

T.C.
AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
2021 YILI KURU GIDA KOLİSİ ALIM
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. KONU

Bu teknik şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Ayni ve Nakdi Yardımlar Şube Müdürlüğünce alımı yapılp, Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğünce; Belediyemiz sınırları içerisindeki Fakir ve yardıma muhtaç kişilere dağıtılmak üzere, yurt içinden satın alınacak olan satın alınacak **1 adet koli içerisinde 10 kalem Kuru Gıda ürünlerinin** (Kuru Fasulye, Pilavlık Pirinç(Baldo), Pilavlık Bulgur, Kırmızı Mercimek, Arpa Şehriye, Çay, Toz Şeker, Buğday Unu, Ayçiçek Yağı, Makarna) özellikleri, muayeneleri, ambalaj durumlarını ve teslimat şartlarını kapsar. Bundan sonra Teknik Şartnamede AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Ayni ve Nakdi Yardımlar Şube Müdürlüğü; **İDARE**, Kuru Gıda Alımı İşine katılmak isteyen isteklilerin her biri **İSTEKLİ FİRMA**, teklif üzerinde kalan firma **YÜKLENİCİ** olarak alınacaktır.

2. İŞİN KAPSAMI VE İŞİ BİTİRME TARİHİ

Kapsam: Bu şartname AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı alacak olduğu 10 kalem kuru gıdaları (Kuru Fasulye, Pilavlık Pirinç(Baldo), Pilavlık Bulgur, Kırmızı Mercimek, Arpa Şehriye, Çay, Toz Şeker, Buğday Unu, Ayçiçek Yağı, Makarna) kapsar.

İşe Başlama ve İş Bitirme Tarihi: Sözleşmenin imzasından itibaren işe başlanacak olup işin süresi 31.12.2021 tarihine kadardır.

3. MALLARIN CİNS, MİKTAR VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ

GRUP NO	CİNSİ ve BİRİMİ	MİKTARI (Kg, Lt)
1	KURU FASULYE(DERMASON)	60.000 kg
2	PİLAVLIK PİRİNÇ(BALDO)	60.000 kg
3	PİLAVLIK BULGUR	60.000 kg
4	KIRMIZI MERCİMEK	60.000 kg
5	ARPA ŞEHİRİYE	30.000 kg
6	ÇAY	30.000 kg
7	TOZ ŞEKER	60.000 kg
8	BUĞDAY UNU	60.000 kg
9	AYÇİÇEK YAĞI	60.000 lt

3.1. ALINACAK MALLARIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ**3.1.1. KURU FASULYE:**

- Kuru fasulyeler son sene mahsulü, çeşidi **DERMASON FASULYE, BOYU; A(BÜYÜK)** olan 1.sınıf cins fasulyelerden olacaktır. Fasulye boyutu min. 8 mm olacaktır.

Özellikler	1.SINIF
	Kütlece, %, en çok
Rutubet muhtevası	14
Yabancı madde miktarı	1
Kalbur altı miktarı	1
Bozuk tane miktarı	1
Kırık tane miktarı	1
Diğer çeşitlerden taneler	5

- Dermason çeşidine giren kuru fasulyeler beyaz renkte, dolgunca yassı (basık) şekilli olup bir uçları düz, diğer uçları yuvarlak yapıda ve büyük taneli olacaktır.
- Kuru fasulyeler yeter derecede kurumuş ve hepsi aynı boyda, umumiyetle dolgun olacak; buruşmuş, çürük, böcek yenikli, sararmış, ıslak, fena kokulu vs. olmayacaktır. Fasulyelerde böcek yenikli tane olmayacaktır. Yabancı madde miktarı %1'i geçmeyecektir. Kırık, sararmış, buruşmuş ve çok küçük tane miktarı %1'den fazla olmayacak. İçinde bulunabilecek renkli fasulye miktarı %1'den fazla fasulyelerde rutubet miktarı %14'ten fazla olmayacaktır. Taneler homojen bir şekilde pişen cinsten olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. TSE standartlarına uygun olacaktır.
- Temiz, sağlam, Türk Gıda Kodeksine uygun, 1 er kiloluk orijinal ambalajlarda olacak.** Her ambalajın üzerinde etiket bilgisi eksiksiz olacaktır. Etiket üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.2. PİLAVLIK PİRİNÇ (BALDO):

- Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz renkte ve kokuda, **Çeşidi: 1.Sınıf Baldo, Boyu: Uzun tane –A Tipi** olacak. Pirinçlerin uçları kırık ve pirinç ortası kof, beyazımsı görüntüde olmayacaktır.

	Ham tane ve tebeşirleşmiş tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Mandık veya kırmızı tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Kırmızı çizgili tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Doğal şekil bozukluğu olan tane, benekli tane, lekeli tane, sarı tane ve amber tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Kırık tane (Ağırlıkça En Fazla, %)	Organik Yabancı Maddeler (Ağırlıkça En Fazla, %)	İnorganik Yabancı Maddeler (Ağırlıkça En Fazla, %)
Pirinç (1. sınıf)	1	0.5	0.5	0.5	5	0.3	0

	Tane Uzunluğu (mm)	Uzunluk/Genişlik Oranı
Uzun Taneli Pirinç (Tip A)	>6,7	2≤ - ≤3

- Baldo pirinçlerin bin tane ağırlığı min. 30 gr. olacaktır.
- Pirinçler küflü, küf kokulu, bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş, kurtlu ve böcek yenikli, taş, kum olmayacaktır.
- Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
- Bozuk, lekeli tane çöp, kabuk ve çeltikli tane % 0,5'yi geçmeyecektir.
- Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç tane miktarı max. %5'e kadar alınır.
- Her ne maksatla olursa olsun, kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır.
- **Temiz, sağlam, Türk Gıda Kodeksine uygun, 1 er kiloluk orijinal ambalajlarda olacak.** Her ambalajın üzerinde etiket bilgisi eksiksiz olacaktır. Etiket üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.3.PİLAVLIK BULGUR:

- **1.Sınıf, Boy Tip 1; İri Pilavlık bulgur olacak. Bulgur tanesi boyutu 3,00 mm 'lik elekten geçmeyen boyuttaki iri pilavlık bulgur olacaktır.**
- Sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olup, normal vasıflı, tercihen sert buğdaydan temizlenmiş, kurutma, kırma, kepekten ayrılma suretiyle elde edilmiş olacaktır. Canlı cansız böcek ve benzeri artıkları bulunmayacaktır. Ekşi, kızışmış, ıslanmış, ıslanmış kurutulmuş, küflenmiş, topaklanmış olmayacaktır.
- Bulgurların nem oranı max. 13 ü geçmemelidir. Yabancı madde oranı en fazla %0,5 olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olmalıdır. Yeni Sene mahsulü olacaktır.
- **Temiz, sağlam, Türk Gıda Kodeksine uygun, 1 er kiloluk orijinal ambalajlarda olacak.** Her ambalajın üzerinde etiket bilgisi eksiksiz olacaktır. Etiket üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.4. KIRMIZI MERCİMEK

- Son sene mahsulü 1.sınıf kırmızı iç mercimek olacaktır. 3 mm'lik yuvarlak delikli elek üzerinde kalan mercimeklerden olacaktır. Bütün(tam) mercimek olacaktır. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 10 olabilir. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
- Kırmızı mercimekler kaynatıldığında kırk beş dakikada tamamen pişmiş olacaktır.
- Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir. Kabuğu soyulmamış tane en fazla %0,2 olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olmalıdır.
- **Temiz, sağlam, Türk Gıda Kodeksine uygun, 1 er kiloluk orijinal ambalajlarda olacak.** Her ambalajın üzerinde etiket bilgisi eksiksiz olacaktır. Etiket üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.5. ARPA ŞEHİRİYE

- Arpa Şehirierin rutubet miktarı en fazla %13 olacaktır.
- Küflenmiş, kirlenmiş herhangi bir suretle bozulmuş, kurt, böcek ve diğer parazitler tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri yabancı cisimler ihtiva etmeyecektir.
- Herhangi bir kimyevi ve sağlığa zararlı maddelerle muamele edilmiş ve boyanmış olmayacak. **şehirier durum buğdayından imal edilmiş olacaktır.**
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olmalıdır.
- **Temiz, sağlam, Türk Gıda Kodeksine uygun, 500 gr lık orijinal ambalajlarda olacak.** Her ambalajın üzerinde etiket bilgisi eksiksiz olacaktır. Etiket üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.6. ÇAY:

- Kendine has kokuda yaprak halinde olacak ve kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak, güzel kokulu olacaktır.  p, ot, toz, kum ve aydan başka yabancı madde ve otlarla karışık, boyalı olmayacaktır. ayda nem oranı; ilgili tebliğde belirtilen limitten fazla olmayacaktır.(max.%7)
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır.
- **Temiz, sağlam, Türk Gıda Kodeksine uygun, 500 gr lık orijinal ambalajlarda olacak.** Her ambalajın üzerinde etiket bilgisi eksiksiz olacaktır. Etiket üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.7. TOZ şEKER:

- Yerli malı olacak, her türlü fena kokudan arı olacak, şekerler kristal olacak, taneleri iri olacak, kuru olacak, kitleleşmiş, topaklanmış bir halde olmayacak. Islak olmayacak, suda tamamen eriyecek, suyun üstünde ve dibinde toz, çöp vs. bulunmayacaktır.
- **şeker Pancarından üretilmiş olacak. Kesinlikle yabancı madde olmayacaktır.**
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır.
- **Temiz, sağlam, Türk Gıda Kodeksine uygun, 1 er kiloluk orijinal ambalajlarda olacak.** Her ambalajın üzerinde etiket bilgisi eksiksiz olacaktır. Etiket üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.8. BUğDAY UNU:

- **Pastalık, böreklik buğday unu olacaktır.**
- Normal koku ve lezzette olup, kızışmış, acımış, ekşimiş, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli, kelekli olmayacak. Unların içerisinde fare pisliği, canlı, cansız parazit ve **undan başka yabancı madde olmayacak.** Unlar beyazlatılmış, boyanmış veya herhangi bir maksatla zararsızda olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
- **Nem oranı ilgili tebliğde belirtilen sınırların üzerinde olmayacaktır.(max.%14,5)**

- Gıda Tebliğinde belirtilen sınırlara göre buğday unu protein miktarı an az %7 olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Un yeni yıl mahsulü olacaktır.
- **Temiz, sağlam, Türk Gıda Kodeksine uygun, 1'er kiloluk orijinal ambalajlarda olacak.** Her ambalajın üzerinde etiket bilgisi eksiksiz olacaktır. Etiket üzerinde firma adı, adresi, malın cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.9. AYÇİÇEK YAĞI:

- Tamamen berrak renksiz veya açık sarı renkte, tortusuz, kendine özgü tat ve kokuda olacak, içinde boya, yabancı madde bulunmayacak. İyi rafine edilmiş olacak.
- **Sadece Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilmiş yağ olacaktır.**
- **Kesinlikle aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri olmayacaktır.**
- TSE standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksinde belirtilen sterol kompozisyon değerlerine uygun Ayçiçek yağı olacaktır.

Bitkisel Yağlar	Türk Gıda Kodeksi Sterol kompozisyon Tablosu							
	Kolesterol	Brassikasterol	Kampesterol	Stigmasterol	Beta-sitosterol	Delta-5-Avenasterol	Delta-7-Stigmasterol	Delta-7-Avenasterol
Ayçiçek Yağı	TED-0,7	TED-0,2	6,5-13,0	6,0-13,0	50-70	TED-6,9	6,5-24,0	3,0-7,5

- Etiket üzerinde firma adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı ve dolum hacmi bulunacak. Dolum hacmi 1 lt olan ambalajlarda olacaktır. **Dolum hacmi/lt üzerinden alım yapılacaktır.** Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

3.1.10. MAKARNA:

- Durum buğday irmiğinden veya unundan yapılmış olacak, tabii renk, tat, koku ve görünüşte olacak, kirlenmiş, acımsı, küflü, kurtlu, böcekli olmayacak yabancı koku ve tat taşımayacaktır.
- **Makarnanın rutubet miktarı en çok %13 olmalıdır.**
- **Türk Gıda Kodeksinde belirtildiği gibi, makarnanın protein miktarı kuru maddede en az %10.5 olmalıdır.**
- TSE standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Makarnalar şekil olarak burğu ya da ince uzun makarna olabilir.
- En fazla 12 dakikada pişen makarnalar olmalıdır.
- **Makarnalar 0,5 kg'lık orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.** Ambalajların üzerinde cinsi, net ağırlığı, firmanın adı, imal tarihi, son kullanma tarihi, adresi ve parti no su yazılı olacaktır. İsteğe göre (yüzük, burğu, fiyonk, çubuk,) şekillere uygun olarak teslimat yapılacaktır. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 6 ay sonra olmalıdır.

4. AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME

- Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince Gıdaları iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta, sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, uygun mukavva ile kolilenmiş olacaktır.
- Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olacak, ürüne zarar vermeyecek,

bunların üzerine yazılan yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin birleştirilmesinde kullanılan zımk, iplik vb. materyal toksin ve insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

- Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilecektir.
- Ambalajlamada Muhtelif Gıdaların doğal özelliklerini, özellikle tadını, kokusunu, fizyolojik ve biyolojik yapısını değiştirebilecek herhangi bir madde kullanılmayacaktır.
- Ambalajların görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olacak; ambalajın üstünde ve alt kısmındaki mallar aynı görünüm ve kaliteye sahip olacak, her ambalajda görünen mallar o ambalajdaki tüm ürünü temsil edecektir.
- Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler bulunacaktır;
 - Üretici firmanın ticaret unvanı veya adı, tescilli markası ve adresi,
 - Malın adı
 - Parti numarası
 - Net miktarı (gram veya kilogram olarak)
 - Brüt ağırlığı (kg olarak ya da lt olarak)
 - Çeşidi
 - Tipi
 - Sınıfı
 - Rengi (kırmızı mercimek vb.)
 - Üretim bölgesi
 - Üretim tarihi ve son kullanma tarihi.
 - İçerik Etiketleri

Alınacak Kuru Gıda Kolilerinin içinde;

1 Adet Koli İçerisinde;

1 kg Kuru Fasulye
1 kg Pilavlık Pirinç(Baldo)
1 kg Bulgur
1 kg Kırmızı Mercimek
0,5 kg Arpa Şehriye
0,5 kg Çay
1 kg Toz Şeker
1 kg Buğday Unu
1lt Ayçiçek Yağı
0,5 kg Makarna bulunacaktır.

Toplamda 60.000 adet kuru gıda kolisi alınacaktır.

- Kolilerin üzerinde İdarece Belirlenen ve tasarımı yüklenici 'ye verilecek olan AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ AMBLEMİ/LOGOSU Basılı olacaktır.
- Mal teslimi kolilerle yapılacaktır.
- Kabul Muayene işlemleri ise her ürünün kendi toplam kilosu üzerinden yapılacaktır. Yırtılmış, kirli, ıslanmış, nemlenmiş, logosuz koliler kabul edilmeyecektir.
- Her kolinin içerisinde idarece belirtilen miktarlarda ve çeşitte malzeme olacaktır.
- Kolilerde belirtilen malzemelerden eksik ya da fazla miktarda mal ve farklı çeşit mal kesinlikle olmayacaktır.
- Her koli birbiriyle aynı olacaktır.

- Koli içerisinde istenen miktarlarda ve çeşitte ürün bulundurmeyen koli kabul edilmeyecektir.
- Koliler erzak taşımaya uygun, çift oluklu, mukavemeti yüksek kolilerden olacaktır. Min BC dopel 6 mm + 0,5 olan Kraft olmalıdır.
- Kolilerde kesinlikle patlama, ezilme olmayacaktır.
- Koliler, taşıma, saklama ve pazarlama süresince Kuru Gıdaları iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta ve sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz mukavemeti yüksek, karton malzemeden olacaktır.

5. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- Her mal alımında Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, muayene ve kabul komisyonunca bizzat teslim alınacaktır.
- Muayene ve kabul komisyonunca mallardan gerek görülürse numune alınacaktır. Alınan numuneler analiz edilmek üzere götürülecektir. Analiz masrafı yüklenici firmaya aittir. Analiz sonuçları teknik şartnameye veya geçerli gıda mevzuatına uygun çıkmadığı takdirde yüklenici uygun olmayan malları koşulsuz olarak geri almak ve uygun nitelikte mal temin etmekle yükümlüdür.

6. NUMUNE ALMA

- Ambalajı ve sevk tarihi aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan Muhtelif Gıdalar bir parti sayılacaktır.
- Partiden numune TS ISO'nun ilgili maddelerine veya Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümüne göre yapılacaktır.

7. MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ

- Muayene ve kabul işlemleri Mal Alımları Denetim Muayene Ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik'e göre yapılacaktır.
- Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı yetkili personeli gıdaların üretim, taşıma, depolama ve satış yerlerinde bütün aşamalarda gerek görürse inceleme yapabilecek, gerekli muayene ve analizler için numuneler alabilecektir. Denetlemeler sözleşmenin imzalanmasından önce veya sonra gerçekleştirilebilecektir. Denetlemeler sırasında ulaşım masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Her türlü muayene masrafı yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Muayene sırasında dizayn ve üretim hataları nedeniyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici firma sorumlu olacaktır.
- Muayenelerde kullanılan, ezilen, hasar gören ve özelliğini kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve bozulan ambalajlı mallar yenileriyle değiştirilecektir.
- Yüklenici firma talep edilirse istenen tüm zamanlarda mallarla ilgili son yapılmış tüm duyuşal, fiziksel, kimyasal analiz ve ambalaj muayenesi sonuçlarını gösteren raporları İdareye ibraz etmek zorundadır.
- Muayenesi ya da Analiz sonuçları teknik şartnameye veya geçerli gıda mevzuatına uygun çıkmadığı takdirde yüklenici 7 (yedi) gün içerisinde teknik şartnameye uygun malları tedarikle yükümlüdür.

8. MUAYENE ve DENEYLER

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. Sonucun genel özellikler kısmına uygun olup olmadığına bakılacaktır. Ambalaj muayenesi gözle ve elle yapılacak ve sonucun (4 Madde Ambalajlama ve Etiketleme bölümü) uygun olup olmadığına bakılacaktır.

Kimyasal Analizler; Aydın Büyükşehir Belediyesi Yetkili personelince gerek görülürse Gıdalardaki bulaşanların miktarlarını ve pestisit kalıntı limitlerini belirlemek için yapılacak analizler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yüklenici firmaya yaptırılacaktır.

9. GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI

- Kuru gıdalar bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.
- Tüm malzemelerin yüklemesi, nakliyesi, araçtan indirilip, idarenin göstereceği alana istiflenmesi yükleniciye aittir.
- Kuru gıdalar birbirine zarar verecek, ezecek, ambalajı deforme edecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
- İçinde kuru gıda bulunan ambalajlar rutubetsiz, güneş ışığı ile doğrudan temas etmeyecek yerlerde muhafaza edilecek, yağmur, kar altında bırakılmayacak ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmayacaktır. Nakil sırasında mümkün olan en kısa zamanda istifleme ve boşaltma yapılacaktır.
- Kuru gıdaların taşındığı araçlar üstü kapalı temiz ve kuru olacaktır.
- Mallar sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren İdarenin göstereceği depolara teslim edilip istiflenecektir. Mal teslimatının gecikmesi nedeniyle alınan düzeltici kararların masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.
- İstenilen Fiziksel, duyuşal, Mikrobiyolojik şartlara uymayan malzeme Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Muayene ve Kabul Komisyonu Personeli Tarafından geri gönderilecek, yenisi 7(yedi) gün içinde teslim edilecek, istiflenecektir.
- Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanında belirtilen cezalar uygulanır.

10. GENEL HÜKÜMLER

- Malzemeler sözleşme imzalandığı tarihten itibaren 31.12.2021 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacaktır.
- Alınacak tüm mal net miktarı üzerinden alınacaktır.
- Teknik şartnamedeki şartlara uygun olmayan ve sipariş verilen zamana uygun mal teslim edilmediği takdirde, yüklenici ihale dokümanının da belirtilen cezalar uygulanır.

Gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili asgari teknik ve hijyenik kurallar aşağıdaki gibi olmalıdır.

- Gıda maddeleri depolama ve taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır.
- Taşıma araçları ve yüklenicinin malları teslimat öncesinde depoladığı depolarda havalandırma, sıcaklık ve rutubet ürün özelliklerine uygun olmalı
- Taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet ve ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik amacına uygun olmalıdır.
- Ürünler zeminle temas etmeyecek şekilde belirli bir yükseklikte ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerine depolanmalıdır.
- Depolama ve taşıma esnasında çevreye zarar verilmemelidir.
- Depolama esnasında ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif yapılmalıdır.
- Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.
- Gıda maddeleri toksik maddeler ile birlikte depolanmamalı ve taşınmamalıdır.
- Burada belirtilmeyen diğer konular Türk Gıda Kodeksinin ilgili bölümlerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük eklerini de kapsayacaktır.

HAZIRLAYAN


BUKET KÖKSAL
Gıda Mühendisi


Aylin ÇETİNKAYA ECE
Gıda Mühendisi