

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 ve Roll 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 ekmeklerinin ve roll ekmeklerinin özelliklerini kapsar.

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

GRUP NO	CİNSİ ve BİRİMİ	MİKTARI (ADET)
1	Buğday Ekmeği (200 gr)	1.023.750 adet
2	Roll Ekmek (40GR)	5.000 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 ve roll 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, Roll ekmeği 40 'ar gr.lık 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, şeffaf kasa poşetleri ile getirilecektir.**
9. Ekmeklerin konduğu kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konmayacaktır.
10. **Hamurun pişme kabiliyetini arttırıcı herhangi bir yabancı madde ve katkı maddesi kesinlikle katılmış olmamalıdır.**

3.2.ROLL EKMEĞİ

1. Rutubet miktarı kütlece yüzde cinsinden en çok %38 olmalıdır. Hamuru yapışık veya yanık olmamalıdır. Tip 650 ekmeklik buğday unu kullanılacaktır.
2. Ekmek birinci kalite buğday unundan imal edilmiş olmalıdır.
3. Tuz miktarı her kuru maddede en çok %1,5 olacaktır.
4. İmalatta ekşi maya kullanılmayacak pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.

5. Ekmekler mutlak surette taze olacak, bayat ekmek kesinlikle olmayacaktır.
6. Ekmek iyi pişmiş ve kabarmış normal koku ve lezzette olacaktır. Kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça düzenli olacaktır. Tıkız, yanık, hamur haline gelmemiş, un topaklı, iplikleşme, büyük yanık ve boşluklar olmamalıdır. Ekmeğin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş iç kısımdan ayrılmış olmalıdır.
7. Ekmeklerin ağırlıkları 40 gr olmalıdır. Ekmekler roll ekmek biçiminde olmalıdır.
8. Ekmekler plastik kasalar içinde; temiz, şeffaf poşet geçirilmiş olarak getirilecektir.

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. Roll Ekmekler 40 gram 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
Gökhan BAŞARAN
Ayni ve Nakdi Yardımlar Şube Müd. V.