

**T.C.**  
**AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**  
**SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI**  
**AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ**  
**2021 YILI EKMEK ALIMI**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1. KONU**

Bu teknik şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasında; fakir, yardıma muhtaç, yaşlı kişilere, Ramazan ayında Aydın Büyükşehir Belediyesi İftar Çadırlarında ve Muharrem ayı iftar çadırlarında ve özel gün etkinliklerinde dağıtılmak üzere, Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan, yurt içinden satın alınacak Buğday Ekmeklerinin özelliklerini, muayenelerini ve diğer hususları kapsar.

Bundan sonra Teknik ve Tip İdari Şartnamede Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası **İDARE**, ekmek ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her biri **İSTEKLİ FİRMA**, ihaleyi kazanan firma **YÜKLENİCİ** olarak anılacaktır.

**2. İSTEK ve ÖZELLİKLER**

**2.1.TANIMLAR**

**2.1.1 Kapsam :** Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan buğday ekmeklerin özelliklerini kapsar.

**2.1.2İşin Mahiyeti:** Gıda maddelerinin cinsleri ve miktarları aşağıda belirtilmiştir.

| GRUP<br>NO | CİNSİ ve<br>BİRİMİ     | MİKTARI<br>(ADET ) |
|------------|------------------------|--------------------|
| 1          | Buğday Ekmeği (200 gr) | 1.462.500 adet     |

**2.1.3.** Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan yukarıda cinsleri ve miktarları yazılı gıda maddeleri Teknik ve Tip İdari Şartnamede kendi adıyla veya “mal” olarak adlandırılmıştır.

**2.1.4.** Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan buğday ekmekler bu şartnamede belirtilen özelliklerine göre alınacaktır.

**2.2.İşin Yapılma Yeri, İşe Başlama ve İş Bitirme Tarihi;**

Sözleşmenin imzasından itibaren işe başlanacak- 31.12.2021 tarihine kadar taahhüt edilen mallar, idarece istenen günlerde ve istenen miktarlarda yüklenici tarafından teslim edilecektir.

### 3.GENEL ÖZELLİKLER

- 1- Ekmekler; Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2) uygun olacaktır.
- 2- Ekmekler Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına yüklenici tarafından getirilecek bundan dolayı nakliye ve işçilik ücreti talep edilmeyecektir.
- 3- Teslimatlar Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe, Cuma (İhtiyaç durumunda hafta sonları ) günleri sabah saat 05:00-06:00 ya kadar yapılacak ve sipariş edilen miktarlarda getirilecektir.
- 4- Yemek fabrikasındaki yetkili personelce yapılan muayene sonucu teknik şartnameye uygun olmayan ekmekler geri çevrilir. Yüklenici 2 saat içinde yenisiyle değiştirmek zorundadır.
- 5- Üretimde kullanılan hammaddeler doğal yapılarını kaybetmemiş ve iyi kalite olacaktır.
- 6- **Buğday ekmeği 200 gramlık olacaktır.** Ekmekler net ağırlık üzerinden alınacaktır.
- 7- Bayram günlerinde ekmek çıkmaması durumunda yüklenici tatil süresi boyunca talep edilen miktardaki ekmeği tatilden bir önceki iş günü teslim edecektir.
- 8- Ekmekler o sabahın ürünü olmalıdır. Kesinlikle bayat olmamalıdır, kurumuş ve sert olmamalıdır.
- 9- Ekmekler sözleşme imzalandığı tarihinden itibaren istenilen miktarlarda günlük alınacaktır.

#### 3.1. BUĞDAY EKMEĞİ

1. İyi pişmiş, kabarmış, kabuğu ince, parlak, esmer renkte, normal koku ve lezzette bulunmalı, kesildiği zaman görülen gözenekler; normal büyüklükte ve homojen yapıda olmalıdır.
2. Hamuru yapışık veya yanık olmamalıdır. Tip 650 ekmeklik buğday unu kullanılacaktır.
3. Bütün ekmekler aynı fırının ekmeği olacak ayrı ayrı fırınlardan toplanmayacaktır.
4. 1 adet Ekmek gramı muayene komisyonunca sık sık kontrol edilecektir.
5. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, yaş maya (TS3522) kullanılacaktır.
6. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir parazit yerleşmiş olmayacaktır.
7. **Her bir ekmek ağırlığı 200 gr olmalıdır. Rutubet miktarı mak.%38 olmalıdır. Tuz miktarı mak. %1,5 olmalıdır.**
8. **Ekmekler, plastik kasalar içinde getirilecektir.**
9. Ekmeklerin bulunduğu kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konmayacaktır.
10. **Hamurun pişme kabiliyetini artırıcı herhangi bir yabancı madde ve katkı maddesi kesinlikle katılmış olmamalıdır.**

#### 4. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- 4.1. Her mal alımında Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının yetkili bir personeli malları kontrol edecektir. Yüklenici, kontrol sonrası eksik çıkan veya yenisi talep edilen malları teslim etmekle yükümlüdür.
- 4.2. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası Gıda mühendisleri tarafından gerekirse mallardan numune alınacaktır. Numune alımı sırasında firmanın en az 1 yetkilisi hazır bulunacaktır ve alınan numuneleri analize gönderecektir. Analiz masrafı yüklenici firmaya aittir. Analiz sonuçları teknik şartnameye veya geçerli gıda mevzuatına uygun çıkmadığı takdirde Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunun 20. maddesi hükümleri uygulanacaktır.





## 5.NUMUNE ALMA

5.1.Partiden numune TS ISO'nun ilgili maddelerine veya Türk Gıda kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümüne göre yapılacaktır.

## 6. MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ

### 6.1. KONTROL VE MUAYENELERLE İLGİLİ GENEL HUSUSLAR

6.1.1.Muayene ve kabul işlemleri Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik'e göre yapılacaktır.

6.1.2.Muayeneler, mal veya mallardan alınan numunelere yapılacaktır.

6.1.3.Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası yetkili personeli gerekli görülen durumlarda ekmeklerin üretim, taşıma, depolama aşamalarında inceleme yapabilecek, gerekli muayene ve analizler için numuneler alabilecektir. Denetlemeler sözleşmenin imzalanmasından sonra gerçekleştirilebilecektir

### 6.2.MUAYENE

**Duyusal ve Fiziksel Muayeneler;** Genel özelliklerin, çeşit özelliklerinin, boy özelliklerinin, sınıf özelliklerinin, olgunluk özelliklerinin muayenesi, bir örneklik muayenesi, kusur ve toleransların muayenesi bakılarak, ellenerek, koklanarak, ölçülerek, tartılarak, kesilerek ve tadılarak yapılacaktır. **Buğday Ekmekleri 200'şer gr olacaktır.**

### 7.GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI

7.1.Mallar, üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.

7.2.Mallar birbirine zarar verecek, ezecek, deforme edecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.

7.3.İçinde ekmek bulunan kasalar rutubetsiz, güneşsiz yerlerde muhafaza edilecek, yağmur, kar altında bırakılmayacak ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmayacaktır. Nakil sırasında mümkün olan en kısa zamanda istifleme ve boşaltma yapılacaktır.

7.4.Ekmeklerin taşındığı araçlar üstü kapalı temiz ve kuru olacaktır. Ekmekleri üretim, taşınma şartları Türk Gıda kodeksinin ilgili bölümlerine uygun olacaktır.

7.5.Mallar sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına sabah saat 05:00-06:00 arasında teslim edilip istiflenecektir. Mal teslimatının gecikmesi nedeniyle alınan düzeltici kararların masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.

7.6.Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanında belirtilen cezalar uygulanır.

Ekmeklerin günlük belirtilen saat aralığında gelmemesi durumunda gecikme 1 günlük sayılacak ve buna göre cezai işlem uygulanacaktır.

7.7. Yemek Fabrikasının adresine, sipariş durumuna göre, yüklenici tarafından ürün sevk edilecektir, sevkiyat taşıma, istifleme yükleniciye aittir.

Hazırlayan  
**Buket KÖKSAL**  
Gıda Mühendisi

Hazırlayan  
**Aylin ÇETİNKAYA ECE**  
Gıda Mühendisi