KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

SOSYAL HİZMETLER DAİRE BAŞKANLIĞI

İHTİYAÇ SAHİBİ AİLELERE EKMEK YARDIMI DAĞITIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

2027

1. İŞİN KONUSU VE KAPSAMI

Kayseri Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı'nın, Büyükşehir Belediyesi il sınırları içinde ikamet eden ihtiyaç sahibi ailelere, 1.200.000 (Birmilyonikiyüzbin) adet ekmek yardımı dağıtımı işidir. İhale en avantajlı teklif ve en düşük fiyat esasına göre belirlenecektir. İşin süresi, sözleşme imzalandıktan sonraki 01.01.2027 tarih itibari başlar 31.12.2027 tarihinde sona erer.

Büyükşehir Belediyesi il sınırları içerisinde, ihtiyaç sahibi kişilerin ekmek ihtiyaçlarını idarenin önceden belirlediği noktalardan doğrudan alabilmeleri ile ilgili iş ve işlemleri kapsar.

2. TANIMLAR VE KISALTMALAR

Belediye : Kayseri Büyükşehir Belediyesini,
Kent : Kayseri Büyükşehir Belediyesi sınırları içini,
İdare : Kayseri Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığını,
Yüklenici : İhaleyi kazanan firma.

3. GENEL HUSUSLAR

3.1. Yüklenici firma, kent içerisindeki merkez ilçelerde (Talas, Kocasinan ve Melikgazi) bir program dahilinde, kendi personelleriyle ihtiyaç sahibi ailelere ekmek yardımı dağıtımını gerçekleştirecektir. İdare dağıtım noktalarında değişiklik (artırma veya azaltma) yapma yetkisine sahiptir. Ekmek dağıtımı yaptırılan tüm personellerin sosyal hakları (SSK, ÜCRET vb.) yüklenici firmaya aittir.

3.2. Yüklenici firma, idarenin mevcutta bulunan sosyal yardım büfeleri ve aşevi binalarında dağıtım yapabilecektir. Bu noktaların bakım, onarım, tefrişat vb. işlemleri yüklenici tarafından ücretsiz olarak karşılanacaktır.

3.3. Yüklenici, sosyal yardım büfelerini, nisan ayından itibaren beş ay süre ile haşerata karşı her 15 günde bir periyodik olarak ilaçlama yapmasını sağlamakla yükümlüdür.

3.4. Yüklenici, idare tarafından belirlenmiş olan dağıtım noktalarında haftanın altı(6) günü (Pazar ve resmi bayram günleri hariç) sabah 07.00-12.00 saatleri arasında ekmek dağıtımını yapacaktır.

3.5. Günlük ortalama ekmek ihtiyacı yaklaşık **3.000–5.000 adet** olup, ihtiyaç miktarı İdarenin fiilî ihtiyaçlarına göre değişiklik gösterebilir. Yükleniciye, Büfeler tarafından teslim alınan ve teslimatı gerçekleştirilen fiilî ekmek miktarı üzerinden ödeme yapılacaktır.
İdare, ihtiyaç durumuna göre sipariş ve teslimat miktarlarında **artırma veya eksiltme yapmaya yetkilidir**. Yüklenici, İdarenin ekmek ihtiyacındaki değişikliklerden dolayı herhangi bir **hak, bedel, tazminat veya sair nam altında talepte bulunamaz**

3.6. Ekmek siparişleri haftalık olarak liste halinde yükleniciye verilecektir. Ekmekler haftanın 6 günü (Pazar hariç) belirlenen noktalarda, idarece belirlenen ihtiyaç sahibi ailelere teslim edilecektir.

3.7. Ekmeklerin dağıtımı; dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde tamamen kapalı, unlu mamullerin taşınması dışında herhangi bir taşıma işleminde kullanılmayan, tavan, zemin ve duvarları su geçirmeyen, zararlı ve mikroorganizmaların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen malzemeden yapılan kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Taşıtların günlük olarak temizlenmesi ve aylık dezenfekte edilmesi gerekmektedir.

3.8. Ekmeğin dağıtımını ve taşımasını yapan tüm personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun ve temiz kıyafet giymesi ve koruyucu eldiven kullanması zorunludur.

3.9. İdare, ihtiyaç sahiplerinin almış oldukları ekmekleri ve çalışanları, rutin olarak kontrol edebilecek, gerekli görüldüğü takdirde ekmeği gıda laboratuarlarında analiz ettirebilecek ve tüm giderler yükleniciye ait olacaktır. Dağıtılan ekmeklerden oluşabilecek gıda zehirlenmesi gibi durumlarda her türlü tedavi vb. giderler yüklenici

tarafından karşılanacak olup, tekrarı halinde idare sözleşmeyi tek taraflı fesih edebilecektir.

3.10. Yüklenici, ekmek dağıtımına ait yeterli sayıda ekmeği dağıtım noktalarında bulundurmakla yükümlüdür. Yüklenici dağıtım noktalarında bulunan diğer unlu mamulleriyle ihtiyaç sahibi ailelere verilecek olan ekmeği değiştiremez. Ekmeğin tutarı ihtiyaç sahibi kişilere nakit olarak verilmeyecektir.

3.11. Dağıtım noktaları haricinde idarece toplu ekmek gönderilmesi planlanan yerlere yüklenici ekmeğin teslimatını eksiksiz gerçekleştirecektir.

3.12. Yüklenicinin merkez veya şubelerinde karşılaşılacak sorunlarda yüklenicinin imza yetkilisi sorumludur. Karşılaşılan sorunun idareye bildirimi ve çözümünde bu kişi muhatap alınacaktır.

3.13. Yüklenici firma idareden gelen talimatları eksiksiz uygulayacaktır.

4. EKMEĞİN ÖZELLİKLERİ

4.1. Yüklenici üreteceği ekmeği Türk Gıda Kodeksi buğday unu tebliği (Bu tebliğ Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 02 Nisan 2013 tarih ve 28606 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 2013/9 numaralı Türk Gıda Kodeksi "buğday unu tebliği" dir) ile Mikro Biyolojik Kriterler Tebliğine (Bu tebliğ Tarım ve Orman Bakanlığı'nın 2013/9 numaralı Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair 2018/39 numaralı Tebliğe göre hazırlanmıştır.) ve teknik şartname hükümlerine göre üreteceğini peşinen kabul eder. Bu yönetmelik kurutulmuş ekmekleri, dondurulmuş hamur, teknolojisi ile üretilen ekmekleri, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerlerini kapsamaz.

4.2. Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ağırlıkça " - % 3, +% 8" tolerans değeri ile üretilir. Ancak ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmi denetimlerde, alınan numunelerin ortalama ağırlığı, denetime konu olan ürünün bu tebliğ kapsamında üretimine izin verilen ağırlığından en fazla % 2 kadar eksik olabilir."

4.3. 200 gr. olarak alınacak ekmeklerde; Rutubet % en çok 38 (m/m), Kül (tuz hariç) (m/m) en az 0,65- en çok 1,1 , Tuz % (m/m) en çok kuru maddede 1,5 olacaktır.

4.4. Ekmeğin hammaddesi olan un için yapılan tetkiklerde kalsiyum peroksit, benzoil, peroksit, potasyum bromat veya azodilkarbonamid gibi kanserojen özellikteki kimyasal maddelere rastlanıldığı takdirde idare isterse yüklenici firmanın teslimatını durdurur ve yatırılan teminatı gelir olarak kabul eder.

4.5. İdare isterse söz konusu ekmekler için hem ekmeğin kendisinden hem de ekmek üretiminde kullanılacak olan tüm ham maddeler için akredite laboratuar ya da üretici firma bünyesinde kurmuş olduğu kalite kontrol laboratuar analiz sonuçlarını isteyebilir. Sonuçlardan yüklenici firma aşağıdaki tebliğ ve yönetmelikler kapsamında sorumludur.

2013/9 Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair 2018/39 Tebliği, TS 4500 Buğday Unu Standard, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Bulaşanlar Yönetmeliği, Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği, Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği, Etiketleme Yönetmeliği, Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği, Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği

NEM (TS EN ISO 712)	% EN ÇOK = 14.5
KÜL (TS1511 ISO 2171)	% KM'DE 0,7 ≤ KÜL ≤ 0,8
PROTEİN (TS EN 15948)	KM'DE EN AZ 11,5
SEDİMENTASYON (TS EN ISO 5529)	EN AZ 32
BEKLEMELİ SEDİMENTASYON (TS EN ISO 5529)	EN AZ 37
DÜŞME SAYISI (TS EN ISO 3093)	280 ≤ FN ≤ 420
ASİTLİK	KM'DE (SÜLFİRİK ASİT H2SO4) 0,07

GLUTEN İNDEKSİ (TS EN ISO 21415-2)	EN AZ %30 VEYA İDARE ekmeklik unlarda gluten indeksini asgari %80 olarak kabul edecektir.
SU ABORSİYONU (KALDIRMA) (TS 5530-1)	150 KG UN İÇİN EN AZ 90 LT. EN AZ %60
STABİLİTE (TS 5530-1)	EN 6 DK
YUMUŞAMA DERECESİ (TS 5530-1)	EN ÇOK 70
DİRENÇ (TS 5530-2)	EN AZ 500
UZAMA (TS 5530-2)	ORTALAMA 115
ENERJİ (TS 5530-2)	EN AZ 80

Yüklenici firma, mevzuata ve diğer sorumluluklarına aykırı davranması, gerekli tahlil, tazmin etmeyi kabul ve taahhüt eder.

4.6. Üretimde yapılan ekmek denemesin de 150 kg una minimum 90 litre su verilmesi halinde ve üretilen ekmeğin mevcut piyasada satışa sunulabilecek kalitede olmaması halinde; Laboratuar değerleri şartnameye uygun ise bu maddeye giren ürünler cezasız iade edilecektir(tolerans).

4.7. Ekmek yapımında dikkat edilmesi gereken bir diğer hususlar aşağıdaki gibidir:

4.7.1. Katkı Maddeleri: Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

4.7.2. Bulaşanlar: Buğday unlarında, bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

4.7.3. Pestisit Kalıntıları: Buğday ununun üretiminde kullanılan buğdaylardaki pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Bu kapsamda yüklenici firmalar Aflatoksin, okratoksin, pestisit, GDO, deoksinivalenol, zearalenon sonuçlarını içeren analiz belgelerini sözleşme ile birlikte sunacaklardır.

4.7.4. Hijyen: Buğday unları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

4.7.5. Ambalajlama ve Etiketleme: Buğday unlarının ambalajlanması ve etiketlenmesi ile ilgili kurallar aşağıdaki gibi olacaktır.

4.7.6. Buğday unlarının ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun madde ve malzemelerden oluşur. Ambalaj malzemesinin polipiropilen olması durumunda polipiropilen ambalajın dokuma sıklığı cm'de 5 adet ve ağırlığı en az 80 gr/m^2 olur.

4.7.7. Dökme olarak satışa arz edilen ürünlerin taşımasında ve depolamasında kullanılan un tankeri ve silolarının buğday unu ile temas eden yüzeyleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemeden yapılır.

4.7.8. Etiketleme: Buğday unlarının etiketi; Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilir. Unun etiketi üzerinde maksimum kül (%Kül KM'de (m/m)) ve minimum protein miktarları (%Protein Miktarı, KM'de) belirtilir.

4.8. Üretici firma aşağıdaki teknik şartlara göre;
Unun Depolanması; Kullanılacak olan unun saklanma şekli argon kaynaklı krom depolarda en az 5 gün bekletilmiş un depolanacak ve bu depolara silobas sistemiyle pinomatik olarak boşaltılacaktır.

Hamurun yoğurulması; Silolardan üretim için un yine pinomatik bir şekilde el ile temas etmeden yoğurma kazanlarına boşaltılacaktır. Yoğurulma işlemlerinin yapılacağı kazanlara soğuk su otomatik dozajlama sistemi ile konulacaktır. Hamurhane sıcaklığı en fazla 24 derece olacaktır.
Üretilen her türlü ekmek ve ekmek çeşidi insan eli ile direk temas görmeden tam otomasyonlu fabrikasyon şekilde üretilecektir (bıçak atma yani; hamuru pişirmeden önce fermantasyon tesisi çıkışı üst yüzeyine şekil verme, ekmeklerin kasalanma işlemleri hariç) ekmeğin üretim prosesini gerçekleştirmeyi kesin olarak kabul ve taahhüt etmiş olur.

4.9. Kesilen hamurlar ısıl işlem görmeden önce yine tam otomasyonlu bir şekilde;
15 dakika hamur yoğurma işlemine tabii tutulduktan sonra kesilen hamurlar 15 dakika ara dinlendirme ünitesinde otomatik konveyör sistemi ile bekletilecektir.
Sıfır vibrasyonlu 20 katlı fermantasyon ünitesine otomatik konveyör sistemi ile taşınacak, katlı fermantasyon tesisinin 40 derece sıcaklık ve %80 nem ortamında en az 90 dakika fermantasyon işlemine tabii tutulacaktır
Fermantasyon tesisinden çıkan hamurlar Otomatik konveyör sistemi ile önce bıçak atma ünitesine ardından otomatik olarak tünel fırınlara gönderilecektir
4.10. Fırın işleminden sonra pişmiş olan ekmekler kasalanmadan önce mutlaka konveyör sistemi (en az 150 metre sarmal şekilde konveyör üzerinde veya düz konveyör üzerinde en az 20 dakika kapasiteli) ile oda sıcaklığına getirilecek şekilde bekletilerek soğutulacak ve kasalanacaktır.
4.11. Ekmekler dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olacak, kurumuş, bayat, basık ve yanık olmayacaktır.
4.12. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olacak, hamurumsu, canlı veya cansız böcek ve/veya parçaları, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmayacak, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmayacaktır.
4.13. Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku olmayacaktır

5. ANLAŞMAZLIKLARIN ÇÖZÜMÜ
5.1. Anlaşmazlık durumunda, Kayseri Mahkemeleri ve İcra Daireleri yetkilidir.

Nejat AYYILDIZ
Tekniker

Hüseyin SÜS
Sosyal Hizmetler Şube Müdürü