

T.C
AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
2022 YILI MANDIRALIK GIDA
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, 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; Mandıralık 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, mandıralık gıda ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her biri İSTEKLİ FİRMA, ihaleyi kazanan firma YÜKLENİCİ olarak anılacaktır.

2.İSTEK ve ÖZELLİKLER

Kapsam: Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan 6 kalem mandıralık gıdaları kapsar.

İşin Mahiyeti: Gıda maddelerinin cinsleri ve miktarları aşağıda belirtilmiştir.

GRUP NO	CİNSİ ve BİRİMİ	MİKTARI (Kg, adet, lt, koli.)
1	BEYAZ PEYNİR	506 kg
2	ÇÖKELEK	600 kg
3	KAŞAR PEYNİRİ	132 kg
4	SÜT(UHT)	3.192 lt
5	TEREYAĞI	1.000 kg
6	YOĞURT (10 kg KOVA)	21.400 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 mandıralık gıda çeşitleri bu şartnamede belirtilen özelliklerine ve ambalaj durumlarına göre alınacaktır.

2.1.İşin Yapılma Yeri, İşe Başlama ve İş Bitirme Tarihi:

Sözleşmenin imzalanmasından itibaren 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: Mandıralık 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 Mandıralık 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 Mandıralık 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 duyuşsal, 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, sınıf özelliklerinin, bir örneklik muayenesi, kusur ve toleransların muayenesi bakılarak, ellenerek, koklanarak, tartılarak 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 personeline gerek görülürse Mandıralık 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 Mandıralık Gıdaları iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta, sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya teneke kutu ve diğer uygun malzemelerden hazırlanmış kasa, kutu, kova 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 zambak, iplik vb. materyal toksin insan sağlığına zararlı olmayacaktır.
- Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilecektir.
- Ambalajlamada Mandıralık 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

- Mandıralık gıda bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.

- Mandıralık Gıdalar birbirine zarar verecek, ezecek, ambalajı deforme edecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
- İçinde Mandıralık Gıda bulunan ambalajlar rutubetsiz, güneşsiz soğuk hava depolarında muhafaza edilecek ve bu şartlarda yüklenip boşaltılacaktır. Nakil sırasında mümkün olan en kısa zamanda istifleme ve boşaltma yapılacaktır.
- Mandıralık Gıdaların taşındığı araçlar frigofirik araçlar olacaktır. (0-4 C)
- Mallar Sözleşmenin imzalanmasından 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, duysal, 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

9.1. BEYAZ PEYNİR

Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, kültürlü, olgunlaştırılmamış, salamuralı peynir olacaktır.

Alınacak olan Beyaz 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.

-Beyaz Peynirler İnek sütünden yapılacaktır.

-Peynir 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 beyaz peynir yağ oranı: min.%18 olmalıdır.

-Peynir kalıpları parçalanmamış, birbirine bitişik olmalıdır.

-Peynirler; 18 kg lık 'Gıdayla uyumlu malzemeden' kaplarda-tenekelerde % 10 bome salamuraya dolumu yapılacaktır.

-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, paketleme 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.

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

9.2. ÇÖKELEK

İnek sütünden üretilmiş olmalıdır. Kendine has koku ve tat olmalıdır. Tuz ilave edilmemiş olmalıdır. Türk gıda kodeksine uygun olarak imal edilmiş olmalıdır. Kötü tat, kötü koku, küf, mantar, bakteri vb. içermemelidir. Ambalajlarda bombaj, delik, yırtık olmamalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası olmalıdır. Nakliye sırasında soğuk zincir bozulmamalıdır.

9.3. KAŞAR PEYNİRİ

Kendine has tadı, rengi kokusu olacak kesitleri düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda kumumsu ve kaba olmayan ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır. Kabuğu temiz parlak olacak. Kesitin renk ve görünüşü ise parlak, homojen görünüşte olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. İmal ve Son kullanma tarihi, özellikleri, yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescilli markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. **Etiket bilgileri tam ve eksiksiz olacaktır.** 1 veya 2 kg.lık paketler halinde getirilecektir. Birinci kalitede olacak su miktarı ağırlıkça en çok %45, tuz miktarı kuru maddede en çok % 3 olacaktır. Küflü, kötü kokulu, ekşimiş ve son kullanma tarihi geçmiş kaşar peynirlerin kabulü yapılmayacaktır. Kesinlikle katkı maddesi ihtiva etmeyecektir.

9.4. SÜT

Süt Yağı en az %1,5 olan UHT süt olacaktır. Sütün rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görüntüsü doğal olacak, asitlik derecesi, yoğunluk, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı Türk gıda kodeksinin ilgili tebliğine uygun olacaktır. 1 litrelik tetra ambalajlarda olacaktır. Üretim ve son kullanma tarihleri, parti-seri nosu, üretici firmanın adı-adresi eksiksiz şekilde üzerlerinde olacak.

9.5. TEREYAĞI

Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip, vakumlanmış Türk gıda Kodeksine Uygun, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır. Vakumu bozulmuş, küflenmiş, erimiş, renk değiştirmiş tereyağları kabul edilmeyecektir. 1 kg lık ambalajlarda alınacaktır. SKT den önce bozulan yağlar iade edilecektir. Etiket Bilgileri Eksiksiz olarak üzerinde yazacaktır.(Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası olmalıdır.)

9.6. YOĞURT(10 kg Kova)

Ürün Pastörize inek sütü ve yoğurt kültüründen üretilmelidir. Yoğurda işlenecek süt taze olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Sütte kesinlikle antibiyotik ve koruyucu maddeler bulunmamalıdır. Tüm işlem basamakları Türk Gıda Kodeksi Fermente süt ürünleri tebliğine uygun üretilmiş olacaktır. Yoğurtların rengi, tadı, kokusu, kıvamı, doğal görünüşte olmalıdır. Taze Yoğurdun süt yağı oranı min. %1,5 oranında olmalıdır. Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımuş ve kıvamı bozuk olmamalıdır. İçinde kıvam artırıcı herhangi bir koyulaştırıcı ya da katkı maddesi olmamalıdır. Yoğurtların delinmemiş, bozulmamış ambalaj içinde bulunması gerekir. Yoğurtlar, gıdayla uyumlu PP, Polietilen veya PS kaplarda olacak. Yoğurt kapları temiz olacak, Kapların ağzı tüzük kapsamına uygun olarak

kapatılmış olmalıdır. Ürün; 10(on) kg'lık ambalajlarda olmalıdır. Net Ağırlık üzerinden alım yapılacaktır. Yoğurdun tüm üretim basamakları, yağ oranı, tuz oranı, Yağsız kuru madde miktarı, mikrobiyolojik kriterler, duysal fiziksel kimyasal özellikler, Rutubet miktarı, titre edilebilir asitlik, PH değeri, ambalajlama, etiketleme, depolama ve sevkiyatı Türk Gıda kodeksinin ilgili tüm bölümlerine uygun olacaktır. Tüm sorumluluk yükleniciye aittir. Yoğurt kaplarının dışına etiket bilgileri eksiksiz olarak basılmış olacaktır bunlar;

- * Gıda Maddesinin adı, nevi
- * Net Miktarı,
- * Firma adı ve adresi, üretildiği yer, paketleme tarihi, raf ömrü
- * Muhafaza şartları,
- * Parti Seri No, son kullanma tarihi, üretim tarihi
- * Üretim izin tarihi ve nosu

10. GENEL ÖZELLİKLER

- 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 dokümanının da belirtilen cezalar uygulanır.
- İstenilen Fiziksel, duysal, 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 araç ve gereçlerinde kullanılan alet ve ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik, amacına uygun olmalıdır.
- 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, 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
GIDA MÜHENDİSİ



Buket KÖKSAL
GIDA MÜHENDİSİ

