BİSMİL MECİT ÇELİK KIZ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ EKMEK ALIMI TEKNİK ŞARTNAME

* Ekmekler adet olarak gelecek olup adet gramajı 200 gr olacaktır. Teslim alınırken tartılacaktır.
* Ekmekler günlük ve taze olacaktır. Siparişe uygun adette gelecektir.
* 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 acımış, bayat ve ekşimiş olmayacaktır.
* Ekmekleri getiren araç ekmek taşımaya ve temizlik şartlarına uygun olacaktır.
* İçinde hamur haline gelmiş un topakları, ipliklenmiş büyük yarık ve boşluklar , yabancı bir madde bulunmayacaktır. Ekmeğin içinde bir şey çıkması durumunda o gün gelen tüm ekmekler yenisi ile değiştirilecektir.
* Kurum uygun gördüğü takdirde yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.
* Ekmek kasaları temiz ve hijyen kurallarına uygun olacaktır.
* Ekmek tekli kasa şeklinde ya da hijyene uygun sağlığa zararı olmayan ambalajlı olarak getirilecektir.
* Ekmekler istenilen saatte mutlaka teslim edilecektir.
* Doğal maya dışında ekmeği kabartmak için herhangi bir kimyasal madde kullanılmayacaktır.
* Ekmek alınan firmadan pide de yaptırılacak olup, piyasaya uygun en fazla 2 pide 3 ekmek sayılacak şekilde gramajı ayarlanacaktır.
* Ekmeğin sonraki yıllara kalması durumunda bitene kadar herhangi bir farklı maliyet çıkarmaksızın ek masraf olmadan aynı şekilde ekmek getirmeye devam edecektir.
* Ekmeğin kuruma teslim edilmesi ile ilgili tüm maliyet yüklenici firmaya aittir.

Metin TAŞÇIER Yüklenici Firma Kaşe-İmza

 Okul Müdürü