**T.C.**

**AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

**SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ**

**2022 YILI EKMEK ALIMI**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. **KONU**

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

1. **İSTEK ve ÖZELLİKLER**
   1. **2.1.TANIMLAR**

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

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

GRUP CİNSİ ve MİKTARI

NO BİRİMİ (ADET. )

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1 Tam Buğday Ekmeği (200 gr) 650.000 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 Tam buğday ekmekler bu şartnamede belirtilen özelliklerine ve ambalaj durumuna göre alınacaktır.

* 1. **İşin Yapılma Yeri, İşe Başlama ve İşi Bitirme Tarihi;**

01.01.2022 tarihinde işe başlanacak- 31.12.2022 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 e 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. **Tam Buğday Unlu Ekmek ve 200 gramlık** **olacaktır.** Ekmekler net ağırlık üzerinden alınacaktır.
7. Ekmekler o sabahın ürünü olmalıdır. Kesinlikle bayat olmamalıdır, kurumuş ve sert olmamalıdır.

8-Ekmekler sözleşme imzalandığı tarihinden itibaren istenilen miktarlarda günlük alınacaktır.

**3.1. TAM BUĞDAY EKMEĞİ**

1.  Tam Buğday Unlu Ekmek İçeriği; ez az % 40 Tam Buğday Unu+ Tip 650 Ekmeklik Buğday unu olacaktır.

2. İyi pişmiş, kabarmış, kabuğu ince, parlak, esmer renkte , normal koku ve lezzette bulunmalı kesildiği zaman görülen gözenekler; normal büyüklükte  ve homojen yapıda olmalıdır.

3.    Hamuru yapışık veya yanık olmamalıdır.

4. **Her bir ekmek ağırlığı 200 gr olmalıdır.**

**5.    Ekmekler , plastik kasalar içinde; temiz, şeffaf poşet geçirilmiş olarak getirilecektir.**

6.    Ekmeklerin konduğu kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak , yağlı, çamurlu, kirli kasalara **ekmek** konmayacaktır.

7**.    Hamurun pişme kabiliyetini arttırıcı herhangi bir yabancı madde ve katkı maddesi kesinlikle katılmış  olmamalıdır**.

8.    **İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, yaş  maya (TS3522) kullanılacaktır.**

9.    Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir parazit yerleşmiş olmayacaktır.

10. Ekmekler; Çuval döküntüsü, ip parçası ve benzeri cisimler ihtiva etmemelidir.

11. Tam buğday unlu ekmeklerin tüm proses basamakları ilgili tebliğe uygun olmalıdır.

**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. **Tam Buğday Ekmekleri 200'şer gr olacaktır.**

**7.AMBALAJLAMA**

**7.1. AMBALAJLAMA**

-Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince taze ekmekleri iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta ve sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, gıda saklamaya uygun plastik kasalar olacaktır**. Plastik kasalar içerisine temiz şeffaf poşet geçirilmiş olacaktır**.

**8.GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI**

8.1.Mallar, bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.

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

8.3.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.

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

8.5.**Mallar 01.01.2022 tarihinden itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda Aydın il sınırları içerisinde ve idarenin istediği yere bırakılacaktır. Sabah saat 05:00-06:00 arasında teslim edilip istiflenecektir. Mal teslimatının gecikmesi nedeniyle alınan düzeltici kararların masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.**

**8.6.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.**

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

**Hazırlayan Hazırlayan**

**Buket KÖKSAL Aylin ÇETİNKAYA ECE**

**Gıda Mühendisi Gıda Mühendisi**