

## KUŞADASI BELEDİYE BAŞKANLIĞI

### PİDE ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

**Madde 1-İşin Adı:** Kıymalı Pide 15000 tek ve Bardak Ayran Alımı İşi

**Madde 2- İşin Konusu:** Kuşadası Belediyesi mücavir sınırları içinde yaşayan vatandaşların ölümü halinde taziye evlerinde vatandaşlara sunulmak üzere hafta sonu dâhil olmak üzere Kuşadası Belediyesi başkanlığınca temin edilen paketlere konulup servis edilecektir.

#### Madde 3-Kullanılacak Malzemeler ve Miktarı

Bir adet (1 kişi için) tek porsiyon pidede kullanılacak malzemeler ve miktarı aşağıda belirtildiği şekilde olacaktır.

- Buğday unu hamuru 120 gr. ve üzeri
- Dana eti (Dananın kaburga ve but kısmı yağsız ve sinirsiz ) 70 gr. Ve üzeri
- Soğan ( işlenmiş ) 35gr ve üzeri
- Domates ( işlenmiş ) 35 gr ve üzeri
- Tatlı yeşil biber, maydanoz 5-10 gr
- Tuz 0,1 gr
- Margarin 5 gr

Yeterince tuz maya baharat vb. malzeme olmalıdır. Pide de kullanılan kıyma dananın kaburga ve butlarından alınarak çekilmektedir. Kıymaya başka hayvan eti (koyun, keçi, tek tırnaklı ithal vs ) katılmamalıdır. Kıyma kendine has koku ve renkte olmalıdır. Pide hamuru ekşimiş olmamalıdır. Kutulara yerleştirmeden dolayı pidelerde parçalanma vs olmamalıdır.

#### Madde 4-hammaddelerin Taşınması Gereken Nitelikler

##### Buğday unu:

1. TS 4500,TS 4500/T1-T2-T3 ve Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (2013/9 )'ne uygun tip 1 özel amaçlı un olacaktır.
2. Nem miktarı %14,5 i geçmeyecektir. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalı, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma sonucu yabancı tat ve koku olmamalıdır.
3. Böcek ve diğer depo zararlıları ile bunların kalıntıları, yumurtaları ve parçaları bulunmamalıdır.
4. Ağartma işlemi (klorlama dâhil ) uygulanmamış olmalı, ekmeklik unlarda protein oranı en az %7 (m/m ) olmalıdır.
5. Un ambalajında firmanın işaret unvanı, adı ve adresi varsa temsilci markası,standardın işareti ve numarası ( TS 4500 ) malın tipi,adı,çeşidi,yapım tarihi,(gün/ay/yıl ) net olarak belirtilmiş olacaktır.

6. Beyaz hafif sarımtırak renkte, normal koku ve lezzette olup, kızarmış, acımış, ekşimiş, ıslanmış, topaklanmış, kurtlu, kepekli olmayacaktır.
7. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır basma yolu ile işaretlemede UN 'un boyanmaması gerekmektedir.
8. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olacaktır.

#### **Dana Eti:**

1. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca izinli, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri Tebliğine (2012/74 ) uygun 1. Sınıf taze dana eti olacaktır.
2. Gerekli görüldüğünde etler Kuşadası Belediyesi Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğünün belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
3. Etlerin veteriner kontrolünde mezbahadan geçtiğine dair damgası ve raporu olacaktır.
4. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kullanılmayacaktır.
5. Etler sağlığa uygun koşullarda kesilmiş olup etlerin sinirleri ve kıkırdakları alınmış olacaktır.
6. Etlere hiçbir şekilde toprak, pislik, çöp, zehirli madde ve artıkları bulaşmış olmayacaktır.
7. Etlerin iç ısı 0-4 'C arasında olacaktır.

#### **Domates:**

1. Olgun, kırmızı, normal sertlikte, ince kabuklu sıkı etli olmalıdır.
2. Çürük, bozulmuş, çamurlu ve ıslatılmış olmayacaktır.
3. Kimyasal madde artıkları, aşırı dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
4. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca onaylı olmalıdır.

#### **Çarliston Biber:**

1. Taze, körpe, parlak, sarımtırak-yeşil rengini korumuş olacaktır.
2. Çürük, ezik, buruşmuş, parçalanmış, sararmış, güneş yanığı görmüş, vakti geçmiş, acı ve arasına diğer biberler karışmış olmayacaktır.
3. Gıda Tarım ve Hayvancılık bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

#### **Kuru soğan**

1. Çürük, ezik, donuk, yumuşak, gevşek, pörsük, bozulmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
2. Soğanların en azından iki dış kabuğu kurumuş olmayacaktır.
3. Soğanlar sağsız ve filizlenmemiş olacaktır.
4. Merkezinde odunsu yapı oluşmamış olacaktır.
5. Gıda Tarım ve Hayvancılık bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

#### **Maydanoz**

1. Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünümlü, sararmamış, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
2. Gıda Tarım ve Hayvancılık bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

#### Ayran

1. 200 ml'lik ağzı kapalı bardaklar halinde ve piyasada tanınan markalı ürün olacaktır
2. Ayran sıvı halde ve homojen olmalı, rengi, tadı, görünüşü ve kıvamı doğal olmalıdır.
3. Tam yağlı olmalıdır.
4. Yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
5. Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğine uygun olmalıdır.
6. Ayrarlarda süt yağı oranı en az %1,8 olmalıdır.
7. Etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksi etiketleme yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.
8. Dış ambalajlar yırtılmış veya ıslanmış olmayacaktır.
9. Son tüketim tarihinden en az 7 gün öncesine ait olmalıdır.
10. Ayrarl Gıda Tarım ve Hayvancılık bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.,

**5-İşin kontrolü:** İşin kontrolü Kuşadası Belediyesi Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü tarafından yapılacaktır. Müdürlük istediği zaman firmanın kullandığı malzemelerin temizlik, sayısal rakamlarını, tazeliğini, malzeme oranlarının denetimlerini yapabilir. Ayrıca idare tedarikçi firmayı denetleme/Kamu Kurum ve Kuruluşlarına denetlettirme hakkını saklı tutar.

**6-Hizmet şekli:** Satın alınacak pideler idarenin belirlediği tarih ve saatlerde ( Hizmetin gereğinden dolayı cumartesi/Pazar ve Bayram günleri dâhil tatil günleri ) teslim alınacaktır.

Siparişler sadece Kuşadası Belediyesi Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü talebi doğrultusunda alınacaktır.

Yüklenici her teslimatı sayı, tarih, miktar, adres vb. bilgileri bulunan teslimat fişlerine işletmek sureti ile bunları idareye vermek zorundadırlar.

**7-Diğer Hususlar:** Siparişi verilen pideler sipariştten en fazla 2 saat sonra hazır olmalıdır. Pideler belirlenen zamanda ve sıcak olarak adrese teslim edilecek şekilde ayarlanmalıdır. Ayrarl ise mevsim durumuna göre soğuk veya normal sıcaklıkta ( ortam sıcaklığında ) olmalıdır. İşin takibi ve kontrolü Kuşadası Belediyesi Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü tarafından yapılacaktır. Gıda zehirlenmesi durumunda zehirlenen vatandaşların her türlü sağlık, maddi ve manevi tazminat giderlerini karşılamak tedarikçi firmanın yükümlülüğüdür.

Hüsnü YALÇIN

Sosyal Yardım İşleri Müdür V.