

T.C
AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
2021 YILI KAHVALTILIK MUHTELİF MALZEME
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. KONU

Bu teknik şartname, Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası'nda; yardıma muhtaç, engelli, yaşlı kişilere, kahvaltı verilmesi amacıyla Aydın Büyükşehir Belediyesi Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan, yurt içinden satın alınacak, kahvaltılık malzemelerin 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 **İDARE** Kahvaltılık malzeme ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her biri **İSTEKLİ FİRMA**, ihaleyi kazanan firma **YÜKLENİCİ** olarak anılacaktır.

2. İSTEK ve ÖZELLİKLER

2.1.TANIMLAR

2.1.1.Kapsam: Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan Kahvaltılık malzemeleri (Zeytin, bal, reçel, tahin-pekmaz, süzme peynir, yumurta) kapsar.

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

| GRUP NO | CİNSİ ve BİRİMİ | MİKTARI (Kg, demet, adet) |
|------------|--------------------------|-------------------------------|
| 1 | Siyah Zeytin | 6.500 kg |
| 2 | Bal(Piknik boy) | 3.200 kg |
| 3 | Reçel (Piknik boy) | 3.200 kg |
| 4 | Süzme Peynir(Piknik boy) | 4.000 kg |
| 5 | Yumurta | 170.000 adet |

2.1.2.1 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.

2.1.2.2. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan Kahvaltılık muhtelif malzeme çeşitleri bu şartnamede belirtilen özelliklerine ve ambalaj durumlarına göre alınacaktır.

2.1.3.İşin Yapılma Yeri, İşe Başlama ve İş Bitirme Tarihi;

Sözleşmenin imzasından itibaren işe başlanacak -31.12.2021 tarihine kadar taahhüt edilen mallar, idarece istenen günlerde, istenen miktarlarda yemek fabrikasına partiler olarak teslim edilecektir. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına mal siparişine göre haftalık olarak Yüklenici tarafından mallar teslim edilecektir. Sevkiyat ve istif için ayrıca ücret ödenmeyecektir.

2.1.4.Kimyasal Özellikler: Kahvaltılık malzemelerde bulaşanların miktarları ve pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Eklerine uygun olacaktır.

2.2. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

2.2.1. Her mal alımında Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının yetkili bir personeli malları bizzat kontrol edecektir.

2.2.2. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası gıda mühendisleri veya yetkili bir personeli tarafından mallardan gerekirse numune alacaktır. Alınan numuneler analiz edilmek üzere götürülecektir. Analiz masrafı yüklenici firmaya aittir. Analiz sonuçları teknik şartnameye veya geçerli gıda mevzuatına uygun çıkmadığı takdirde, yükleniciye ihale dokümanındaki hükümler uygulanır.

3. NUMUNE ALMA

3.1. Ambalajı ve sevk tarihi aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan kahvaltılık muhtelif malzemeler bir parti sayılacaktır.

3.2. Partiden numune TS ISO'nun ilgili maddelerine veya Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümüne göre yapılacaktır.

4. MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ

4.1. KONTROL VE MUAYENELERLE İLGİLİ GENEL HUSUSLAR

4.1.1. Muayene ve kabul işlemleri Mal Alımları Denetim Muayene Ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik'e göre yapılacaktır

4.1.2. Muayeneler, mal veya mallardan alınan numunelere yapılacak veya yaptırılacaktır.

4.1.3. Muayenelerde kullanılan, ezilen, hasar gören ve özelliğini kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.

4.1.4. Yüklenici firma talep edilen tüm zamanlarda mallarla ilgili son yapılmış tüm duyuşsal, fiziksel, kimyasal analiz ve ambalaj muayenesi sonuçlarını gösteren raporları alıcı makama ibraz etmek zorundadır.

4.1.5. Her türlü muayene masrafı yüklenici firmaya ait olacaktır.

8

4.2. MUAYENE ve DENEYLER

4.2.1. Muayeneler;

4.2.1.1. 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. Ambalaj muayenesi gözle ve elle yapılacak ve sonucun Madde 7'ye (Genel Özellikler) uygun olup olmadığına bakılacaktır.

4.2.2. Deneyler

4.2.2.1. Kimyasal Analizler; Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğünün Yetkili personeline gerek görülürse Kahvaltılık muhtelif malzemelerdeki bulaşanların miktarlarını ve pestisit kalıntı limitlerini belirlemek için yapılacak analizler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yüklenici firmaya yaptırılacaktır.

5. AMBALAJLAMA

5.1. AMBALAJLAMA

5.1.1. Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince kahvaltılık malzemeleri iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta ve sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavemeti yüksek plastik, mukavva veya teneke kutu ve diğer uygun malzemelerden hazırlanmış kasa, kutu, çuval vb. olacaktır.

5.1.2. 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 yapıştirilmasında kullanılan zamlar toksik ve insan sağlığına zararlı olmayacaktır.

5.1.3. Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilecektir.

5.1.4. Ambalajlarda kırık olmayacak, temiz olacaklardır.

5.1.5. Ambalajlamada kahvaltılık malzemelerin doğal özelliklerini, özellikle tadını ve kokusunu değıştirebilecek herhangi bir madde kullanılmayacaktır.

5.1.6. Ambalajlarda yukarıda anılanların dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

5.1.7. 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.

6. GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI

- 6.1. Kahvaltılık muhtelif malzemeler bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.
- 6.2. Kahvaltılık muhtelif malzemeler birbirine zarar verecek, ezecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
- 6.3. İçinde Kahvaltılık muhtelif malzeme 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.
- 6.4. Mallar sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda ve istenen çeşitlerde partiler olarak sipariş verilen Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına iş günü ve iş saatlerinde en geç sabah saat 10.00'da teslim edilip istiflenecektir. Mal teslimatının gecikmesi nedeniyle alınan düzeltici kararların masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.
- 6.5. Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen gecikme cezaları uygulanır.

7. ÖZELLİKLER

1. SİYAH ZEYTİN

İyi terbiye edilmiş salamura bekletilmiş, salamurasını tamamen almış, tat itibarıyla piyasada birinci sınıf siyah zeytinlerden olacak, küçük, ezik, acı, aşırı tuzlu, çürük, küflü, fena kokulu, canlı ve cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır. Çekirdek üzerindeki etli kısım yapışık kalmayacak, zeytinler duble ve kaliteli olacaktır. Zeytinlerin sap yerinde beyaz renkli küflenmeler başlamış olmayacaktır. Orijinal tenekelerde olacak, tenekeler hava almış, ezik, yamuk ve paslı olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine ve TSE standardına uygun olacaktır. Tenekelerin üzerinde firma adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, net, brüt ve süzme ağırlığı, zeytinin adı, türü, seri numarası açıkça yazılı olacaktır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. SÜZME Ağırlık üzerinden alınacaktır

2. BAL

(Piknik Boy) (20 Gr.)

Gıda maddeleri tüzüğünün ilgili maddelerinde balın özellikleri ve kalitesine uygun olmalıdır. Üzerinde etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır. Kesinlikle bal aromalı şurup olmamalı, süzme bal olmalıdır. Üretim tarihi, son kullanma tarihi, parti-seri no su, üretici firmanın adı-adresi bulunmalıdır. 20 şer gr'lık ambalajlarda kolilenmiş olarak, kilo üzerinden hesaplanarak alınacaktır.

3. REÇEL

Ermiş iyi cins yaş ve kuru meyvelerden ve sırf şekerden veya glikozla karışık imal edilmiş olacaktır, canlı ve cansız kurt, böcek v.s. haşarattan bulunmayacaktır. Reçeller şekerlenmiş, ağdalanmış, ekşimiş boyanmış ve yanık, küf vs. kokulu olmayacaktır. Toz, toprak gibi maddelerden arınmış olacaktır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır. Vişne, kayısı, çilek reçel çeşitlerinden isteğe göre alınacaktır. Üzerinde etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır. Üretim tarihi, son kullanma tarihi, parti-seri no su, üretici firmanın adı-adresi bulunmalıdır. 20 şer gr'lık ambalajlarda kolilenmiş olarak, kilo üzerinden hesaplanarak alınacaktır.

4. SÜZME PEYNİR

Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, kültürlü, olgunlaştırılmamış, salamuralı peynir olacaktır. Alınacak olan Süzme peynir Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm tebliğlerine uygun olarak üretilecek, paketlenecek ve depolanması sağlanacaktır.

İdare tüm işlem basamaklarında gerekirse denetim yapabilecek, yüklenici firma işlem basamaklarındaki CCP noktalarına dikkat etmek ve diğer teknik özelliklere uygun üretim yapmak zorundadır. Tüm Basamaklarda; Türk gıda Kodeksinin ilgili bölümlerine uygun üretim yapılacaktır.

-Süzme Peynirler İnek sütünden yapılacaktır.

-Peynirle işlenecek süt taze olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Sütte kesinlikle antibiyotik ve koruyucu maddeler bulunmamalıdır.

- Sütün mastitisli olmaması ve bakteri içeriği yüksek olmaması gerekmektedir.

-İdare Tarafından İstenilen süzme peynir yağ oranı: min.%18 olmalıdır.

-Peynirler; 25 gr'lık ambalajlarda kolilenmiş olarak kilo üzerinden hesaplanarak alınacaktır.

-Peynir içerisindeki tuz oranı Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

-İdarenin isteğine göre salamuranın tuz derecesi azaltılabilir.

-Ambalajlama işlemi biten peynir olgunlaşmanın sağlanması amacıyla 3-4°C lık soğuk hava depolarında depolanacaktır.

-Sevk edilecek ürün taze olmalıdır ' En fazla 1 günlük ' Sevkiyatı yapılacak ürünün soğuk zincirinin kırılmaması gereklidir. Frigofirik araçlarla Max.4°C de sevkiyat yapılacaktır.

-Ürün NET miktarı üzerinden alınacaktır, kap içerisindeki salamura suyu net miktar içine dâhil edilmeyecektir.

-Peynir kaplarının dışına etiket bilgileri eksiksiz olarak basılmış olacaktır bunlar;

* Gıda Maddesinin adı, nevi

* Net Miktarı,

* Firma adı ve adresi, üretildiği yer, paketlenme tarihi, raf ömrü

- * Muhafaza şartları,
- * Parti Seri No, son kullanma tarihi, üretim tarihi
- * Üretim izin tarihi ve nosu

-Etiket bilgileri olmayan ya da eksik olan parti kesinlikle kabul edilmeyecektir.

-Süzme peynirde hiçbir katkı maddesi, bitkisel yağ, nişasta ve nişastalı maddeler bulunmayacaktır.

5. YUMURTA

Yumurtalar bayat olmayacaktır. Kırıldığında sarısı dağılmamalıdır. Yumurtalar kırık, çürük olmayacak. Suni olarak boyanmış yumurtalar kabul edilmez. 30 (otuz)'luk ambalajlarda, teslim edilecektir. Büyük boy 63-73 gr lık yumurtalar olacaktır. Üretim Tarihi, son kullanma tarihi, parti-seri no su, üretici firmanın adı adresi eksiksiz bulunmalıdır. Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır. **Her yumurtanın üzerinde etiket bilgisi kesinlikle olmalıdır.** Yumurtada işletme ve kümes numarası ile son kullanma tarihi kolayca görülebilmeli, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanmalıdır. Son kullanma tarihi gün, ay, yıl olarak damgalanmalıdır.

8. GENEL ÖZELLİKLER

- ✓ Malzemelerde gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç atıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- ✓ Malzemeler sözleşme imzalandığı tarihten - 31.12.2021 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacaktır. En geç saat 10.00'a kadar teslim edilecektir.
- ✓ Malzemeler bütün, sağlam, temiz, kendine özgü renk ve kokuda, taze görünümlü olmalıdır.
- ✓ **Duyusal Muayene sonucu teknik şartnamede istenen kriterlere uymayan ürünler geri gönderilecektir. Aynı ürünün yenisi en geç 1 gün sonra saat: 10.00 da teslim edilecektir.**
- ✓ **Malzemeler, Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına haftalık olarak istenen günlerde alınacaktır.**
- ✓ İstenen şartlara uymayan ürünler gerekirse analize gönderilecektir. Analiz masrafları firmaya aittir.
- ✓ İstenen her ürün mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
- ✓ Alınan Tüm ürünler **net ağırlık** (kilogram-adet) üzerinden alınacaktır.
- ✓ **Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen gecikme cezaları uygulanır.**

HAZIRLAYAN
Buket KÖKSAL
Gıda Mühendisi

HAZIRLAYAN
Aylin ÇETİNKAYA ECE
Gıda Mühendisi