

T.C.
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
KADIN AİLE EĞİTİM VE SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI

TEKLİF İSTEME MEKTUBU

Dosya 2023-1391

Aşağıda cinsi, miktarı ve özellikleri bildirilen mal, malzeme veya hizmeti satın almak istiyoruz. Firmanız listedeki tüm mal, malzeme veya hizmet için vereceğiniz teklife, aşağıda yazılı bütün hususların göz önünde tutulmasını ve bu teklif mektubunun doldurularak 07/04/2023 11:00 e kadar teslim

- Yazınızda silinti, kazıntı olmayacak.
- Markanızı ve özelliklerini belirtiniz.
- Teklif edilen fiyatlar KDV HARIÇ verilecektir.
- Tekliflere tek ürün cinsi yazılacaktır.
- Teklifler kapalı zarfa konacak, ön yüzü kaşeli ve imzalı olacaktır.

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
İHALE İŞLERİ ŞUBE MÜDÜRÜ V.
Eyyup CİĞERLİ

Eyyup CİĞERLİ

| İSTENİLEN MALZEMENİN | | | | Teklif Edilen Malzemenin/Hizmetin/Yapım İşinin | | | |
|----------------------|---|------------------|-------------|--|-------------|--------------|---------------|
| SIRA | YAPIM/HİZMET/MAL MALZEME ADI - AÇIKLAMA | İSTENİLEN MİKTAR | ÖLÇÜ BİRİMİ | MİKTAR | ÖLÇÜ BİRİMİ | BİRİM FİYATI | TOPLAM TUTARI |
| 1 | (YEMEK BEDELİ / Sandviç (SOĞUK) | 35000 | KISI | 1 | KISI | | |
| 2 | (YEMEK BEDELİ / Sandviç(SICAK) | 20000 | KISI | 1 | KISI | | |
| | | | | | | TOPLAM | |

Teklif Veren

SICAK VE SOGUK KUMANYA HIZMETI SATIN ALIM ISH
TEKNIK SARTNAME

MADDE-1

TARAFLAR:

Bu Sarnamede adi gezen;

a) **IDARE:** Gaziantep Buyuksehir Belediyesi'ni,

b) **YUKLENICI:** Taahhut kapsamındaki butun ishleri ustlenen gercek ve /veya tuzel kishileri tanimlar.

MADDE-2

ISHIN KONUSU:

Bu Teknik Sarnname, 06.02.2023 tarihinde Uikemizde Kahramanmaraş merkezli yıkıcı depremin etkilerinin görüldüğü Gaziantep' te meydana gelen depremden mağdur olan vatandaşlarımız tarafından Buyuksehir Belediyemizce depremedelere yardım ve barınma çalışmalarında, yaşanan doğal afet nedeniyle dışarıda kalan, evleri yıkılan ve hasar gören mağdur vatandaşlarımıza dağıtılmak üzere "Sıcak ve Soğuk Kumanya Hizmeti Satın Alım İsh"nde işe başlama tarihinden itibaren 6 ay süreyle ihtiyaç duyulan gıda malzemelerinin satın alınması ile ilgili istek ve özellikleri ile muayene metotları ve diğer hususları kapsar.

MADDE-3

HUKUKİ DAYANAK :

Bu sarnname, Buyuksehir Belediyeleri 5216 sayılı Buyuksehir Belediye Kanununun 7. Maddesinin u bendi ve 5393 sayılı Belediye kanununun 53. Maddesi gereğince "Belediye, Belediye sınırları dışında deprem, sel, heyelan, yangın gibi doğal afetler meydana gelmesi durumunda bu bölgelere gerekli yardım ve destek sağlayabilir" hükümlerine dayanılarak hazırlanmıştır.

MADDE-4

ISHIN SÜRESİ

İshin süresi; işe başlamasına müteakip işe başlama tarihinden itibaren 6 ay süreli.

MADDE-5

SANDIVİÇ YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ

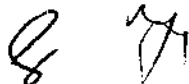
SOĞUK SANDIVİÇ:

1. 90 gr ekmek olacaktır.
2. 40 gr kaşar ve 20 gr salam olacaktır.
3. 10 gr marul olacaktır.

SICAK SANDIVİÇ:

1. 90 gr ekmek olacaktır.
2. 80 gr et köfte veya et döner olacaktır.
3. 25 gr patates ve 10 gr marul olacaktır.

Kumanyaların yanında bir adet 200 ml su ve 170 ml ayran olacaktır.



ET (KOYUN ETİ):

1. Türk Gıda Kodeksi Et Tebliğine (2018/52) uygun olacaktır.
2. Etler yerli malı olacaktır. İthal malı etler kabul edilmeyecektir.
3. Etler taze, dana eti veya kuzu eti olmak kaydıyla mevzuatına uygun kombine veya mezbahalarda kesilmiş Veteriner Hekim kontrolünden geçmiş olan hayvan etlerinden yapılmış kıyma olacaktır.
4. Etler Helal Kesim olacak olup ithal et kesinlikle karıştırılmayacaktır.
5. Kıyma; kendine has görünümde kokuda ve renkte olacaktır.
6. Yemeğin türüne göre Haşlama Et, Kızartma Et, Rosto Et, vs. yapılacaktır. Kol eti kullanılacak kumanyalarda kaburga ve gerdan, butlarda böbrek yağı ve kavram yağı olmayacaktır. Fiziki muayene sonucu kemiksiz etler; yeni kesim olmayacaktır.
7. Et üzerinde kesim haneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır.

EKMEK: Ekmekler 90 gr ağırlığında olacaktır ve en güncel türk gıda kodeksi ekmeğin tebliğine uygun olacaktır.

KAŞAR PEYNİRİ

1. Taze kaşar peyniri **yarım yağlı** olacaktır.
2. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2015/6) uygun olacaktır.
3. Ufalanmış, parçalı peynir kabul edilmeyecektir. Peynirler tabii katkıda, temiz ve parlak görünümlü olacaktır. Kumlu, sert veya çok yumuşak, küflü, süngerleşmiş ve delikli olmamalıdır.
4. Kaşar peynirler eritme peyniri ve tost kaşarı olmayacaktır.

SALAM

1. Ürünler Türk Gıda Kodeksine et tebliğine (tebliğ no.2015/6) uygun olacaktır.
2. Ürün kendine has koku lezzette olacaktır.
3. Piliç salam olacaktır.

GALETA UNU

1. birinci sınıf olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksine Uygun Olacaktır.

SEBZE VE MEYVELER:

Her mevsime ait sebze ve meyveler taze, olgun, normal irilikte ve kaliteli olacaktır.

PATATES: Çürük, don vurmüş, buruşmuş, filizlenmiş olmamalıdır. Çapadan dolayı yaralanmış olmamalıdır. Beyaz patates olmamalıdır. Mutlaka sarı patates olmalıdır.

MARUL: *Sararmış*, çürümüş, çamurlu olmamalıdır. Taze, körpe olmalıdır. Acı olmamalıdır.

KURU SOĞAN: Yumuşamış, filizlenmiş, çürümüş olmamalıdır.

YAĞLAR:

1. Katı yağ kullanılmayacaktır.
2. Kullanılacak yağlar, hafif ve birinci sınıf yağ kullanılacak,

8 71

BAHARATLAR:

1. Vakumlu ambalajda, etiket bilgili (üretim ve son kullanma tarihi ile firma bilgili), TSE Belgeli olacaktır. Ambalajı açılan ürün; ağzı kapaklı tercihen cam kavanozlarda muhafaza edilecektir.

HİJYEN

"Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyeni Bölümünde yer alan genel kurallara ve 2/9/2001 tarih ve 24511 sayılı Resmî Gazetede yayınlanan "Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" hükümlerine uygun olarak üretilmelidir.

Yüklenici; kumanya hazırlanması, dağıtım hizmetinde görev alan tüm personelin (aşçı, garson, dağıtıcı vb.) kılık kıyafeti hijyenik koşullara uygun olacaktır. Personel giderleri ve personelin giyim masrafları yüklenici tarafından karşılanacaktır.

MADDE-5 GENEL HÜKÜMLER:

1. İş başlama tarihinden itibaren başlayacak olup, şartnamede belirtilen miktara ulaşamaması halinde ek süre verilmeksizin iş sonunda İDARE tarafından sonlandırılacaktır.
2. YÜKLENİCİ; kumanya hazırlanmasında, nakliyesinde, tesliminde ve daha sonra yürütülecek olan tüm işlemlerde, işleri aksatmayacak seviyede araç ve personel çalıştıracaktır. Yüklenici, 4857 sayılı iş kanunu ile 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu ile ilgili diğer kanunlar ile bu Kanunlara göre çıkarılan yönetmelik hükümlerine kesinlikle uyacaktır. 4857 sayılı iş kanunu ile 6331 sayılı iş sağlığı, güvenliği kanunu ve ilgili diğer kanunlar ile bu Kanunlara göre çıkarılan yönetmelik hükümlerine uyulmaması halinde çalıştıracığı araç ve personellerden dolayı doğabilecek her türlü hukuki ve cezai sorumluluk YÜKLENİCİ'ye aittir.
3. Bu teknik şartname de belirtilen hususların eksiksiz olarak yerine getirilmesinden YÜKLENİCİ sorumludur.
4. YÜKLENİCİ bu hizmeti yerine getirirken kendi bünyesinde çalıştırdığı işçilerin sosyal haklarından, SGK ile ilişkilerinden hiçbir zaman ve hiçbir şekilde İDARE yi sorumlu tutmayacaktır.
5. YÜKLENİCİ çalıştıracığı araç, makine ve işçilerin gerekli her türlü güvenlik tedbirlerini almak, düzenli ve sistemli çalışmalarını sağlamak zorundadır. Oluşabilecek iş kazalarından YÜKLENİCİ sorumlu olacaktır.
6. Yüklenici dosya kapsamında hizmetin yürütülmesi öncesinde, esnasında ve sonrasında idareye ve 3 ncü kişilere verdiği zarardan sorumlu olup bunlardan dolayı İDARE den hiçbir hak ve tazminat talebinde bulunamaz.
7. YÜKLENİCİ bu hizmetleri yaparken kırık, çürük, eski, hurda, boyasız ve bakımsız araç ile malzemeleri hiçbir şekilde çalıştırmayacak ve kullanmayacaktır. Bütün araçlar ve gereçler daima temiz, sağlam ve boyalı olacaktır.
8. Hak ediş iş bitimi sonrası teslim edilen kumanya adeti üzerinden günlük raporlar(tutanak) vb. ödemelerine esas olacaktır. Ödemeler Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Mali Hizmetler Daire Başkanlığınca Belediyemizin mali durumu dikkate alınarak uygun süre içerisinde yapılacaktır.
9. YÜKLENİCİ hiçbir şekilde görevini aksatamaz, herhangi bir nedenle işlerini geri bırakamaz, yavaşlatamaz, yaptığı işleri ve hizmetleri bütün birimlerde evsafına uygun olarak yapar. YÜKLENİCİ bu konuda basiretli davranmaya mecburdur. Hiçbir şekilde iş aksatılmayacaktır.
10. YÜKLENİCİ, İDARE'ye vermiş olduğu kanuni ikametgah adresinde değişiklik olması durumunda derhal yeni adresini İdare'ye bildirmekle yükümlüdür. Aksi takdirde kendisine gönderilen yazıları tebellüğ etmiş sayılacaktır.
11. İdare kumanya pişirme yerlerini, dağıtım ve personel takibini bünyesinde bulunan Gıda Mühendisi tarafından her zaman denetler veya denetletir.

GAZIANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
Kadın, Aile, Eğitim ve Sosyal Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

12. Yüklenici ve yüklenici bünyesinde bulunan personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda tüm zarar yükleniciye ait olacaktır.
13. Yüklenici işin başından sonuna kadar yüklenicinin sorumluluğundaki gıda mühendisi tarafından, kumanya öncesi malzemelerin ve sonrası pişirmelerin kontrolünü yapacak, her dağıtım öncesi uygunluk tutanağı düzenleyerek idareye sunacaktır.
14. Yemeğin hazırlanmasında, pişirilmesinde, dağıtımında ve malzemelerin temizliğinde yeterli sayıda görevlendirilecek personel yüklenici firma tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
15. Kumanyalar, teknik şartnamenin ilgili maddesinde belirtilen kumanya Menüsüne uygun olarak hazırlanacaktır. Hazırlanacak kumanya adedi bir gün önceden idarece onaylanacak ve yüklenici idarenin onaylamış olduğu sayıya göre kumanya üretimine başlayacaktır.
16. Kumanya çeşitlerine göre, kullanılacak gıda malzemeleri şartnamedeki gramajlara uygun olacaktır.
17. Malzemeleri firma tarafından temin edilen kumanyalar; yükleniciye ait iş yerinde hazırlanacaktır.
18. Yüklenici firma kumanya servisinin zamanında yapılabilmesi için gerekli önlemler alınacak ve yeterli personel ile servis için gerekli olan bütün demirbaşlar temin edilecektir.
19. Kumanyalar uygun ısıda olacak, soğuk şekilde servis edilmeyecektir.
20. Yüklenici kumanya hizmeti steril ortamda pişirilmesini sağlayacaktır.
21. Kumanya hizmetinden doğacak halk sağlığını tehdit edici herhangi bir olayda (ferdi ve toplu zehirlenmeler vb) tüm sorumluluk yükleniciye aittir.
22. Kumanya hizmetinin dağıtım noktalarına taşınması, servisi ve personel giderleri tamamen yükleniciye ait olacaktır.
23. Yüklenici bu iş kalemi kapsamında çalıştıracığı personellere ait sağlık kontrollerini gıda tüzüğü kapsamındaki ilgili tetkiklere göre yaptırmak ve raporları istendiğinde idarenin yetkililerine ibraz etmek zorundadır.
24. Dağıtımında ve kumanya hazırlanmasında çalıştırılacak personellerin 6331 sayılı yasada belirtilen İş Sağlığı ve Güvenliği ile ilgili tüm sorumlulukları yükleniciye aittir.
25. İdare dağıtım yerlerini ve zamanını yükleniciye bildirerek değiştirebilir.
26. Kumanya hizmeti sonrasında dağıtım yerlerinin etkinlikten sonra temizliği yükleniciye aittir.
27. 17 Aralık 2011 Tarih ve 28145 Sayılı Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmeliğin 40. Maddesinde belirtilen "Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üreterek toplu tüketime sunan işyerleri ve kumanya fabrikaları, ürettiği kumanya partisinin her çeşidinden alınan bir örneği yetmiş iki (72) saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür." hükmüne istinaden gerekli işlemlerin yüklenici tarafından yerine getirilmesi zorunludur. İdare veya ilgili kamu kuruluşunun talebi halinde alınan bu numuneleri ibraz etmekle sorumludur.
28. Bu iş kalemi kapsamında iş ile ilgili 3. (üçüncü) şahıslara (yer, mekân, araç kişi ve benzeri) verilen zararlardan yüklenici sorumludur.
29. Yüklenici kumanya hizmetinde; yemeğin yapımında kullanılacak malzemeleri, birinci sınıf malzeme ile yapacaktır. Yüklenici şartnamede yer verilen kumanya hizmetinde ait 1 porsiyonu ifade eden menü içeriğini, konuklara eksiksiz sunmakla yükümlüdür. İdarenin yetkili kıldığı görevlilerin hizmette eksik veya kusur tespit etmesi ve tutanakla zabıt altına alması halinde, konuklara sunulması gereken hizmetin yerine getirilmediği yüklenici tarafından kabul edilmiş sayılacak ve hizmeti eksik veya kusurlu gerçekleştirilen konuk sayısı ile gerçekleşmeyen hizmet hak edişten düşürülecektir.
30. Bu teknik şartnamenin "Kumanyalarda Kullanılacak Malzemelerin Özellikleri" başlıklı bölümündeki açıklamalara uyulmadığının eksik veya hatalı yapıldığının tespiti halinde ilgili hak edişten düşürülecektir. Ayrıca bu durumdan doğacak her türlü yasal sorumluluk yükleniciye ait olacaktır.



MADDE 7- CEZALAR VE KESİNTİLER

Yüklenici tarafından, yapılan hizmetin ifasında yemeğin hazırlanmasında, pişirilmesinde, dağıtımında ve malzemelerin temizliğinde;

1. Yüklenici tarafından kumanya yapılacak mutfak, yemeğin hazırlanması, günlük menüdeki malzemelerde belirtilen orana uyulması, temizlik koşulları, yemeğin hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtım koşulları gibi uyulması gerekli durumlarda muayene kabul komisyonunca tutanak tutulur ve her bir tutanak için sözleşme tutarının 0,003 oranında ceza uygulanır.
2. Yüklenicinin kumanyaları geç getirmesi, servisi aksatması, idarenin onayı olmadan Madde 12'deki MENÜ de değişiklik yapılarak uyulmaması durumunda muayene kabul komisyonunca tutanak tutulur ve her bir tutanak için sözleşme tutarının 0,005 oranında ceza uygulanır.
3. Yukarıda belirtilmiş olan cezai işlemleri gerektiren hususların olduğu durumlarda, İdare tarafından tutanak tutularak düzenlenmiş olan Yüklenicinin hak edişinden kesinti yapılır.

MADDE 8-CEZAI MÜEYYİDE

a. Yüklenici firma daha önceden idareden yazılı izin almadan bu şartnamede var olan hizmetlerden hiçbirinin muhtevasını, tarihini, niteliklerini, verilecek hizmetlerin miktarını ve kalitesini değiştiremez. İdare; İşbu şartnamede yer alan hizmetlerin ifası ile görevlendirilecek personel tarafından yürütülmesi gereken hizmetlerin yerine getirilmemesi durumunda, söz konusu personelin iş akdinin feshini yüklenici firmadan isteyebilir. Ancak mücbir sebep halleri veya idarenin talimatı dışında yerine getirilmeyen hizmetler için ücret ödenmez.

b. 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; en az on gün süreli yazılı ihtar yapılarak yerine getirilmeyen hizmetler için her takvim günü için ihale bedelinin %000,5 (on binde 5 (beş) oranında gecikme ve/veya uygun yapılmama cezasına tabi olacaktır. Ancak, işin niteliği gereği bu gecikmenin ve/veya uygun yapılmamanın 21(yirmi bir) günü aşması ve idarenin ihtarına rağmen aynı durumun devam etmesi halinde İhtarda belirtilen sürenin bitmesine rağmen aynı durumun devam etmesi halinde, ayrıca protesto çekmeye gerek kalmaksızın kesin teminat ve varsa ek kesin teminat gelir kaydedilir ve sözleşme fes edilerek hesabı genel hükümlere göre tasfiye edilir.

c. Taraflar arasındaki anlaşmazlıklarda Gaziantep Mahkemeleri yetkilidir.

MADDE 9–Bu Şartname 9 (dokuz) madde ve 4 (dört) sayfadan ibarettir. Şartnamelerde birbiri ile çelişen hususlarda İDARE lehine olanlar dikkate alınır.

HASAN GÖCMEN
MEMUR

ASMAIL ÖZER
ŞUBE Müdürü

T.C.

GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

KADIN, AİLE, EĞİTİM VE SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI

Sıcak ve Soğuk Kumanya Hizmet Satın Alım İşİ"

BİRİM FİYAT LİSTESİ

| | TABLDOT MÖNÜ ADI | MİKTAR | BİRİM/TABLDOT | BİRİM FİYAT | TOPLAM TUTAR |
|--------------------|------------------|--------|---------------|-------------|--------------|
| I. ARA KISIM | | | | | |
| II. ARA KISIM | | | | | |
| 1 | Sandviç (SOĞUK) | 35.000 | ADET | | |
| 2 | Sandviç(SICAK) | 20.000 | ADET | | |
| GENEL TOPLAM TUTAR | | | | | |