teslim tutanağı ile günlük olarak teslim edilecektir. İdarenin belirteceği miktarda sütler; haftada bir gün Güzelbahçe Belediyesi hizmet binasındaki sorumlu kişiye teslim tutanağı ile teslim edilecektir. İdarenin bildirdiği tarih, gün, saat ve miktarlarda her hangi bir değişikliğin oluşabilmesi durumunda idare yükleniciyi bilgilendirecektir.**
2. Her türlü taşıma ve nakliye işleri yükeniciye ait olacaktır.
3. İhale kapsamındaki ürünlerden dolayı her hangi bir kişi de herhangi bir tıbbi sorun ortaya çıkması durumunda maddi ve manevi tüm sorumluluk yükleniciye aittir.

UNLU MAMÜLLERİN İÇERİĞİNDE OLMASI GEREKEN MİNUMUM MİKTARLAR

SİMİT

Buğday unu 45 gram %54

içme suyu 31 gram %37

tuz 0,04 gram %0,05

maya 2 gram %1,5

Enzim (alfa amilazi lipaz) 0,80 gram % 1,1

pancar şeker 3 gram %3

sıvıyağ 3 gram (Ayçiçek) %3

susam 0,50 gram %0,08

pekmez 0,10 gram%0,02

AÇMA

Buğday unu 45 gram %54

içme suyu 31 gram %37

tuz 0,04 gram %0,05

maya 2 gram %1,5

Enzim (alfa amilazi lipaz) 0,80gram % 1,1

pancar şeker 3 gram %3

sıvıyağ 3 gram (Ayçiçek) %3

susam 0,30 gram %0,50

pekmez 0,10 gram %0,20

Çörek otu 0,20 gram %0,30

POĞAÇA

Buğday unu 45 gram %54

içme suyu 31 gram %37

tuz 0,04 gram %0,05

maya 2 gram %1,5

Enzim (alfa amilazi lipaz) 0,80gram % 1,1

pancar şeker 3 gram %3

sıvıyağ 3 gram (Ayçiçek) %3

susam 0,30 gram %0,50

pekmez 0,10 gram %0,20

Çörek otu 0,20 gram %0,30