

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
İHALE İŞLERİ ŞUBE MÜDÜRÜ
Eyyup CİĞERLİ

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
Kadın, Aile, Eğitim Ve Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı
Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğü

Madde 1. TANIMLAR:

İş bu Şartnamenin konusu, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi olarak, Üniversite Öğrencileri ve ihtiyaç sahibi ailelere dağıtılmak üzere “**Simit Malzemesi Satın Alım İşİ**” alınması ile ilgili iş ve işlemlerin teklif tarihinden itibaren 150 gün süreyle yüklenici firma tarafından yerine getirilmesi ile ilgili uygulama ve esaslarını içerir.

Madde 2. AMAÇ:

Bu Şartnamenin amacı, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi olarak Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğü bünyesinde Üniversite öğrencilerine ve ihtiyaç sahibi ailelere dağıtılmak üzere Simit Malzemesi Satın Alımı.

Madde 3. HUKUKİ DAYANAK:

Bu şartname, 3/7/2005 tarihli ve 5393 sayılı Belediye Kanunun 15 inci maddesinin (b) bendi, 10/7/2004 tarihli ve 5216 sayılı Büyükşehir Belediye Kanunun 24. Maddesinin 1 inci fıkrasının (j) bendi hükümlerine dayanılarak Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler ve Yardım Esasları Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Madde 4. İŞİN SÜRESİ VE TESLİMATLAR:

İşin süresi: işe başlama tarihinden itibaren **150** gündür.

Madde 5. SİMİT MALZEMELERİ MİKTARI VE TEKNİK ÖZELLİKLERİ:

ÜRÜN	MİKTAR	BİRİM
TOZ ŞEKER	1200	KG
TUZ İYOTLU	350	KG
PRES YAŞ MAYA	350	KG
SUSAM	3500	KG
SİMİT KAPLAMA SOSU	450	KG

A)TOZ BEYAZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ :

1.DUYUSAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLER

- Toz Şeker 2022/10 no.lu “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği’nde ve yürürlükte olan TS 861’de rafine beyaz şeker olarak tanımlandığı gibidir.
- Şeker pancarından rafine ile elde edilmiş beyazımtırak renkte şeffaf ve iri billurlar halinde olacaktır. Islak, rutubetli olmamalı ve içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- Sakaroz miktarı %99’dan aşağı olmayacaktır.

2.KİMYASAL ÖZELLİKLER

Beyaz Rafine Şekerin tüm kimyasal özellikleri “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği Ek”te rafine şeker için belirtilen değerlere uygun olmalıdır;

- Polarizasyon
- Invert şeker
- Kurutma Kaybı
- Renk Tipi
- İletkenlik Külü Puanı
- Çözelti Rengi Puanı

3.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
Kadın, Aile, Eğitim Ve Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı
Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğü

- Beyaz Şeker 2009/6 no.lu “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği”nde belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

4.KATKI MADDELERİ

- Beyaz şekerin üretiminde katkı maddesi kullanılmaz.

5.BULAŞANLAR ve PESTİSİT KALINTILARI

- Beyaz şeker, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Bulaşanlar ve Pestisit Kalıntıları Bölümü’nde verilen değerlere uygun olmalıdır.

6.AMBALAJLAMA-ETİKETLEME ve İŞARETLEME

- Beyaz şekerde kullanılacak tüm ambalaj malzemeleri ve etiketleme-işaretleme ile ilgili bilgiler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Bölümü’ne uygun olmalıdır.
- Yüklenici birim ambalaj malzemesi için ilgili Bakanlıktan yurt içinde üretilen veya ithal olup da yurtiçinde işlenerek kullanılmış bir ambalaj malzemesi için “Üretim İzin Belgesi”, ithal malzeme olup da işlenmeden direkt ambalajlamada kullanılan bir ambalaj malzemesi ise “Kontrol Belgesi” ve “Gümrük Giriş Beyannamesi”ni Muayene Komisyonuna göstermek zorundadır.
- Beyaz şeker birim ambalaj ağırlığı net 50 kg olacaktır.
- Ambalajlar delinmiş, yırtılmış, patlamış olmayacaktır. Bu şekilde olan ürünler kuruma kabul edilmeyecektir.
- Ambalajlayıcı firma adı ve adresi ile birlikte, üretici adı ve adresi de etikette belirtilmelidir.
- Birim ambalajlara ve Nakliye ambalajlara 2002/58 no.lu “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştirilacaktır.

B)TUZ İYOTLU TEKNİK ŞARTNAMESİ :

1.DUYUSAL VE FİZİKSEL ÖZELLİKLER

- Tuzun bütün fiziksel ve duyuşsal özellikleri “2007-53 no.lu Tuz Tebliği”ne uygun olmalıdır
- Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir
- Rutubet miktarı kütlece en çok yüzde 0,5 olmalıdır
- Sodyum klorür miktarı en az % 98 olmalıdır
- Tuz homojen olacak, yabancı madde içermeyecektir
- Tuz akışkan olacak, topaklanma yapmayacaktır

2.KİMYASAL ÖZELLİKLER

- Ürün özellikleri Türk Gıda Mevzuatı ilgili 2007/53 no’lu Tebliğ ve ilgili TSE standardında belirtilen bütün değerlere uyumlu olacaktır.

3.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

2009/6 no.lu “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği”nde belirtilen değerlere uygun olmalıdır

4.KATKI MADDELERİ

Tuzun üretiminde kullanılan katkı maddeleri 2008/26. no.lu “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Katkı Maddeleri Bölümü’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır

5.BULAŞANLAR ve PESTİSİT KALINTILARI

- Tuz Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Bulaşanlar ve Pestisit Kalıntıları Bölümü’nde verilen değerlere uygun olmalıdır.

6.AMBALAJLAMA-ETİKETLEME ve İŞARETLEME

- Tuzda kullanılacak tüm ambalaj malzemeleri ve etiketleme-işaretleme ile ilgili bilgiler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Bölümü’ne uygun olmalıdır.

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
Kadın, Aile, Eğitim Ve Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı
Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğü

- Yüklenici birim ambalaj malzemesi için ilgili Bakanlıktan yurt içinde üretilen veya ithal olup da yurtiçinde işlenerek kullanılmış bir ambalaj malzemesi için “Üretim İzin Belgesi”, ithal malzeme olup da işlenmeden direkt ambalajlamada kullanılan bir ambalaj malzemesi ise “Kontrol Belgesi” ve “Gümrük Giriş Beyannamesi”ni Muayene Komisyonuna göstermek zorundadır.
- Tuzların birim ambalaj ağırlığı 1,5-kg veya 3 kg olacaktır.
- Ambalajlar delinmiş, yırtılmış ve patlamış olmayacaktır. Bu şekilde olan ürünler kuruma kabul edilmeyecektir.

Birim ambalajlara ve Nakliye ambalajlara 2002/58 no.lu “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapııştırılacaktır.

C) PRES YAŞ MAYA:

- TSE'nin, TS 3522 sayılı standardındaki pres yaş mayada bulunması gereken özellikleri ihtiva edecek ve ilgili gıda mevzuatına uygun olacaktır.
- Kendine özgü koku ve tatta, sarımsı ve beyaz (krem) renkte, düzgün yüzeyli, ele yapışmayacak şekilde ıslak, elle koparıldığında keskin kenarlı olacaktır.
- Dış yüzeyleri ve iç kısımları arasında renk farkı çok belirgin olmayacak, dış yüzeyinde koyu kahve renk görülmeyecektir.
- İçinde hava kalmayacak şekilde sıkıştırılmış ve paketlenmiş olacaktır.
- Sağlığa :zararlı ve zararsız hiçbir yabancı madde veya katkı maddeleri içermeyecektir.
- Rutubeti %75'i geçmeyecektir.
- Kuru madde üzerinden, mayadan başka toplam mikroorganizma miktarı 1 gramda 109 adeti geçmeyecek, koliform bakteri miktarı 104 adet/gram'ı geçmeyecek, patojen mikroorganizma toksinleri bulunmayacaktır. Fiziksel, görsel ve duyuşsal olarak yapılan tetkiklerde problemle karşılaşılması halinde mayalar yüklenici firmaya iade edilerek yenileriyle değiştirilecektir. Bundan dolayı oluşabilecek masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- En az TS 3522 standardında belirtilen düzeyde kuru madde içerecektir.
- Üretime girecek maya, raf ömrünün en fazla %50'sini tamamlamış olacaktır.
- Standartta, şartnamede ve Türk Gıda Kodeksinde yer almayan hususlarda gıda maddeleri ile ilgili mevzuata göre işlem yapılır.
- Yüklenici firma teslim edeceği mayanın Teknik Şartname, TS 3522, Türk Gıda Kodeksi ve ilgili Gıda mevzuatına uygun olmasını sağlamayı kabul ve taahhüt eder.
- Teslim edilen pres yaş maya aynı standartta olacaktır.
- Kolilerde yüklemekten dolayı patlama, yağış nedeniyle ıslanma, taşıma sırasında oluşacak kirlenme varsa kabul edilmeyecektir.
- Pres Yaş Maya ambalajı üzerinde firmanın ticari unvanı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.
- Aynı araçla getirilen kolilerin etiketlerinde bulunan üretim tarihleri aynı olacaktır.
- Taşıma işlemleri soğuk hava sistemi bulunan araçlarla yapılacaktır.
- Haftalık partiler halinde teslim edilecektir.
- Teslim alınan miktar kadar fatura kesilecektir.

D) SUSAM

- Susam, pekmezsiz beyaz susam olacaktır.
- Ufak tane susam olacaktır.
- Susam, kendine özgü tat, koku, renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmayacak ve böcek yeniği içermeyecektir. Krem renkli olacaktır.

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Kadın, Aile, Eğitim Ve Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı

Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğü

- İçerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmayacaktır.
- Şartnameye uygun olmayan ürünler tespit edildiğinde yenileriyle değiştirilecektir. Bundan dolayı meydana gelen masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Susam ambalajı üzerinde firmanın ticari unvanı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.
- Susam 25-50 kg.'lık, çuvallarda getirilecektir.
- Susam ambalajı üzerinde yırtılma ve delinme olmayacaktır. Temiz görünümlü olacaktır. Ambalajı yırtılmış ve delinmiş susamlar kabul edilmeyecektir. Yırtılma ve delinme olduğu tespit edilen susamlar parti halinde yüklenici firmaya iade edilerek yenisi ile değiştirilecektir. Bundan dolayı oluşan masraflar yüklenici firmaya aittir.
- İdare tarafından gerekli görülmesi durumunda teslim edilen susamın kabulü yapılmadan önce kendi laboratuvarında analiz yapacaktır. Yüklenici firma ile uyumsuzluk çıkması durumunda hakem laboratuvarına (Adana İl Tarım ve Orman Müdürlüğünde) analize gönderilerek şartnameye uygunluk analizi yaptırılacaktır. Analiz ile ilgili giderlerin tamamı yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Teknik şartnamede yazılı olmayan hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve ilgili gıda mevzuatı hükümleri uygulanacaktır. Türk Gıda Kodeksi baharat tebliğine uygun olacaktır. (Tebliğ No:2013/12).
- Ürünün son kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en az 6 ay kalmış olacaktır.
- Teslim alınan ürünler toplam ağırlık üzerinden (kantar fişi esas alınarak) teslim alınacak ve faturalandırılacaktır. Tartım ücreti yüklenici firmaya aittir.
- Ürünler partiler halinde teslim edilecektir.
- Teslim alınan miktar kadar fatura kesilecektir.

D) SİMİT KAPLAMA SOSU

- Hazır kaplama sosu en az 10 kg ambalajlarda olacaktır.
- Sosu içeriği en az %99 Karamel (Toz, Şeker, Su), pekmez olmalıdır.
- En az alt oranı 1'e 4 bardak su ile inceltilerek kullanıma uygun olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
- Saklama koşulları en az (25C) ve kuru ortamda muhafaza özelliklerine uygun olmalıdır.

Madde-6 GENEL HÜKÜMLER:

- 1-) Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği 8. Maddesine (Firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, adı, çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, raf ömrü, Sözleşme No, ilgili standardın işareti, numarası, imal tarihi (ay ve yıl olarak), son kullanım tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacak) uygun olacaktır.
- 2-) Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren malzemenin cinsine göre belirtilen garanti süresinden önce normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.
- 3-) Muayenede kullanılan bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 4-) Muayenede esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan müteahhit sorumludur.



GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

Kadın, Aile, Eğitim Ve Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı

Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğü

- 5-) Malzemelerin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır.
- 6-) İhale konusu satın alınacak malların, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi standartlarına uygun olmadığına tespiti halinde, doğabilecek zarar ve ziyandan Yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır.
- 7-) Malzemeler ihtiyaç dâhilinde tutanak karşılığında idarenin belirleyeceği miktar kadar yükleniciden teslim alınacaktır. Yüklenici tarafından İdareye getirilecek bütün malzemeler, Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları dâhilinde Daire Başkanlığımız bünyesinde kurulan Muayene ve Kabul Komisyonunca yapılacaktır.
- 8-) İdarece alınacak teknik özellikleri Madde 5 'da yazılı gıda malzemelerinin tamamından ihaleden sonra teklif mektuplarında yazılı marka numunelerini Sosyal Hizmetler Şube Müdürlüğü'ne teklif mektuplarında yazan marka numuneleri bedelsiz vereceklerdir.
- 9-) Yükleniciye; sözleşme tarihinden itibaren aylık olarak idarenin belirleyip aldığı malzeme listesi baz alınarak ödemeler aylık hak edişler halinde yapılacaktır.
- 10-) İhale konusu ürünlerden İdaremizce analiz yapılması istenilen ürünlerde firma tarafından kimyasal analiz yaptırılması istenecek ve analiz ücreti yüklenici tarafından karşılanacak olup analiz raporları ibraz edilecektir. Analiz sonucu uygun olmayan gıda ürünlerinde tekrar numune analizi istenecek ve ikinci numunenin de istenilen uygunluğu vermediği zaman ikinci firmanın ürünleri analize gönderilecektir.

Madde 7- CEZAI MÜEYYİDE ve KESİNTİLER

- 1- Yüklenici firma daha önceden idareden yazılı izin almadan bu şartnamede var olan hizmetlerden hiçbirinin muhtevasını, tarihini, niteliklerini, verilecek hizmetlerin miktarını ve kalitesini değiştiremez.
- 2- İdare, Yüklenici firmanın bu Şartname hükümlerindeki işi süresinde bitirmediği veya işi niteliğine uygun yapmadığını tespit ettiği takdirde, gecikilen ve/veya uygun yapılmayan işler teknik şartname ve ek dokümanlarında belirtilen işin kısımlarına ait alımlar için her takvim günü için ihale bedelinin %0,01 (on binde bir) oranında gecikme ve/veya uygun yapılmama cezasına tabi olacaktır.

Taraflar arasındaki anlaşmazlıklarda Gaziantep Mahkemeleri yetkilidir.

Madde-8 Bu şartname 8 (sekiz) madde ve 6 (altı) sayfadan ibaret olup şartnameelerde birbiri ile çelişen hususlarda İDARE lehine olanlar dikkate alınır.

Oktay DURAN
Biyolog

İsmail ÖZER
Sosyal Hizmetler Şube Müdürü

...../12/2022
Dr. M. Abdullah AKSOY

Kadın, Aile, Eğitim ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanı