

KONYA AÇIK CEZA İNFAZ KURUMU İŞYURDU MÜDÜRLÜĞÜ
EKMEKLİK BUĞDAY UNU ALIMİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yüklenici taahhüt ettiği unu Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının 02 Nisan 2013 tarih ve 28606 sayılı Resmi Gazetede ki 2013 / 9 numaralı ‘‘Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine ve gerekli koşulları aşağıda belirtilen bu teknik şartnameye göre teslim edecektir. Şartnamede ekmeklik buğday unu kısaca " un " olarak belirtilmektedir. Kısaltmalar: Kilogram (kg), mililitre(ml), Kuru madde (km), saniye (sn)

Not: Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği Ekmeklik Buğday Ununda kimyasal özellikler: Nem nem oranı maksimum % 14.5 , kuru maddede kül oranı $0,7 < \% \text{ kül(m/m)} \leq 0,8$, Protein miktarı kuru madde en az % 10,5 , sedimantasyon değeri en az 30, beklemeli sedimantasyon değeri en az 30, Asitlik, sülfürik asit cinsinden kuru maddede en çok % 0,07, düşme sayısı en az 250'dir. **Ancak İlgili tebliğde belirtilen kriterlere aykırı olmamak koşulu ile yükleniciden aşağıdaki kriterler istenecektir.**

1-DUYUSAL MUAYENE:

Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır. Böcek ve diğer depo zararlıları ile bunların kalıntıları, yumurtaları ve parçaları bulunmamalıdır. Muayene sırasında, kamyon kasasında ve/veya eleme sonucunda unun içerisinde yabancı tat ve koku, canlı veya cansız böcek parçaları ve benzeri, yabancı madde, nakliye esnasında un çuvallarında ıslanma, kirlenme ve/veya nemlenme tespit edildiğinde un iade edilir. Unlar işleme yerlerinde depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan, nemli, unun tat ve diğer özelliklerinde etki yapabilecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

2-KURU MADDEDE KÜL ORANI:

Un içerisindeki kuru maddede kül oranı $0,7 < \% \text{ kül(m/m)} \leq 0,75$ olmalıdır. Bu değerler arasında olmayan un iade edilir. **(11. maddede özel durum belirtilmiştir)**

3- RUTUBET ORANI:

Un içindeki nem oranı maksimum % 14,5 olmalıdır. % 14,5 değerinin üzerinde çıkan un iade edilir.

4-PROTEİN MİKTARI:

Protein miktarı kuru madde en az % 10,5 olmalıdır.% 10,5 değerinin altında çıkan un iade edilir.

5- SEDİMENTASYON(ml):

Un sedimantasyon değeri en az 35 olmalıdır. 34-35 arasında çıkan değerler için analizi yaptırılan o partiden çuval (net 50 kg) başına 0,50 kg kesinti yapılır. 33-34 arasında çıkan değerler için analizi yaptırılan o partiden çuval (net 50 kg) başına 1 kg kesinti yapılır. 33 değerinin altında çıkan unlar iade edilir.

6- BEKLEMELİ SEDİMENTASYON (ml):

Un beklemeli sedimantasyon değeri en az 43 olmalıdır. 42-43 arasında çıkan değerler için analizi yaptırılan o partiden çuval (50 kg) başına 0,50 kg kesinti yapılır. 41-42 arasında çıkan değerler için analizi yaptırılan o partiden çuval (50 kg) başına 1 kg kesinti yapılır. 41 değerinin altında çıkan unlar iade edilir.

7-YAŞ GLUTEN:

Yaş glüten değeri en az % 30 olmalıdır. 29 -30 arasında çıkan değerler için analizi yaptırılan o partiden çuval (50 kg) başına 0,50 kg kesinti yapılır. 28-29 arasında çıkan değerler için analizi yaptırılan o partiden çuval (50 kg) başına 1 kg kesinti yapılır. 28'in altına çıkan değerler için un iade edilir.

8-GLUTEN İNDEKS:

Gluten indeks değeri minimum 77 olmalıdır. 77-76 arasında çıkan değerler için analizi yaptırılan o partiden çuval (50 kg) başına 0,50 kg kesinti yapılır.76-75 arasında çıkan değerler için analizi yaptırılan o partiden çuval (50 kg) başına 1 kg kesinti yapılır. 75'in altına çıkan değerler için un iade edilir.

9-SU KALDIRMA:

125 kg unun yoğurma kazanında kaldırdığı su oranı en az 80 Litre olacaktır (%64). Deneme üretiminde 125 kg unun 80 litre su kaldırmaması durumunda farinogram değerine bakılır. Farinogram değeri minimum % 59 olacaktır. Farinogram değeri %59 olmaması durumunda un iade edilir.

10- DÜŞME SAYISI (S_n):

Un düşme sayısı en az 250 olmalıdır. 250 değerinin altında çıkan un iade edilir.

11- Her alınan parti undan yaptırılacak analizlerin sonuçlarının biri veya birkaçı kilogram kesintisi yapılacak seviyede düşük çıktığında her biri için ayrı ayrı kg kesintisi yapılır. Analiz sonuçlarından herhangi birinin iade edilecek seviyede çıkması durumunda diğer sonuçlar kabul edilebilir olsa dahi un iade edilir. (**Yalnızca, kül değerinin $0,75 < \% \text{ kül(m/m)} \leq 0,80$ arasında çıkması durumunda diğer bütün özelliklerin (26. ve 27. madde) uygun olması durumunda un iade edilmez.**

12-Asitlik, sülfürik asit cinsinden kuru maddede en çok % 0,07 olacaktır.

13-Unların en az % 98'i 212 mikronluk elekten geçecektir.

14-Unların az 7 (yedi) gün dinlenmiş olacaktır. İdare ihtiyacı doğrultusunda peyder pey alım yapar.

15-Una katılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Katkı maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olacaktır.

16- Etiket üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Etiket üzerinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının işletme kayıt numarası olmalıdır. Son tüketim tarihi etikette belirtilecektir.

17-Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzeme Yönetmeliğine uygun madde ve malzemedir. Ambalaj malzemesinin propilen olması durumunda propilen ambalajın dokuma sıklığı santimetre 5 adet, ağırlığı en az 80 gram/metrekare olmalıdır. Ambalajlar ağız açılmayacak şekilde iplikler ile dikmiş olmalıdır. Kullanılmış un çuvalı tekrar kullanılmamalıdır.

18-Her çuval 50 kg olacak. Eksik gramaj olduğu tespit edilirse bu durum yüklenicinin ilk ödemesinde mahsup edilir.

19-Unların son kullanma tarihleri gelmeden bozulma belirtisi veya bozulma göstermesi , kullanılamaz duruma gelmesi durumunda yapılan rutin kontrollerde ve gerektiğinde yaptırılacak analizlerde sonuçların şartnameye ve Türk Gıda Mevzuatı'nda belirtilen değerlere uygun olmaması halinde İdarenin yükleniciye bildirme tarihinden itibaren 3 (üç) takvim günü içerisinde yüklenici tarafından yenisi ile değiştirmek zorundadır.

20-Unlar Türk gıda kodeksi hijyen bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmelidir. Tüm üretim personelinde takı,saat,işlemeli yüzük,kolye v.b. kullanılmamalıdır. Üretim alanına bakan tüm pencereler mika veya cam filmi ile kaplanmış olmalıdır. Tüm personel üretim alanında bone takmalıdır. Yüklenici, Gıda güvenliğini sağlayıcı tedbirler almalı, kayıtlarını tutmalı ve gerektiğinde idareye sunmalıdır. Riskli makinelerde gıdaya uygun yağ kullanılmalıdır. Üretim hatlarında yabancı maddeleri ayıracak ekipman ve cihazlar olmalıdır. İdare tedarikçi/üretici firmayı istediği zamanda haberli veya habersiz olarak kontrol etme hakkına sahiptir. Majör uygunsuzluk (gıda güvenliği açısından yüksek risk) bulunması durumunda ürün alımı durdurulup alınan ürünler de iade edilir. Minör uygunsuzluk (gıda güvenliği açısından risksiz veya çok düşük risk) tespit edilmesi durumunda düzeltici faaliyetler talep edilir.

21-İdare, ihtiyacı kadar unu teslim almak istediği günden en az 7 (yedi) takvim günü önceden yükleniciye bildirir ve yüklenici de getireceği günü idareye bildirir. İdarenin bilgisi dışında getirilen unlar teslim alınmaz. **Alınacak unlar ihtiyaç doğrultusunda yaklaşık 6-8 partide alınacaktır.**

22- Her gelen parti undan deneme üretimi yapılacağından, sipariş verilen undan rastgele 3 (üç) çuval numune seçilir. Bu seçilen numuneler fatura edilmez.

23-Her gelen parti undan analiz için numune alınarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı Gıda Kontrol Laboratuvarlarına götürülür. Gerekli durumda diğer akredite laboratuvarlara da gönderilebilir. Analizler TSE, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının belirlemiş olduğu metotlar ve doğruluğu onaylanmış cihaz ve metotlarla analiz yaptırılır. Depoya inen undan numune, firma yetkilisi ile birlikte alınır ve laboratuvara kurumun görevlendireceği personel ile birlikte teslim edilir. Analiz sonuçlarına bir defaya mahsus itiraz hakkı tanınır. (İtiraz, analiz sonuçlarının yükleniciye tebliğinden itibaren en geç 24 saat içerisinde olur. Aksi durumda itiraz edilmemiş kabul edilir. Analiz sonuçlarının tebliği yüklenicinin telefonu ve/veya faksına yapıldığı anda tebliğ edilmiş kabul edilir) İtiraz olması durumunda itiraz edilen sonuç için idarenin belirleyeceği Gıda Tarım ve Hayvancılık bakanlığına bağlı laboratuvarlardan birine veya akredite bir laboratuvara analiz için gönderilir. Buradan gelen analiz sonuçları esas kabul edilir.

24- Her alınan partinin Gıda Kontrol Laboratuvarında veya akredite laboratuvarlarda nem, kül, protein, sedimantasyon, beklemeli sedimantasyon, düşme sayısı, yaş gluten, gluten indeks, asitlik ve gerekli görüldüğünde Buğday Unu Tebliği'nde kriteri belirtilen değerlerin analizi yaptırılır. Analiz için Gıda kontrol laboratuvarlarına veya akredite laboratuvarlara gönderilen unun analiz giderleri ve görevli personelin laboratuvara götürülüp getirilmesi yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

25- Alınacak unlardan ekmeğin üretiminde, üretim aşamalarında herhangi bir katkı maddesi, enzim, işlem yardımcı kullanılmamaktadır. **Ekmeğin üretiminde un, su, tuz, maya kullanılmaktadır.** Alınacak unlardan yapılan ekmeklerde 26. madde de belirtilen kalite özelliklerini göstermesi gerekir. Üretilen ekmekler 26. maddede belirtilen kalite özelliklerini göstermemesi durumunda yüklenici ekmeğin üretimine enzim v.b. katılmasını talep edemez. Un içerisine katılması gerekli enzim v.b. maddeleri yüklenici ekleyerek unu direk ekmeğin üretiminde kullanılacak kalitede teslim etmelidir.

26- Her gelen parti undan seçilen numunelerden deneme üretimi yapılır. Deneme üretimi, idarenin istediği takdirde firmanın kendisine ait ekmeğin ustası ve kurumumuzun ustası ile beraber yapılır. Yapılan bu işlem görevli memur nezaretinde imza altına alınır. Yeterli miktarda maya, tuz ve su kullanılarak firmaya ait ustayla beraber ekmeğin yapılır. Ekmekteki randıman, renk, koku, tat, görünüş, hacim, su kaldırma kapasitesi ve kabarmaya bakılır. Eğer istenilen özellikte (**ekmeğin içi gözenekleri ince duvarlı ve homojen, kabukta yırtılma ve çatlama olmaması, ekmeğin hacimli olması, mükemmel bıçak açması, tüketicinin beğenisine hitap etmesi , tadı, kokusu, görünüşü normal olması**) ve randımanda ekmeğin alınmaz ise Laboratuvarlara yaptırılan un analiz sonuçlarına bakılmaksızın eldeki mevcut unun değişimi yapılır. Bu unlar teknik şartnameye uygun çıkmayan un olarak değerlendirilir. Değişim yapıldıktan sonra yeni getirilen unlarda da 24. maddede belirtilen değerler için tekrar analiz yaptırılır.

27- Her gelen parti undan seçilen numunelerden deneme üretimi yapılmış ve ekmekte randıman, renk, koku, tat, görünüş, hacim, su kaldırma kapasitesi ve kabarma bakımından uygun bulunmuş olmasına rağmen, depoya alınmış o parti undan ilerleyen zamanlardaki üretimlerde randıman, renk, koku, tat, görünüş, hacim, su kaldırma kapasitesi , kabarma ve 26. maddede belirtilen diğer özellikler bakımından olumsuz değişimler meydana geldiğinde yüklenici çağrılarak idarenin gözetiminde firmanın görevli ekmek ustası ile birlikte deneme üretimi yapılır. Bu deneme üretiminde başlangıçtaki randıman, renk, koku, tat, görünüş, hacim, su kaldırma kapasitesi ve kabarma elde edilememesi durumunda unlar teknik şartnameye uygun çıkmayan un olarak değerlendirilir. Böyle bir neticenin oluşması durumunda Laboratuvarlara yaptırılan analiz sonuçlarına bakılmaksızın kurum deposundaki mevcut unun değişimi yapılır. Değişim yapıldıktan sonra yeni getirilen unlarda da 24. maddede belirtilen değerler için tekrar analiz yaptırılır.

28- Teknik şartnameye uygun çıkmayan her parti un, teknik şartnameye uygun unla değiştirilmesi için bir defaya mahsus değişim imkanı tanınır. Bu değişim; Deneme üretimleri, analizde geçen süreler ve analiz sonuçlarının idareye ulaşmasında geçen süreler hariç en fazla 3 (üç) iş günü içerisinde yapılır. Değişimin belirtilen süre içerisinde yapılmaması ve/veya değişim hakkından sonra getirilen unların şartnameye uygun çıkmaması durumunda ihale dokümanında belirtilen ihtarlı süre verilerek gecikme cezası ile devamı maddeleri uygulanır.

29 - İdarenin, alınan unun Türk Gıda kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde izin verilen katkı maddelerinin dışında katılması yasak olan gıda katkı maddelerinden herhangi birinin katılıp katılmadığını tespit etmek, rop sporları (Bacillus subtilis) barındırıp barındırmadığını ve pestisitlerin kalıntısını tespit etmek amacıyla analiz yaptırma hakkı saklıdır. İdare, gerekli gördüğü veya şüpheli durumlarda Gıda Kontrol Laboratuvarlarına unu analize gönderebilir. Analiz masrafları yükleniciye aittir.

30- Yüklenici firma unu teslim ederken, kendi yaptırdığı analiz sonuçlarını muayene heyetine verecektir.

31- Unun teslim yeri Konya Açık Ceza İnfaz Kurumu Fırın atölyesidir.

32- Unun depoya istifi ve geri iadesi durumunda nakliye, yükleme, indirme ile bindirme yükleniciye aittir. Kurum deposunda unun kalite özellikleri bozulmayacak biçimde istiflenmesinden yüklenici sorumludur.

33- Yaptırılan analiz sonuçlarının kg kesintili kabul edilebilir değerlerden üst ve alt sınırlar arasında çıkması durumunda teknik şartnamede belirtilmiş (5,6,7,8. maddeler) kg kesintileri, kilogram unun karşılığı ödenecek ücret üzerinden hesaplanarak firmaya ödeme kesintisi olarak uygulanır.

34- Bu teknik şartname bu madde dahil 34 maddeden ibaret olup birbirine çelişkili olan hükümlerde, değerlerde ve/veya çelişki oluşturabilecek hükümler ve değerlerde idarenin lehine olan hüküm geçerli sayılacaktır. 17/04/2017

Hüseyin ŞENYURT

Teknisyen

Mehmet KUVVET

2. Müdür