

T.C.
AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
2022 YILI KURU GIDA KOLİSİ ALIM
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. KONU

Bu teknik şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Ayni ve Nakdi Yardımlar Şube Müdürlüğüne alımı yapılp, Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğüne; Belediyemiz sınırları içerisindeki Fakir ve yardıma muhtaç kişilere dağıtılmak üzere, yurt içinden satın alınacak olan **1 adet koli içerisinde 10 kalem Kuru Gıda ürünlerinin** (Kuru Fasulye, Baldo Pirinç, 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, Baldo Pirinç, 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 31.12.2022 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	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
10	MAKARNA	30.000 kg

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. Fasulyeler göz açıklığı 8 mm olan yuvarlak delikli elek üstünde kalan taneler olmalıdır.

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, bütün (tam) ve temiz olmalıdır. Kendine özgü renkte, sağlam olmalıdır. Fasulyelerde böcek ve böcek kalıntısı bulunmamalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. 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 adı, çeşidi, sınıfı, boyu, ürün yılı, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 1 (bir) yıl sonra olmalıdır.

3.1.2. BALDO PİRİNÇ:

- Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, **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	0.05

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

- Pirinçler, kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olmalı, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntılarını ve yumurtalarını, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir.

- 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 adı, çeşidi, sınıfı, boyu, ürün yılı, net ağırlığı, son kullanma tarihi ve parti no su mutlaka belirtilecektir. Son Kullanma Tarihi Malın Teslim alınma Tarihinden en az 1 (bir) yıl sonra olmalıdır.

3.1.3.PİLAVLIK BULGUR:

- Bulgur; Pilavlık bulgur olacak.
- Bulgur kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olmalıdır. Acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalıdır. Yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yumurtaları, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir.
- **Bulgurun Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**

Özellikler	Pilavlık Bulgur
1-Kusurlu Tane	
a)Beyazlı bulgur tanesi, %(m/m), en çok	1
b)Kızıl bulgur tanesi, %(m/m), en çok	1
c)Bozuk Tane, %(m/m), en çok	Bulunmamalıdır.
ç)Toplam Yabancı Madde, %(m/m), en çok	0,5
d)Taş, Kum gibi inorganik maddeler, %(m/m), en çok	0,1
2- Rutubet, %(m/m), en çok	13
3- Toplam kül (kuru maddede) %(m/m), en çok	2,0
4- Suyu geçen madde (kuru maddede) %(m/m), en çok	10
5-Protein (kuru maddede) %(m/m), en az	11

- **Bulgurun Tane İrilikleri**

Özellikler	Pilavlık Bulgur
3,00 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım %(m/m)	En az %80
1,60 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım %(m/m)	En çok %10
0,50 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım %(m/m)	En çok % 0,5

- 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 1 (bir) yıl sonra olmalıdır.

3.1.4. KIRMIZI MERCİMEK

- Son sene mahsulü **1.sınıf kırmızı iç mercimek** olacaktır. Mercimekler yeter derecede kurumuş, bütün (tam) ve temiz olmalıdır. Kendine özgü renkte, sağlam olmalıdır.

8

Mercimeklerde böcek ve böcek kalıntısı bulunmamalıdır. Yabancı tat ve koku içermemelidir. Taneler homojen bir şekilde pişen cinsten olmalıdır.

- Kırmızı mercimekler kaynatıldığında kırk beş dakikada tamamen pişmiş olacaktır.
- **Mercimeğin Sınıf Özellikleri**

Özellikler	Kırmızı İç Mercimek 1.SINIF
	Kütlece, %, en çok
Rutubet muhtevası	10
Toplam Yabancı Madde Miktarı	0,5
Taş, toprak vb. inorganik maddeler	Bulunmamalıdır.
Toplam kusurlu tane	Bulunmamalıdır.
Böcek hasarlı tane	Bulunmamalıdır.
Kızılmış ve çimlenmiş tane	Bulunmamalıdır.
Kabuğu soyulmamış tane	0,2

- 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 1 yıl (bir) sonra olmalıdır.

3.1.5. ARPA ŞEHİRİYE

- Arpa Şehriyelerin rutubet miktarı en çok %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. **Şehriyeler 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 1 (bir) yıl sonra olmalıdır.

3.1.6. ÇAY:

- Çay Siyah Çay olacaktır. Kendine has görünüş, renk, tat ve kokuda olacaktır. Yabancı madde içermeyecektir. Suda kaynatıldığı zaman berrak, güzel kokulu olacaktır. Çöp, ot, toz, kum ve çaydan başka yabancı madde ve otlarla karışık, boyalı olmayacaktır.

9

- **Çayın Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri**

Özellikler	Siyah Çay
Toplam Toz Çay Miktarı (g/g)(%) (Tanecik Boyutu $\leq 355\mu$)	En çok 14
Okside olmamış parça (g/g)(%)	En çok 8
Toplam Kül (Kuru maddede) (g/g)(%)	En az 4 - En çok 8
Su Ekstraktı (Kuru maddede) (g/g)(%)	En az 29
Ham selüloz (Kuru maddede) (g/g)(%)	En çok 16,5
Suda Çözünen Külde Alkalilik (KOH cinsinden) (Kuru maddede) (g/g)(%)	En az 1 - En çok 3
%10'luk Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül (Kuru maddede) (g/g)(%)	En çok 1
Kafein (Kuru maddede) (g/g)(%)	En az 1,6
Suda Çözünen Kül(Toplam Küle Göre) (g/g)(%)	En az 45
Nem oranı (g/g)(%)	En çok 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 1 (bir) yıl 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 1 (bir) yıl 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 ve 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 Km'de en az %7 olacaktır.**
- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Un yeni yıl mahsulü olacaktır.

8

- **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 1 (bir) yıl sonra olmalıdır.

3.1.10.MAKARNA:

- Durum buğday irmiğinden veya unundan yapılmış olacak, tabii renk, tat, koku ve görünüşte olacak, kirlenmiş, acımış, 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.
- 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 1(bir) yıl sonra olmalıdır.

4. AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME

- Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince Gıdaları iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta ve sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, uygun mukavva kolilemiş 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 zambk, iplik vb. materyal toksin ve insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

1

9

1

- 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 Pirinç**
- 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 verilecek olan AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ AMBLEMİ/LOGOSU Basılı olacaktır.
- Mal teslimi kolilerle yapılacaktır.
- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacak ve yeni çıkacak Kanun, tebliğ ve tüzük eklerinde kapsayacaktır.
- Üretici firmanın tüm ürünler için Sicil ve Üretim İzni belgesi olacaktır ve sözleşme aşamasında yüklenici firmadan istenecektir.
- 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.

8

- 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 7 mm + 0,5 olan Kraft ve (135gr/m2 mk, 175gr/m2 fl, 175gr/m2 fl, 175gr/m2 fl, 135 gr/m2 mk) elcik yerleri 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 malzemedenden 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

- Gelen gıda kolilerinden idare istediği kadar numune alabilir, parti ve seri numarasına bakılmaksızın siparişi verilen gıda kolilerini sevkiyatta kullanılan araçların her birinden ayrı numune alıp idare analize gönderecektir. Bu analiz masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.

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 duysal, 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.

3

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 taşıma, yükleme ve istif 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 ÖZELLİKLER

- Malzemeler sözleşme imzalandığı tarihten 31.12.2022 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacaktır. 5.000 (beşbin) kuru gıda koli sipariş verildiğinde 5 (beş) gün içerisinde, 10.000 (onbin) kuru gıda kolisi sipariş verildiğinde 10(on) gün ve 15.000 (onbeşbin) kuru gıdası sipariş verildiğinde 15(onbeş) gün içerisinde teslimatı yüklenici firma gerçekleştirecektir.
- 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.
- Yüklenici firma sözleşme aşamasında gıdalarla ilgili istenilen TSE belgelerini idareye sunmak zorundadır.

HAZIRLAYAN

Buket KÖKSAL
Gıda Mühendisi

Rabia AMİL
Gıda Mühendisi

Aylin ÇETİNKAYA ECE
Gıda Mühendisi