

ETİ MADEN İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ



EMET BOR İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ

ROLL TİPİ EKMEK ALIM İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

EKİM / 2018

İÇİNDEKİLER

MADDE 1. İŞİN KONUSU.....	1
MADDE 2. İSTENEN MİKTAR	1
MADDE 3. TEKLİF KAPSAMI VE EKİPMAN ÖZELLİKLERİ.....	1
MADDE 4. ÇALIŞMA ORTAMI VE ŞARTLARI	2
MADDE 5. İŞE BAŞLAMA TARİHİ, TESLİM SÜRESİ, TESLİM YERİ VE ŞARTLARI	2
MADDE 6. İSTENEN BELGE, BİLGİLER VE NUMUNE	3
MADDE 7. TEKLİF VE ÖDEME ŞEKLİ.....	3
MADDE 8. MONTAJ, TEST, DEVREYE ALMA VE PERFORMANS TESTLERİ	3
MADDE 9. KABUL İŞLEMLERİ.....	3
MADDE 10. GARANTİ.....	3
MADDE 11. CEZALAR	3
MADDE 12. DİĞER HUSUSLAR.....	4
MADDE 13. TEKNİK ŞARTNAMENİN MADDELERİ.....	4

MALZEME SATIN ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1. İŞİN KONUSU

1.1. Eti Maden İşletmeleri Genel Müdürlüğü Emet Bor İşletme Müdürlüğü'nün İşçi Yemekhanesine 2019 yılı içerisinde alınacak (+) (-) % 20 toleranslı 950.000 (Dokuz yüz elli bin) adet Roll Tipi, Paketlenmiş, 50 gr. Beyaz Ekmek ve Kepekli Ekmek alım işidir.

1.2. Bu teknik şartnamede kısaca; Eti Maden İşletmeleri Genel Müdürlüğü "**İDARE**", Emet Bor İşletme Müdürlüğü "**İŞLETME**" ihaleye iştirak etmek isteyen firmalar "**İSTEKLİ**" ve üzerine ihale yapılan ve sözleşme imzalanan istekli "**YÜKLENİCİ**" olarak tanımlanacaktır.

MADDE 2. İSTENEN MİKTAR

2.1.1. İstenilen malzeme cinsi ve miktarı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Gıda Çeşidi	Miktar(adet)
Roll Tipi Beyaz (50 gr) lık	950.000 (Dokuz yüz elli bin) adet

- a) Günlük yaklaşık olarak 250 (iki yüz elli) adet kepekli ekme olacak. Bu sayı ihtiyaca göre değişiklik gösterebilir.

MADDE 3. TEKLİF KAPSAMI VE İSTENEN ÖZELLİKLER

3.1. İstenen Özellikler:

- 01/12/2017 tarihli ve 30257 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği yer alan ekme ve 02/04/2013 tarih ve 28606 sayılı Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine göre üretilen ekmeclik buğday unlarından yapılacaktır.
- Rutubet miktarı kütlice yüzde cinsinden en çok %38 olacaktır.
- Kepekli ekmeclerin için rutubet miktarı kütlice yüzde cinsinden en çok %41 olacaktır.
- Ekmecler birinci kalite buğday unundan imal edilmiş olmalıdır. Ağırlık tespiti fırından çıktıktan altı saat sonra yapılacaktır.
- Ekmecler ve ekmecler çeşitleri ambalajlı (şeffaf, imal tarihi ve üretici bilgileri belirtilmiş poşet içerisinde) olarak getirilecektir.
- Tuz miktarı kuru maddede en çok % 1,5 olacaktır.
- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
- Yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
- Yanık, hamurlaşmış, ezilmiş ve tava izi büyük oranda belli olan ekmecler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Ekmecler en az iki gün tazeliğini yitirmeyecektir.
- Ekmecler mutlak surette taze olacak, bayat ekmecler kesinlikle olmayacaktır.
- Ekmeclerin her çeşidi poşetlenmiş ambalajlarda ve 50 gr ağırlığında olacaktır.
- Roll Ekmecler kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmeclerin ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

- o) Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katılmayacaktır.
- p) Ekmekleri boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele edilmeyecektir.
- q) Teslim edilecek ekmek örneği EK-1de resimde gösterilmiştir.

3.2. Teklif Kapsamı: Bu teklif, satın alma işinin tamamı için geçerli olacaktır. Yüklenici talep edilen gıdaların nakliyesindeki gerekli masrafları karşılar. İdareden herhangi bir ücret talep edemez.

3.3. Tasarım Parametreleri: Bu madde boş bırakılmıştır.

MADDE 4. ÇALIŞMA ORTAMI VE ŞARTLARI

Roll Ekmekler, ekmeklik buğday unundan yapılmış net 50 gr'lık bütün ekmek şeklinde, tek tek el değmeden preslenerek poşetleneyecektir. İdareden yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerekli gördüğü durumlarda üretim alanını denetleyecek, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda gerekli uyarılar yapılacaktır. Uygunsuzluk tekrerründe Teknik Şartnamede belirtilen ceza hükümleri uygulanır.

MADDE 5. İŞE BAŞLAMA TARİHİ, TESLİM SÜRESİ, TESLİM YERİ VE ŞARTLARI

5.1. İşe Başlama: 01 Ocak 2019 başlayacak. **Bitiş Tarihi:** 31 Aralık 2019 bitecektir.

5.2. Teslim Süresi: Yüklenici talep edilen Roll Tipi Ekmekleri termin halinde günlük olarak belirlenen saati aşmamak kaydıyla teslim edecektir.

5.3. Teslim Yeri ve Şartları:

Emet Bor İşletme Müdürlüğü İşçi Yemekhanesi Emet/KÜTAHYA adresine teslim edilecektir. Haftanın 7 günü, özel durumlarda kurum personeli tarafından belirlenen teslim şartları dışında, saat 8:00 de yine kurumun belirleyeceği görevli personel tarafından kontrol edildikten sonra teslim alınacaktır. Resmi tatillerde veya bunun gibi istisnai günlerde kurum personeli isterse teslim yeri ve saatini değiştirebilir. Günlük teslim alınacak Roll Tipi Ekmeğin miktarını kurum personeli belirleyecektir. Her gün yaklaşık 250 adet Kepekli Ekmek ayrı olarak ambalajlanmış ve kepekli olduğu belirtilmiş olarak teslim edilecektir. Ekmekler kapalı hijyenik araçlarda olacak, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Ekmekler kasa içerisinde gıda mevzuatına uygun poşetlerle ağız kapalı olarak getirilecektir. Kırık çatlak yağlı çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Taşıma vasıtaları, ekmek taşımaya uygun özel yapıda, hijyenik, içi çinko, alimünyum, paslanmaz çelik vb gibi hava şartlarında ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplı seri ve süratli olmalıdır. Amacı dışında kullanılmamalıdır. zemini hijyenik ve kolay temizlenebilen bir döşemeyle kaplanmış olmalıdır. YÜKLENİCİ personeli, kişisel hijyen kurallarına (temiz iş önlüğü kullanmak ve eldiven takmak gibi) uygun olarak kurumumuza teslimatı gerçekleştirecektir.

Roll Tipi Ekmekler Yüklenicinin hazırladığı sevk irsaliyesiyle birlikte teslim alınacak, sevk irsaliyesi düzenlenmemiş ürünler teslim alınmayacaktır. Ekmek teslim alınırken yüklenici tarafından getirilen ekmek kasaları yerde sürüklenerek taşınmayacaktır.

5.5. İdarenin Sorumluluğu: Satın alınan Roll Tipi Ekmeklerin depolama şekli ve yöntemi İŞLETME' nin sorumluluğundadır.

5.6. Yüklenicinin Sorumluluğu: Satın alınan Roll Tipi Ekmeklerin taşınması, nakliyesi, nakliye sırasındaki işçilik giderleri, taşıma sırasındaki hasar durumları ve bunun gibi meydana gelebilen herhangi bir olumsuzluk YÜKLENİCİ' nin sorumluluğundadır.

MADDE 6. İSTENEN BELGE, BİLGİLER VE NUMUNE

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

MADDE 7. TEKLİF ve ÖDEME ŞARTLARI

7.1. Teklif ve Ödeme Şartları Yüklenici firma tarafından teslim edilen ekmekler İŞLETME tarafından teslim alındıktan sonra söz konusu gıdaya ait fatura ve diğer belgelerin Eti Maden İşletmeleri Genel Müdürlüğü Mali İşler Dairesi Başkanlığına intikalinden itibaren 5. (beşinci) gün yüklenicinin banka hesabına yapılacaktır.

7.2. Kısmi Teklif: Teklifler işin tamamı için verilecektir.

7.5. Fiyat Dışı Unsurlar: Teklifte fiyat dışı unsurlar dikkate alınmayacaktır.

MADDE 8. MONTAJ, TEST, DEVREYE ALMA VE PERFORMANS TESTLERİ

Bu madde boş bırakılmıştır.

MADDE 9. KABUL İŞLEMLERİ

9.1. YÜKLENİCİ talep edilen Roll Tipi Ekmek ürünlerinin teslim sürecinden sonra İşletme tarafından görevli personel tarafından gerekli kontrol ve teslimatı yapılarak uygun olması halinde teslim işlemi yapılacaktır.

MADDE 10. GARANTİ

10.1. Bu madde boş bırakılmıştır.

MADDE 11. CEZALAR

11.1. Sipariş verilen roll tipi ekmeğin zamanında teslim edilmemesi veya Teknik Şartnamede belirtilen hükümlere uygun olmaması durumunda Yüklenici firmaya yazılı ihtar yapılarak uyarılır. Geciktirilen her gün için teslim edilmeyen roll tipi ekmek bedelinin % 2 'si (iki) oranında gecikme cezası uygulanır ve YÜKLENİCİ'nin hak edişinden kesilir. Yüklenici firmanın teknik şartnamede belirtilen hususlara uymaması durumunda İdare her uygunsuz durum için tutanak tutar ve Yüklenici firmaya yazılı olarak bildirir. Bu durumun üç defa tekrar edilmesi durumunda İdare sözleşmenin feshi yoluna gidebilir. Yüklenicinin teslim ettiği roll tipi ekmeklerde haşere, böcek,..vb kalıntısı bulunması durumunda ilk olarak resimlerle kanıtlanarak yazılı ihtar yapılır. Eğer ikinci defa aynı durum meydana gelirse yüklenicinin o günkü ekmekleri kabul edilmemiş sayılır ve hak edişten yararlanamaz. Bu durum iki defa tekrarlanırsa ihale fesih yoluna gider.

MADDE 12. DİĞER HUSUSLAR

- a) **Gözetim:** Teslim alınan Roll Tipi Ekmek işletme tarafından görevlendirilen personel gözetiminde teslim alınacaktır.
- b) **Ambalajlama:** Ekmeklerin her çeşidi poşetlenmiş ambalajlarda ve 50 gr ağırlığında olacaktır. Üretim tarihi, son kullanma tarihi, Firma adı, adresi, iletişim bilgileri, iş yeri üretim kayıt numarası gibi bilgiler ambalaj üzerinde belirtilecektir. Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkân vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
- c) **Gizlilik:** YÜKLENİCİ, tesis ile ilgili bilgiler ve dokümanlar konusunda gizlilik ilkesine uyacaktır.
- d) **Numune Verme:** Bu madde boş bırakılmıştır.
- e) **Analiz ve Ağırlık Tespitleri:** İşletme gerekli gördüğü durumlarda bedeli YÜKLENİCİ den karşılanmak üzere Roll Tipi Ekmeği analiz ettirecektir.
- f) **İş Sağlığı ve Güvenliği:** İş sağlığı ve güvenliği konusunda yasal çerçeveler kapsamındaki bütün mükellefiyetler yükleniciye aittir.
- g) **Hasar Bedelleri:** Nakliye esnasında mevcut tesis ve ekipmanlara verilebilecek hasarlar yüklenici tarafından bedelsiz olarak giderilecektir. Hasarların giderilmemesi durumunda İdarece giderilerek bedelinin % 50 oranında fazlası ile Yükleniciden tahsil edilecektir.
- h) **EKLER:** Talep edilen Roll Tipi Ekmeğe ait resim EK-1 de gösterilmiştir.

MADDE 13. TEKNİK ŞARTNAMENİN MADDELERİ

İş bu madde dahil teknik şartname 13 (on üç) maddeden ibarettir.

EK-1

Ekmek iyi pişmiş ve kabarmış normal koku ve lezzette olacaktır. Kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça düzenli olacaktır. Tıkız, yanık, hamur haline gelmemiş, un topaklı, iplikleşme. Büyük yanık ve boşluklar olmayacaktır. Ekmeğin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş iç kısımdan ayrılmış olmalıdır. Teslim edilecek ekmeğin örneği yandaki resimde gösterilmiştir. Ekmek ambalajı poşetlenmiş olacak, yırtık, delik, patlak ve mat yapıda olmayacaktır.



