

# RAMAZAN SOKAK İFTARLARI İÇİN PAKETTE SICAK YEMEK ALIMI VE DAĞITIM HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

## MADDE 1: İŞİN NİTELİĞİ

**2013 Yılı Ramazan Sokak İftarları ve İftar Çadırı için Pakette Sıcak Yemek Alımı ve Dağıtım Hizmet İşidir.**

## MADDE 2: İŞİN AMACI VE KONUSU

Bu iş Konak İlçesi sınırları içerisinde yaşayan ihtiyaç sahiplerine yönelik her mahallede kendilerine en yakın noktada; pakette sıcak yemek hizmeti verilmesi ve sosyal dayanışma ruhunun oluşturulması, geliştirilmesi amacıyla taşımak amacı için “**2013 Yılı Ramazan Sokak İftarları için Pakette Sıcak Yemek Alımı Hizmet**” İşinin yapılmasıdır.

## MADDE 3 : İŞİN MİKTARI

İdarenin belirleyeceği gün ve miktarda, idarenin belirleyeceği yerlerde verilecek olan toplam **18.000 (Onsekizbin)** adet kapalı kutularda paketlenmiş sıcak yemek Alımı ve Dağıtım işi yapılacaktır.

## MADDE 4 : İŞİN SÜRESİ, ÖZELLİKLERİ VE TESLİM YERİ:

**İşin süresi 30 takvim günüdür.** İdarenin belirlediği günlerde, program dahilinde yapılacaktır. İşin teslimat yeri, İdarenin tespit ettiği sokaklarda belirlenen program dahilinde yapılacaktır. Kapalı kutularda paketlenmiş sıcak yemek dağıtımı idarenin belirlediği günlük miktarlarda olacak, işin toplamında **18.000 (Onsekizbin)** adet dağıtım yapılacaktır.

**Ancak idarenin talebi doğrultusunda ; İftar noktaları arttırılıp azaltılabilir, önceden belirlenmiş iftar noktalarının adresleri değiştirilebilir.**

## MADDE5: İFTAR YEMEĞİ VERİLECEK MEKANLAR:

<b>MAHALLE İFTARLARI</b>	<b>30 GÜN BOYUNCA, 18.000ADET 30 FARKLI MAHALLEDE (PAKET YEMEK)</b>	<b>KONAK BELEDİYE BAŞKANLIĞI SINIRLARI İÇERİSİNDE BELİRLENEN 30 FARKLI MAHALLEDE</b>
--------------------------	---	--

## MADDE 6 : VERİLECEK YEMEK İŞİ İLE İLGİLİ UYULMASI GEREKEN HUSUSLAR

### Hizmet Şekli:

\* Yüklenici; Gıda Üretim İzin Belgesi, ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Belgelerini teklif ekinde sunacaktır

\* Yüklenici bir günde 1500 kişilik yemek çıkarma kapasitesine sahip olacaktır.

\* Yüklenicinin , yemek hizmetlerinde kullanacağı tüm malzemeler Türk Gıda Kodeksine veya TSE'ye uygun olacaktır.

\*Bu Hizmet Ramazan boyunca 30 gün Konak Belediyesinin önceden belirlediği mahallelerde 500 kişilik ve Belediyenin belirleyeceği iki sokakta iki gün 1500'er kişilik iftar yemeği verilecektir.

\*Malzemeleri firma tarafından temin edilen yemekler; yükleniciye ait iş yerinde pişirilecektir.

\*Yüklenici, kurulan iftar sofraları ve ikram edilecek yemeklerin dağıtımına idarece oluşturulan Muayene Kabul Komisyonu onayını aldıktan sonra başlayacaktır.

\*Paket yemekler iftar noktalarına ısıyı uzun süre muhafaza eden Thermoboxlar ile yüklenici tarafından taşınacaktır. (Bu malzemeler firma tarafından temin edilecektir.)

\*Yemeklerin 60 C – 70 C'de 3 saati geçmemek koşulu ile muhafaza edilmesi sağlanacaktır.

**\*Yemekler öğünde tüketilmek üzere vakumlu sistemde paketlenecek ve sıcak olarak servis yapılacaktır.**

**\*Günlük yemek adedi bir gün önce idare tarafından belirlenecektir. Gerekliğinde birkaç mahallede aynı anda iftar yemeği verilebilecektir.**

**\*İftar alanlarındaki masa, sandalye, masa örtüsü düzeni servis öncesi ve servis sonrası yüklenici firma tarafından düzenlenecektir.**

\*İftar saatinden 1 saat önce paketlenmiş kutu yemekler idarece yetkili kişiler tarafından sayılacak, eksik veya herhangi bir kusur durumunda yüklenici firmaya cezai müeyyide uygulanacaktır.

\*Yemeklerin eksik olması durumunda, eksik miktardaki yemek sayısı kadar programın yapılacağı alana en yakın lokantadan temin edilecek ve ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

\* Masa örtüleri tek kullanımlık Konak Belediyesi logolu olacaktır. Masa örtüleri rüzgârdan uçmaması için masalara bant ya da mandal ile sabitlenecektir.

\* Yemek verilecek her yerde 200 kişi için en az 1 farklı servis noktası ve İdarenin onaylayacağı sayıda yeterli servis elemanı bulundurulacaktır.

\*Yüklenici firma her bir İftar programı öncesi Mahalleler için **500 adet** plastik sandalye ile 80x160 cm. ebadında **125 adet** masayı, kendi bünyesinden temin edecektir. Sandalyeler tek tip ve beyaz renkte plastik sandalye olacaktır.**(Kurum ihtiyaç duyulması halinde masa ve sandalye sayısında artırıma gidebilir)**

\*İftar sonrası yemek verilen alanın temizliği, çöplerin toplanması ve mahallenin eski temiz haline getirilmesi yükleniciye aittir. Temizlik işlerinde kullanılan fırça, mop, toz bezi, yer temizlik araçları vb. malzemeler firma tarafından karşılanacak olup, Yüklenici, tüm araç-gereçlerin masa sandalye temizliği, zemin temizliği ile hijyeninden her yönüyle sorumlu olacaktır. Temizlikte kullanılan malzemeler TSE belgeli olacak, her türlü temizlik malzemesi muayene kabul komisyonu tarafından uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir.

\*İftar verilen mahallelerde kurulmuş masalara gelemeyen sakat, engelli ve yaşlılara paketlenmiş sıcak yemek servisi yüklenicinin önceden belirleyeceği personeller tarafından bu kişi veya ailelerin evlerine veya buldukları alana servis ettirilecektir.

## **MADDE 7- ÇALIŞTIRILACAK PERSONEL NİTELİKLERİ;**

\*1 kişi Gıda Mühendisi ve hizmeti aksatmayacak şekilde yeterli sayıda servis dağıtım ve temizlik elemanı bulundurulacak olup; maliyet **yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.**

İhale konusu işte çalışacak olan personelin tüm SGK, Yol, ve hukuki sorumlulukları **yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.**

**\*Yemek ikramında çalışacak personel;** beyaz uzun kollu gömlek, siyah papyon ve siyah pantolon giyecek olup, Konak Belediyesi logolu önlük, saç bonesi, maske ve hijyenik eldiven kullanacaktır. Kılık kıyafeti uygun olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Çalışacak personelin tırnakları kesilmiş, ayakkabıları boyalı, günlük sakal tıraşlı olacaktır.

\* Giyim giderleri Yükleniciye ait olacaktır.

## **MADDE 8- PAKETLENMİŞ SICAK YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITILMASI;**

### **Servis Öncesi Hizmet:**

Yüklenici Firma Yemeklerin İdarenin günlük belirlediği mekanlara getirecek , (iftar saatine 60 dakika kala)

\*Yüklenici söz konusu iş için azami 3 yaşında 3 adet **Kapalı Kasa kamyonet ya da panelvan tipi Aracı** için başlangıcından sonuna kadar hazır bulunduracaktır.**Aracın Kasko, Sigorta ve Yakıtı Yüklenici Firma tarafından karşılanacaktır.**

## **MADDE 9- İFTAR KUTULARININ EVSAF VE ÖZELLİKLERİ :**

### **İftar kutu Özelliği ;**

\* 35\*40 cm ebadında, Yüksekliği 5 cm kapaklı ısı muhafazalı 1.nci sınıf Kuşe kartona renkli baskılı belediye logolu yapılacaktır.Karton 850 Gr Sivamalı olacaktır.

(KONAK BELEDİYESİ SOSYAL YARDIM İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ TARAFINDAN ONAYLANDIKTAN SONRA YAPTIRILACAKTIR.)

### **Kutu 5 bölümden oluşacak ;**

\*1 nci bölümde; Alüminyum 3 gözlü kapaklı folyo ( Kapaklar LOGO baskılı olacaktır.) (Ana yemek+Yardımcı Yemek+İftariyelik)

\*2 nci bölümde ; Çorbalık (250 cc.lik vakumlanabilir Çorba kasesi,

\*3 ncü bölümde; Tatlı ve Ekmeklik(150 gr. Rol ekmek+120 gr. Kapalı kutuda tatlı,)

\*4 ncü bölümde Kapalı Meyve Suyu veya Kapalı Ayrın( 200 cc.)

\*5 nci bölümde Yemek seti ; (22\*7 cm. ebadında belediye logolu poşetlerde lüks çatal, kaşık, bıçak, kolonyalı mendil (11\*6 cm.), peçete, tuz, kürdan dan oluşan yemek seti)

## MADDE 10- PAKET YEMEKLER VE GRAMAJ ÖZELLİKLERİ ;

### 10.1 Hazırlanacak Paket Yemek Menüleri;

1 .nci çeşit	Çorba
2. nci çeşit	Ana Yemek
3. ncü çeşit	Yardımcı Yemek ( Pilav, Makarna, Börek vs.)
4. ncü çeşit	Tatlı
5. nci çeşit	Ayran veya Meyve suyu ( 200 cc.lik )
1 kişi için 1 adet 300 cc'lik su olacak,	
1 kişi için 150 gr. Poşetli roll ekmek,	
İftariyelik 1 kişi için en az 2 adet Kaliteli Hurma,4 adet Zeytin , 30 gr. Kaşar Peynirinden OLUŞACAKTIR.	

### İFTAR PAKET MÖNÜLERİ :

1.

Ezogelin Çorba  
Gar.(Pat) Saçaklı Köfte  
Su Böreği  
Tulumba  
İftariyelik  
Bardak Ayran

2.

Yöresel Yoğurtlu Çorba  
Mantarlı Et Sote  
Sade Pirinç Pilav  
Şöbiyet  
İftariyelik  
Meyve Suyu

### 10.2 YEMEKLERİN PİŞMİŞ OLARAK BİR PORSİYON GRAMAJINI GÖSTEREN LİSTE

Yemeğin Cinsi	1 (bir) Porsiyon miktarı % +2
<b>ÇORBALAR</b>	
Yöresel yoğurtlu Çorba,Ezogelin çorba,	200 gr. Olmalı

Yemeğin Cinsi	1 (bir) Porsiyon miktarı %--+2
<b>PAKET ANA YEMEKLER</b>	
Köfteler ,	150 gr.Olmalı ,

Yemeğin Cinsi	1 (bir) Porsiyon miktarı %--+2
<b>PİLAV</b>	
Sade ve Nohutlu pilav	180 gr. Olmalı

Yemeğin Cinsi	1 (bir) Porsiyon miktarı %--+2
<b>BÖREK</b>	
Peynirli	120 gr. Olmalı

Yemeğin Cinsi	1 ( Bir) Porsiyon miktarı
<b>TATLILAR :</b> a) Şöbiyet, Tulumba	120 gr.

\*İçecekler:Ayran veya Meyve suyu ( 200 cc.lik ),

\*İftariyelik 1 kişi için en az 2 adet Kaliteli Hurma,20 gr , 12 gr 4 adet Zeytin, 30 gr. Kaşar Peynir

**10.3 YEMEKLERİN İÇERDİĞİ MALZEMELERİN PİŞMİŞ VE NET GRAMAJ OLARAK MİKTARLARINI GÖSTEREN LİSTE**

<b>BİR PORSİYON EZOGELİN ÇORBASI</b>	
<b>MALZEMELER</b>	<b>MİKTAR (gr) % -+2</b>
Kırmızı Mercimek	35
Un	5
Pul Biber	0,3
Salça	12
Karabiber	0,1
Tuz	2
Yağ	5
Pirinç	3
Bulgur	1
Nane	0,02

<b>BİR PORSİYON MANTARLI ET SOTE</b>	
<b>MALZEMELER</b>	<b>MİKTAR (gr) % -+2</b>
Kemiksiz Dana Eti (Kısa But'tan)	130
Patates	40
Domates	3
K. soğan	5
Ç.biber	3
Salça	10
Tuz	2
Pul biber	0,2
Sarımsak	0,1
S.yağ	8
Mantar	30

**BİR PORSİYON SAÇAKLI KÖFTE**

<b>MALZEMELER</b>	<b>MİKTAR (gr) %--+2</b>
Kemiksiz Dana Eti (DÖŞ)	110
Yumurta	10
Galete unu	8
K.soğan	3
Un	3
Pirinç	40
Tuz	2
Kekik	0,3
Patates	100
S.yağ	8
Köri sosu	0,3
Kimyon	0,3
Köfte baharatı	0,3
Kara biber	0,05
Pul biber	0,2

**BİR PORSİYON PİRİNÇ PİLAVI**

<b>MALZEMELER</b>	<b>MİKTAR (gr) %--+2</b>
Pirinç	180
Yağ	8
Tuz	3

<b>BİR PORSİYON YOĞURTLU YÖRESEL ÇORBA</b>	
<b>MALZEMELER</b>	<b>MİKTAR (gr) %+-2</b>
Yoğurt	30
Pirinç	5
Un	5
Yağ	5
Nane	0,5
Yumurta (sarı)	3
Limon	0,5
Nohut	10
Yarma	5
Tuz	0.2

#### **MADDE 11- YEMEKTE KULLANILACAK GIDA MADDELERİNİN EVSAFI YİYECEK MADDELERİNİN ÖZELLİKLERİ;**

##### **DANA ETİ EVSAFI:**

\*Yemeklerde kullanılan dana, koyun, kuzu, tavuk etleri tedarikçileri Tarım Köy İşleri Bakanlığında Üretim izni almış, Türk Gıda Kodeksine Uygun üretim yapan firmalardan olacaktır. İdare tedarikçi firmalarla ilgili belgeleri gerek gördüğü takdirde Yükleniciden isteyecektir.

\*Kesinlikle kaçak ve menşei belli olmayan et kullanılmayacaktır.

\*İdarece gerek görüldüğü durumlarda etlerin Türk Gıda Mevzuatına göre numunesi alınacak, Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenici tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulacaktır.

##### **AYRAN EVSAFI**

\*Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliğine uygun olacak,

\*Ayranslar 200–cc lik kapalı ambalajlarda olmalı,

\*Ayranslarda süt yağı 200 mililitrede 1,5 gramdan, yağsız kuru madde,8 gramdan, yoğunluk, 0,20 den az, asitlik derecesi süt asidi hesabıyla%1.6'dan, tuzlu satılanlarda tuz miktarı 100 mililitrede 1 gramdan çok olmayacak,

\*Ayransların 1 mililitresinde 10'dan çok koliform bakteri, 10'dan çok küf veya maya olmayacak,

\*Ayranslar; cam kaplar, sağlığa zararlı olmayan ve bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde tüketime verilebilir,



\*Ayranların satıldıkları kaplarda veya bunların kapaklarında gün ve ay olarak yapım tarihi, son kullanma tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, tuz katılıp katılmadığı okunaklı biçimde belirtilecektir.

### **YERLİ BALDO PİLAVLIK PİRİNÇ (Orta taneli):**

\*Pirinç, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği değişikliklerine uygun olarak alınacaktır.

\*İthal edilmiş pirinç kabul edilmeyecektir. Pirinçler tamamen yerli pirinç özelliğini taşıyacak,

### **KURU SOĞAN:**

\*Yemeklere Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlar kullanılacak,

\*Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, porsuk, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacak,

\*İçeri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı % 2'yi geçmeyecek,

\*ithal soğan kullanılmayacak,

### **DOMATES SALÇASI EVSAFI:**

\*Ürünler; muhteviyatı bozulmuş, kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş olmayacak,

\*İstenen salça, 24.04.2008 TS 1466 Standartlarına uygun olacak,

### **KEKİK, NANE BAHARAT EVSAFI :**

Türk Gıda Kodeksi - Baharat Tebliğine uygun olacak, Kendine has renk, koku,tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı,

### **TUZ:**

Gıda Kodeksi 2007/53 Tuz Tebliğine uygun olacak,

### **SIVI YAĞ:**

Türk Gıda Kodeksi Bitki adı ile anılan Yemeklik Yağlar tebliğ'ine ve değişikliklerine uygun, rafine ve vinterize yağ kullanılacak,

### **SU :**

- \* Suyun PET şişelerde ağızların garanti bandı olmalı.
- \* Bir pet şişe 300 cc olmalı
- \* Sağlık bakanlığı gıda kodeksine uygun olmalı

### **BÖREKLİK UN:**

- \*Kendine has tat ve kokuda olmalı,
- \*Rutubet oranı %24'den fazla olmamalı,
- \* Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır

### **TATLILAR ( TULUMBA ):**

- \*Tatlılar acılaşıp, ekşimiş, bayatlamış ve küf kokulu olmayacak,
- \*Kendilerine has parlak kızarmış sarı renkte ve düzgün olacaktır. Pişkin olacak, yanık, hamur beyaz görünümlü olmayacak,
- \*Üretim yapan firmanın TSE, ISO 9001 (veya 9002) belgelerine sahip olması gerekmektedir.

### **NOHUT (orta iri boy):**

- \*Nohut, Türk Standartları TSE göre nohut standartlarına ve değişikliklerine uygun olarak alınacak,
- \*1. Kalite Nohut kullanılacak,

### **HURMA:**

Hurma kızıl- kahverengi görünümlü ince kabuklu, yumuşak, unlu ve neme dayanıklı olacaktır.

### **MADDE 12- TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:**

\*Yüklenici çalışma talimatlarını Konak Belediye Başkanlığı Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğünden talimat olarak görev yapacak,

\*Yemeklerden doğacak halk sağlığını tehdit edici herhangi bir olayda (ferdi ve toplu zehirlenmeler) tüm sorumluluk yükleniciye aittir.

\*Yemeklerin dağıtım noktalarına taşınması, servisi ve personel giderleri tamamen yükleniciye ait olacaktır.

\*Yüklenici firma günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril kaplara numuneler alacak ve bu numuneler 72 saat süreyle Numune dolabında saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi laboratuarlara yaptıracak ve masrafını yüklenici firmadan

\*Yemek verilecek alanlarla ilgili her türlü bakım ve onarım, su elektrik giderleri firmaya aittir.

### **MADDE 13: KONTROL, DENETİM VE MUAYENE:**

\*Dağıtılan sıcak yemeklerde şartnameye uygun olmayan malzeme tespit edilmesi halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirmek zorundadır.

\*Muayene Kabul Komisyonun alacağı numuneleri gerek görürse ürün tahlillerini her türlü giderleri yüklenici tarafından karşılanmak üzere yaptıracaktır.

\*Muayene Komisyonu gerek gördüğü durumlarda üretim yerini kontrol edecektir.

\*İdare, önceden bildirilmek şartıyla, gramaj ve özellikler değişmemek kaydıyla yemek değişikliği yapılabilir ve muadili yemekler isteyebilir.

#### **MADDE 14: VERGİ, RESİM, SSK PRİMLERİ VE BENZERİ GİDERLER:**

Sözleşmenin düzenlenmesi ve uygulamadan doğan vergi, resim harç, SSK primleri, işçi ücretleri genel tatillerden yükleniciye düşen yükümlülük ve özel hangi nedenle olursa olsun veya ne ad altında bulunursa bulunsun, mali yükümlülük ve sorumluluk bütün kapsamıyla yükleniciye aittir.

#### **MADDE 15: HAKEDİŞLER VE ÖDEME ŞEKLİ:**

Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğüne ; İşin bitiminde düzenlenecek yemek adedi sayısına göre hak ediş tanzim edilecektir.

#### **MADDE 16: TEKLİF FİYATA DÂHİL OLAN MASRAFLAR**

- Yemeğin üretiminde kullanılacak tüm gıda maddeleri giderleri.
- Yemek dağıtım mekânlarının ,dış ve çevre temizliği ile temizlik malzemesi giderleri,
- Yemeklerin firma tarafından taşınması, servis giderleri ve dağıtımı, masaların kurulumu, muhafazası, sandalyelerin temini ve yemekten sonra toplanması, dağıtım esnasında temizlik ve hizmetin icrası için işin niteliğine uygun tüm personel giderleri v.b masraflar yükleniciye aittir.

#### **MADDE 17: CEZA VE KESİNTİLER:**

\*İdare tarafından görevlendirilen komisyon, gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, servisi, atıkların kaldırılmasına kadar her safhada kontrol ve denetleme hakkına sahip olup görülen aksaklıkların giderilmesi için firmayı uyarır ve düzeltmeleri yaptırır. Komisyon kullanılan gıda maddesinin muayenesi ile birlikte gıda maddelerinin yürürlükteki gıda mevzuatına ve teknik şartnamede istenilen şartlara uygun olup olmadığından sorumludur.

Yüklenici, şartnamede belirtilen işlerin aksaması ve yapılmaması durumunda ve ayrıca;

- Yapılan kontrollerde hijyen kurallarına uyulmadığı,
- Miktar ve gramajlarda eksiklik,
- Yemek analiz sonuçlarının uygun çıkması,
- 

Bu madde kapsamında hususlar ile ilgili olarak (aksaklık, gecikme,hijyene uymama, gramajlarda eksiklik, vs.) yüklenicinin aykırı davranışlarda bulunduğu takdirde muayene kabul komisyonunun raporu doğrultusunda her bir uygunsuz iş kalemi için ilk seferinde sözleşme bedelinin % 1(bir)'i; aynı konunun tekrarı halinde sözleşme bedelinin %,2(iki)'si; oranında ceza uygulanır. Aynı konunun 3.tekrarı halinde %0,5 (bindebeş) ceza kesilmekle beraber, protesto çekmeye gerek kalmaksızın idarece fesh edilecektir.

\* Masa ve sandalye kurulum hizmetinin eksik yapılması durumunda her eksik getirdiği masa-sandalye için sözleşme bedeli üzerinden % 0.06 cezai müeyyide uygulanacak hak edişinden düşülecek,

İş bu teknik şartname 17 maddeden oluşmaktadır.