**T.C**

**AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**

**SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ**

**2022 YILI HIZLI DONDURULMUŞ GIDALAR**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. **KONU**

Bu teknik şartname, Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına; yardıma muhtaç, engelli, yaşlı kişilere günlük sıcak yemek yapımında, Ramazan ve Muharrem ayında Aydın Büyükşehir Belediyesi İftar Çadırlarında, resmi, dini, özel günlerde; sıcak yemek yapımında kullanılmak üzere Aydın Büyükşehir Belediyesi Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan, yurt içinden satın alınacak; Hızlı Dondurulmuş gıda ürünlerinin özelliklerini, muayenelerini, ambalaj durumlarını kapsar. Bundan sonra Teknik ve Tip İdari Şartnamede Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası İDARE, Hızlı dondurulmuş gıda ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her biri İSTEKLİ FİRMA, ihaleyi kazanan firma YÜKLENİCİ olarak anılacaktır.

1. **İSTEK ve ÖZELLİKLER**

**Kapsam:** Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan 10 kalem hızlı dondurulmuş gıdaları kapsar.

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

**GRUP CİNSİ ve MİKTARI**

**NO BİRİMİ (Kg, paket, lt. )**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **HIZLI DONDURULMUŞ BARBUNYA** | **7.000 kg** |
| **2** | **HIZLI DONDURULMUŞ BEZELYE** | **10.000 kg** |
| **3** | **HIZLI DONDURULMUŞ HAVUÇ** | **2.000 kg** |
| **4** | **HIZLI DONDURULMUŞ ISPANAK** | **3.000 kg** |
| **5** | **HIZLI DONDURULMUŞ KÜP PATATES** | **9.000 kg** |
| **6** | **HIZLI DONDURULMUŞ MISIR** | **300 kg** |
| **7** | **HIZLI DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU** | **2.000 kg** |
| **8** | **HIZLI DONDURULMUŞ ORBİT TAZE FASULYE** | **5.000 kg** |
| **9** | **HIZLI DONDURULMUŞ PARMAK PATATES** | **12.000 kg** |
| **10** | **HIZLI DONDURULMUŞ RULO BÖREK** | **1.000 kg** |

* + 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 tek tek kendi adlarıyla veya “mal” olarak adlandırılmıştır.
* Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan hızlı dondurulmuş gıda çeşitleri bu şartnamede belirtilen özelliklerine ve ambalaj durumlarına göre alınacaktır.

**2.1.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 partiler olarak, yemek fabrikasına teslim edilecektir.** Mallar yüklenici tarafından sevk edilecek; sevkiyat ve istif için ayrıca ücret ödenmeyecektir.

**2.2.Kimyasal Özellikler:** Hızlı Dondurulmuş Gıdalarda bulaşanların miktarları ve pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

**3.YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ**

* + Her mal alımında Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının yetkili bir personeli malları bizzat teslim alacaktır.
  + Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün Yetkili personeli tarafından 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 Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunun 20. maddesi hükümleri uygulanacaktır.
  + İhaleye iştirak edip gerekli belge ve özellikleri sağlayan yüklenici firmayla anlaşıldığı takdirde, mallara yapılacak veya yaptırılacak muayene ve kontrollerde bu şartnamede belirtilen istek ve özellikler geçerli olacaktır.

**4.NUMUNE ALMA**

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

**5.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, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası yetkili personeli Hızlı Dondurulmuş 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, özelliğini kaybeden ve bozulan ambalajlı malzemeler yüklenici firma tarafından yenileriyle değiştirilecektir.
* Yüklenici firma talep edilirse istenen tüm zamanlarda mallarla ilgili son yapılmış tüm duyusal, fiziksel, kimyasal analiz ve ambalaj muayenesi sonuçlarını gösteren raporları alıcı makama ibraz etmek zorundadır.

**6.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 (9. Özellikler kısmına) uygun olup olmadığına bakılacaktır.

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

**7.AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME**

* + - Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince Hızlı Dondurulmuş Gıdaları iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta, sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya diğer uygun malzemelerden hazırlanmış kasa, kutu vb. 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 zamk, iplik vb. materyal toksin insan sağlığına zararlı olmayacaktır.
    - Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilecektir.
    - Ambalajlamada Hızlı Dondurulmuş 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, lt olarak)
* Brüt ağırlığı (kg olarak ya da lt olarak)
* Çeşidi
* Tipi
* Sınıfı
* Rengi
* Üretim bölgesi
* Üretim tarihi ve son kullanma tarihi.

**8.GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI**

* + Hızlı dondurulmuş gıdalar bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.
  + Hızlı dondurulmuş Gıdalar birbirine zarar verecek, ezecek, ambalajı deforme edecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
  + İçinde Hızlı dondurulmuş Gıda bulunan ambalajlar 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.
  + Hızlı dondurulmuş Gıdaların taşındığı araçlar üstü kapalı temiz ve kuru olacaktır.
  + Mallar sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda ve istenen çeşitlerde partiler olarak Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına teslim edilip istiflenecektir. Mal teslimatının gecikmesi nedeniyle alınan düzeltici kararların masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.
* İstenilen Fiziksel, duyusal, Mikrobiyolojik şartlara uymayan malzeme Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün Yetkili Personeli Tarafından geri gönderilecek, yenisi 1 gün içinde en geç saat sabah 10.00 da teslim edilecek, istiflenecektir.
* Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanında belirtilen cezalar uygulanır.

**9. ÖZELLİKLER**

**DONDURULMUŞ GIDA GENEL ÖZELLİKLER**

* + - Dondurulmuş gıdaların nakliyesinin yapıldığı aracın temizlik kurallarına uygun, soğutucu sistemleri sürekli çalışır durumda olması, soğuk zincirin kırılmaması, ürünlerin ısısının teslimat sırasında -18 ºC sıcaklıkta olması gerekmektedir.% 90-95 nispi nem ortamında depolanacak ve taşınacaktır. Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme, herhangi bir bozulma etmeni, kurtlanma veya böceklenme belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
    - Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkot nosu, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır. Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
    - Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde ya da pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzeler yerine yenisi ile değiştirilecektir.
    - Ambalajların nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olması, kolilerde patlak, yırtık ve ezik olmaması gerekmektedir.
    - Ürünlerin ambalajları üzerinde ürünün adı, firmanın adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, net miktarı ve kullanımı ile ilgili bilgiler bulunmalıdır.
    - Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
    - Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin üretiminde kullanılan hammaddeler sağlam, taze ve dondurmaya uygun özellikte olmalıdır.
    - Ürünlerin hazırlanması ve hızlı dondurulması ürün özelliğini bozmayacak minimum kimyasal, biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerle uygun teknik ekipman kullanılarak hızla tamamlanmalıdır.
    - Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin sıcaklık kontrolleri üretim taşıma sırasında Yemek Fabrikalarına gelinceye kadar yapılmalı istenirse Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün gıda mühendislerine verilmelidir.
    - Alınacak ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.
    - Alınacak ürünlerdeki bulaşanların miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.
    - Alınacak ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.
    - Alınacak ürünlere bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.
    - Alınacak dondurulmuş ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu kurallara ek olarak;

a) Satın alan tarafından hızlı dondurulmuş ürünlerin saklanabileceği minimum dayanıklılık tarihi ve bu süre esnasında depolama sıcaklığı ve/veya depolama ekipmanının tipinin gereklilikleri etikette belirtilmelidir.

b) Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin etiketinde yer alan parti numaraları “Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ” e uygun olmalıdır.

**9.1- HIZLI DONDURULMUŞ BARBUNYA**

Ayıklanmış, yıkanmış veIQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze barbunyada kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. **Kesinlikle kuru barbunya olmayacak, taze ala barbunya olacaktır.** Kendine has tat koku ve renginde olmalı yabancı madde bulunmamalıdır. Dondurulmuş taze barbunyalarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. **Barbunyalar son sene mahsulü olup; iri, dolgun ve kendine has renkte olacak, Barbunyalar taneleri aynı zamanda pişen barbunyalardan olacak.**

**9.2- HIZLI DONDURULMUŞ BEZELYE**

Dondurulmuş taze bezelyenin dış kabukları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun şekilde haşlandıktan sonra dış kabuğu parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.3 numara iri boy olacaktır. Kendine has tat koku ve renginde olmalı yabancı madde bulunmamalıdır. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**9.3- HIZLI DONDURULMUŞ HAVUÇ**

Dondurulmuş temiz ayıklanmış küp havuçtan oluşmalı, hücre zarı parçalanmadan tek tek IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Taneleri sağlam, bütün, temiz, berelenmemiş, parçalanmamış, çeşidinin doğal, renk, tat ve kokusunda olmalıdır. Kendine has tat ve renkte olmalı, yabancı koku bulunmamalıdır. Dondurulmuş havuçta kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş havucun içerisinde kesinlikle yabancı madde ve belirtilmeyen sebzeler bulunmamalıdır. Donuk olarak teslim alınacaktır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**9.4-HIZLI DONDURULMUŞ ISPANAK**

Temizlenmiş, iyice yıkanmış, yemeklik olacak şekilde doğranmış, kodekse uygun şartlarda dondurulmuş(IQF Tanelenmiş şok dondurma) ve taşınmış olmalıdır. Eşit büyüklükte doğranmalıdır. Kolilere istiflenmiş olarak alınacaktır. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, olgunlaşmamış, cılız, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, olmayacaktır. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları da kesilmiş olacaktır. Kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmayacaktır.

**9.5- HIZLI DONDURULMUŞ KÜP PATATES**

Dondurulmuş patates küp şeklinde 20x20 mm büyüklüğünde olmalı , (4 veya 5 ×2.5 kg ) lık ambalajlarda, donuk olarak teslim alınacaktır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır. **Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.** Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Frigo firik araçlarda getirilmelidir. Ambalajların nakliye esnasında düzenli istiflenmiş olması, kolilerde patlak, yırtık ve ezik olmaması gerekmektedir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.

**9.6- HIZLI DONDURULMUŞ MISIR**

Sarı veya beyaz renkte ve homojen görünümlü olmalıdır. Taneleri sağlam, bütün, temiz, berelenmemiş parçalanmamış, çeşidinin doğal, renk, tat ve kokusunda mısırlardan olacak. Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Mısır taneleri, çözüldükten sonra kolayca yenilebilir yapıda olmalı, gevşek veya çok sert yapıda olmamalıdır. Gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır. Donuk olarak teslim alınacaktır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**9.7- HIZLI DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU**

5–10 kg lık ambalajda yeni üretim olmalıdır. Un 1.inci kalite olup -18 derecede dondurulmuş olarak teslim edilecek, Türk standartlarına uygun olacaktır. Çözülmüş, ezilmiş (parçalanmış), gevşemiş ürün olmayacaktır. İmal ve son kullanım tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. Frigolu araçlarla teslim edilmelidir.

**9.8- HIZLI DONDURULMUŞ ORBİT TAZE FASULYE**

Temizlenmiş, kılçıklarından ayıklanmış, uçları kesilmiş doğranmış, kodekse uygun şartlarda dondurulmuş(IQF Tanelenmiş şok dondurma) ve taşınmış olmalıdır. **ORBİT CİNSİ**; 30- 50 mm olmalıdır. 2.5 kg lık ambalajlarda kolilere istiflenmiş olarak alınacaktır. Fasulyeler piyasada orbit diye tabir edilen cinsten, aynı çeşitten, etli, kılçıksız, dağılmamış olacaktır. Hiçbir Yabancı madde, tadı, kokusu olmayacaktır. Donuk olarak teslim edilecektir. Kesinlikle hiçbir katkı maddesi olmayacaktır.

**9.9- HIZLI DONDURULMUŞ PARMAK PATATES**

Dondurulmuş patates 9/9 mm-11/11 mm arası dilim; Kabuksuz, ambalajlarda, donuk olarak teslim alınacaktır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır. **Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.** Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Ambalajların nakliye esnasında düzenli istiflenmiş olması, kolilerde patlak, yırtık ve ezik olmaması gerekmektedir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.

**9.10- HIZLI DONDURULMUŞ RULO BÖREK**

Alınacak olan dondurulmuş rulo börekler, peynirli rulo börek olacaktır. Rulo börekler idarenin belirleyeceği boyutlarda olacaktır. Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Donuk olarak teslim alınacaktır. Etiket bilgileri eksiksiz ve tam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**10. GENEL ÖZELLİKLER**

* Malzemeler 01.01.2022 - 31.12.2022 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacaktır.
  + Malzemeler, istenen zamanlarda istenen miktarlarda **Aydın il sınırları içerisinde ve idarenin istediği yere bırakılacaktır.**  En geç Saat: 10.00 da teslim edilecektir.
  + Alınacak tüm mal net miktarı üzerinden alınacaktır.
* **Malların yüklenici firma tarafından sevkiyatı ve istiflenmesi yapılacaktır. Yüklenici ekstra bir ücret talep etmeyecektir.**
* Teknik şartnamedeki şartlara uygun olmayan ve sipariş verilen zamana uygun mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanın da belirtilen cezalar uygulanır.
* İstenilen Fiziksel, duyusal, Mikrobiyolojik şartlara uymayan malzeme Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün Yetkili Personeli Tarafından geri gönderilecek, yenisi 1 gün içinde en geç saat 10.00 da teslim edilecektir.

**Gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili 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 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 ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif yapılmalıdır.
* Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde taşınmalı ve depolanmalıdır.
* Depolar ve taşıma araçları ürün özelliği göz önüne alınarak ayarlanmalı, derin dondurulmuş ürünlerde soğuk zincir bozulmamalıdır.
* Gıda maddeleri ve 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.

**HAZIRLAYANLAR**

**Aylin ÇETİNKAYA ECE Buket KÖKSAL**

**Gıda Mühendisi Gıda Mühendisi**