## DİCLE ÖĞRETMENEVİ VE ASO

## MÜDÜRLÜĞÜ

## BARDAK AYRAN VE YOĞURT ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

## İSTENEN MİKTAR

## İstenilen malzeme cinsi ve miktarı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

|  |  |
| --- | --- |
| Gıda Çeşidi | Miktar (Adet) |
| AYRAN/200ML | 12000 |
| YOĞURT/10 KG | 80 |

## TEKLİF KAPSAMI VE İSTENEN ÖZELLİKLER

## İstenen Özellikler:

## AYRAN (200ML) :

## Fermente süt ürünlerinin üretiminde mevzuata uygun süt ve/veya süt ürünü kullanılmalıdır.

## Ayranlar, pastörize sütten mamul ve tam yağlı (en az %1.8 oranında süt yağı içermelidir) olmalıdır.

## Ayranların diğer ürün özellikleri TEBLİĞNO: 2009/25 e uygun olmalı.

## Ayran üretiminde kullanılan süt, 14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/6 sayılı "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde" belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

## Jelatin ve nişasta içermemeli.

## Ayran ve tuzlu yoğurt en fazla % 1 oranında tuz içerebilir,ürünlerde süt yağı haricinde yağ bileşeni bulunmamalı.

## Ürünler 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ’de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

## Ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/7/2008 tarihli ve 26951 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

## Ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri 28/4/2002 tarihli ve 24739 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

## Ayranlar; kendine has hoş tat, koku, kıvam, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.

## Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku, alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.

## Tat; kendine has hafif ekşimsi tatta olmalıdır. Ekşi, acımsı, küfümsü, sabunumsu yada yanık tat ve benzeri gibi yabancı tat içermemelidir.

## İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı; toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmamalıdır.

## Bu kapsamda yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

## Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.

## Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

## Ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallar ile 16/5/1986 tarih ve 19109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve 15/3/1989 tarih ve 20109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.

## Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır

## YOĞURT KOVA :

## Yoğurt (10 Kg’lık Kova, Tam Yağlı Katı Madde Miktarı 100 Gr’da En Az 12 Gr):

## En az %3 süt yağı içermelidir ( tam yağlı)

## Yoğurtlar; kendine has hoş tat, koku, kıvam, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.

## Dış görünüş; Parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.

## Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık kazanan, serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır, kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.

## Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku, alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.

## Tat; kendine has hafif ekşimsi tatta olmalıdır, ekşi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ya da yanık tat ve benzeri gibi yabancı tat içermemelidir.

## İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı; toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmamalıdır.

## Bu kapsamda yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

## Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.

## Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır, ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallar ile 16/5/1986 tarih ve 19109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve 15/3/1989 tarih ve 20109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.

## Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Yoğurtlar plastik, kapaklı 10 kg lık ambalajlarda temin edilecektir

## Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan ambalajlar sözleşmeye göre değiştirilecektir.

## Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.

## 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası” verilmelidir

## Her parti mal tesliminden önce duyusal ve fiziksel değerlendirme yapılır.

## Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir, gerekirse başka markalı ürün istenir.

## İŞE BAŞLAMA TARİHİ, TESLİM SÜRESİ, TESLİM YERİ VE ŞARTLARI

##  İşin süresi 07.05.2024-14.06.2024 tarihleri aralığında olacaktır

## Teslim Süresi:

## YÜKLENİCİ talep edilen ayran ve yoğurtları peyder pey halinde teslim edecektir.

## Teslim Yeri ve Şartları:

## Dicle öğretmenevi ve ASO Müdürlüğünün ihtiyacı olan ve nitelikleri Teknik Şartnamede belirtilmiş olan ayranlar ve yoğurtlar, haftalık olarak istenecektir.

Ürünler haftaiçi mesai saatleri arasında teslim edilecektir.

Yüklenici firma sipariş verilen miktarda ayran ve yoğurt Dicle Öğretmen Evi ve ASO yemekhanesine teslim edecektir.

## Yüklenici firma tarafından getirilen ayran ve yoğurt ürünleri İdarece görevlendirilen personel tarafından Teknik Şartnameye uygun olup olmadığı kontrol edildikten sonra sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır.

## Yüklenici firma tarafından getirilen ayran ve yoğurtlar Teknik Şartnameye uygun olmadığı tespit edilenler ile kullanım esnasında çıkacak olumsuz durumdaki ayranlar ve yoğurtlarYüklenici firma geri götürerek Teknik Şartnameye uygun olarak değiştirecektir.

## İdare, gerek gördüğünde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak aldığı numuneleri, akredite edilmiş herhangi bir laboratuvarda analiz yaptırabilir. Bedeli Yüklenici tarafından ödenir.

## FİYAT ARTIŞI:

## Sözleşme süresi içerisinde alımı yapılacak olan ürnlerin fiyatında hiçbir surette fiyat artışı yapılmayacaktır

##  İdarenin Sorumluluğu

## Satın alınan ayran ve yoğurtların depolama şekli ve yöntemi Dicle Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü nün sorumluluğundadır.

##  Yüklenicinin Sorumluluğu:

## Satın alınan ayran ve yoğurtların taşınması, nakliyesi, nakliye sırasındaki işçilik giderleri, taşıma sırasındaki hasar durumları ve bunun gibi meydana gelebilen herhangi bir olumsuzluk YÜKLENİCİ’nin sorumluluğundadır.

## İSTENEN BELGE, BİLGİLER VE NUMUNE

## Her ay düzenli haşere kontrol ilaçlaması yapıldığına dair imzalı fotokopi her ay düzenli olarak İşletmenin görevli personeline teslim edilecektir. Üretici firma, adına düzenlenmiş Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İşletme Kayıt Belgesine sahip olacaktır. İdarenin gerek duyduğu durumlarda yetkilendirilmiş laboratuvardan bedeli tedarikçi firma tarafından karşılanmak üzere ekmekleri analiz ettirebilecektir.

##

## ÖDEME:

##  YÜKLENİCİ’ ye avans mahiyetinde herhangi bir ödeme yapılmaz. Günlük sayımdan sonra sevk irsaliyesi, Muayene Kabul ve Teslim Tutanakları ile düzenlenen fatura ile Kurum Müdürlüğünün ödeme planı doğrultusunda ödeme yapılacaktır.

## Kurum bütçesine Bakanlıkça ödenek aktarılmadan ödemenin yapılması mümkün değildir. Ödemeler ödenek geldikçe İhale süre çalışması bittikten sonra idarece yapılan planlama ile 30-45 gün arasında ödeme yapılacaktır. Pandemi, doğal afet gibi herhangi bir sebeple hizmetin aksadığı durumlarda alınmayan ürünler için yüklenici firma bir hak talebinde bulunmayacaktır.

## CEZA:

##  YÜKLENİCİ; İdarenin talep etmiş olduğu ekmek Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır.

##  YÜKLENİCİ’ nin işi aksatması, ekmeğin istenilen gün ve saatte teslim etmemesi veya ekmeğin şartnamede yer alan unsurlara uygun olmaması,taşınan aracın aracın vasıflara uygun olmaması ve normal boyutlarından büyük yada küçük olması vb. tespit edildiğinde Muayene Kabul Komisyonu Tarafından vuku bulan olay tutanak altına alınır.

## İdare tarafından, bu sözleşmede belirtilen süre uzatımı halleri hariç, Yüklenicinin, sözleşmeye uygun olarak mali veya malları süresinde teslim etmemesi halinde **10** gün süreli yazılı ihtar yapılarak gecikme cezası uygulanır.

## Ayran ve yoğurt alım yapılan bu ihalede her gün getirilen ürünlerin adet olarak belirtilen miktarla ile çarpılması ile elde edilen sonucun (birbiri ile aynı olması gerekmektedir. Elde edilen sonuç ile olması gereken toplam adet arasında eksi yönde fark çıkması halinde yükleniciye kurum tarafından tutanak tutulacaktır. İkinci kez aynı şekilde bir tutanak tutulduğu takdirde tutanak tutulan günün günlük toplam fiyatın %10’u ceza uygulanır. Üçüncü kez bu fiil tekrar edilirse tutanak tutulup sözleşmenin fesih edileceğini yüklenici firma kabul ve taahhüt etmiş sayılır.

## Yüklenicinin sözleşmeye uygun olarak malın kısmi kabule konu olan kısmını süresinde teslim etmemesi halinde, İdare tarafından en az on gün süreli yazılı ihtar yapılarak gecikilen her takvim günü için teslim edilmeyen kısmın bedelinin **yüzdebir** oranında gecikme cezası uygulanır.

## Gecikme cezası, ayrıca protesto çekmeye gerek kalmaksızın yükleniciye yapılacak ödemelerden kesilir. Bu ceza tutarı; ödemelerden ve kesin teminat ile varsa ek kesin teminatlardan karşılanamaması halinde Yükleniciden ayrıca tahsil edilir.

## İhtarda belirtilen sürenin bitmesine rağmen aynı durumun devam etmesi halinde, ayrıca protesto çekmeye gerek kalmaksızın kesin teminat ve varsa ek kesin teminatlar gelir kaydedilir ve sözleşme feshedilerek, alım konusu iş genel hükümlere göre tasfiye edilir.

## Sözleşmenin uygulanması sırasında yüklenicinin 4735 sayılı Kanunun 25 inci maddesinde sayılan yasak fiil veya davranışlarda bulunduğunun tespit edilmesi halinde ise ayrıca protesto çekmeye gerek kalmaksızın kesin teminat ve varsa ek kesin teminatlar gelir kaydedilir ve sözleşme feshedilerek hesabı genel hükümlere göre tasfiye edilir.

## İdareye süresi içerisinde teslim edilen malların muayene ve kabulü için İdare tarafından yapılan inceleme sırasında geçen süreler işin süresinden sayılmaz. Son teslim tarihinden önce teslim edilen ve sözleşme ve eklerine uygun olmayan malların sözleşme şartlarına uygun mallar ile değiştirilmesi için teslim süresi içerisinde **3** defaya mahsus yükleniciye teslim imkânı verilir. Ancak verilen süre içerisinde yeni mal tesliminin yapılmaması veya teslim edilen malın sözleşme ve eklerine uygun olmaması halinde, yukarıdaki düzenlemeler çerçevesinde ihtar yapılır.

## İdarece çeşitli sebeplerden dolayı(doğal afet, pandemi,savaş,kar tatili vb.) alınmayan mallar için yüklenici firma herhangi bir hak talebinde bulunamayacaktır.

## -Alınacak malzemelerden idare ihtiyaç duyduğu takdirde sözleşme süresi içerisinde %20 fazlasını ve % 20 eksiğini alabilecektir. Bu işlem için verilen birim fiyat teklif geçerli olup bu işlem için herhangi bir fiyat farkı ödenmeyecektir.

## BU ŞARTNAMEYİ OKUDUM. EKMEK MAHİYETİNİ VE ŞARTLARINI AYNEN KABUL VE TAAHHUT EDİYORUM. İHALEYE BU ŞARTLARLA KATILMAYI KABUL EDİYORUM.

##  Dicle Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü