**T.C.**

**BAYRAKLI BELEDİYESİ**

**KADIN VE AİLE HİZMETLERİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**KAHVALTILIK MALZEMEALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**Müdürlüğümüze bağlı hizmet vermekte olan Kadın Konuk Evi’nde tüketilmek üzere kahvaltılık malzeme alımı işi için;**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **S.NO** | **MALZEME ADI** | **CİNSİ** | **TOPLAM** |
| **1** | Piknik Tipi Süzme Çam Balı (20 gr) | Adet | 1000 |
| **2** | Tereyağı (10 gr) | Adet | 2500 |
| **3** | Kakaolu Fındık Kreması (15 gr) | Adet | 1000 |
| **4** | Yumurta 30’lu | Koli | 100 |
| **5** | Vakumlu Tam Yağlı Beyaz Peynir (1 kg) | Kg | 60 |
| **6** | Tam Yağlı Taze Peynir (20 gr) | Adet | 2000 |
| **7** | Çizik ya da KırmaYeşil Zeytin (5 veya 10 kg) | Kg | 50 |
| **8** | Siyah Zeytin (5 veya 10 kg) | Kg | 20 |
| **9** | Tam Yağlı UHT Süt (200 ml) | Adet | 2500 |
| **10** | Meyve suyu (200 ml) | Adet | 2500 |
| **11** | Yulaflı Bisküvi Kakao kremalı, sütlü kremalı, sade (80 veya135 gr) | Adet | 750 |
| **12** | Dilimli Kaşar Peyniri (1500 gr) | Adet | 30 |
| **13** | Dana Kangal Sucuk (300 veya 350 gr) | Kg | 12 |
| **14** | Tahin Helvası Sade-Kakaolu (40 gr) | Adet | 1000 |
| **15** | Çeri Domates  | Kg | 150 |
| **16** | Salatalık Çengelköy | Kg | 100 |
| **17** | Siyah Çay (1 kg) | Kg | 35 |
| **18** | Sargılı Küp Şeker  | Kg  | 80 |
| **19** | Kahve Beyazlatıcılı Çözünebilir Kahve Karışımı (tek kullanımlık 1 paket) | Adet | 2500 |
| **20** | Dispençer Peçete (18’li kolilerde) | Adet | 10 |

1. Kadın Konuk Evi’ nde tüketilmek üzere alınacak malzemelerin özellikleri aşağıdaki gibi olup;
2. **PİKNİK TİPİ SÜZME ÇAM BALI ( NET 20 GR):** Alınacak bal; Bitki nektarlarının, bitkilerin canlı kısımlarının salgılarının veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin salgılarının bal arısı Apis mellifera tarafından toplandıktan sonra kendine özgü maddelerle birleştirerek değişikliğe uğrattığı, su içeriğini düşürdüğü ve petekte depolayarak olgunlaştırdığı Türk Gıda Kodeksine uygun mamuldür.
3. **Ürün Özellikleri:**
4. Alınacak bal, kendine özgü kokuda, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek balı olacaktır. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
5. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
6. Bal teslim tarihinden itibaren raf ömrü en az bir yıl olmalıdır.
7. **TEREYAĞI ( NET 10 gr):** Alınacak tereyağı, krema (kaymak) ve yoğurdun tekniğine uygun metot ve aletlerle işlenmesi sonucunda elde edilen gerektiğinde Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde izin verilen katkı maddeleri de katılabilen kendine has tat koku ve kıvamdaki, Türk Gıda Kodeksine uygun mamuldür.
8. **Ürün Özellikleri:**
9. Alınacak tereyağı, 1. sınıf kahvaltılık tereyağı olmalıdır. 1. sınıf kahvaltılık tereyağı tat ve kokusu hoş, yapı ve görünüş itibariyle kusursuz, süt yağı miktarı kütlece en az %82 olan pastörize tereyağıdır.
10. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
11. **Diğer Özellikler:**
12. Mikrobiyolojik özellikler, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik kriterler tebliği, süt ürünlerine ait mikrobiyolojik değerlere uygun olmalıdır.
13. Alınacak tereyağı 10 gr lık özel ambalaj üzerinde, firma adı, adresi, net ağırlığı, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanım tarihleri okunabilir şekilde belirtilmelidir.
14. Tereyağı teslim tarihinden itibaren en az bir yıl miatlı olmalıdır.
15. **KAKAOLU FINDIK KREMASI ( NET 15 GR):**
16. Ürün kendine has, renk, tat ve kokuda olacak, içerisinde yabancı madde olmayacaktır.
17. Ürün üzerinde kristalleşme olmayacaktır.
18. Ürün yeterince inceltilmiş olacak, yapısı düz olacak ve ekmeğin üstüne sürülebilecek akışkanlıkta olacaktır.
19. Piknik kakaolu fındık kreması birim ambalaj ağırlığı net 15 gram olacaktır.
20. Mikrobiyal toksin bulunmamalıdır.
21. Ürünler blister paketli olmalıdır.
22. **YUMURTA (30’LU KOLİ):**

Alınacak yumurta, evcil tavuktan (Gallus domesticus) elde edilen Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’ne uygun kabuklu bir üründür. Diğer kanatlı hayvanlara ait yumurta ve yumurta ürünleri ile kuluçkalık yumurtalar bu şartname kapsamında değildir.

1. **Ürün Özellikleri:**
2. Yumurta M boy olup, adet ağırlığı 53-63 gr. olmalıdır.
3. Yumurta kalite bakımından A sınıfı olmalıdır.
4. Kütikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır.
5. Hava boşluğu 6 mm.den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecektir.
6. Yumurta akı berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermeyecektir.
7. Yumurta yıkanarak veya başka bir yöntemle temizlenmemiş, yağlama işlemi yapılmamış olmalıdır.
8. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
9. **Diğer Özellikler:**
10. Mikrobiyolojik özellikler, katkı maddeleri, bulaşanlar, Pestisit kalıntıları, veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri, hijyen ve bu şartnamede belirtilmemiş diğer hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin ilgili bölümleri ile Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği hükümleri uygulanacaktır.
11. Yumurtalar Türk Gıda Kodeksinin ambalajlama, etiketleme İşaretleme bölümünde yer alan kurallara uygun materyalle ambalajlanmış ve etiketlenmiş olacaktır.
12. Alınacak mallar, taşıma ve saklama süresince yumurtalarının iyi korunmasını sağlayacak nitelikte, yeni görünümlü (iç malzemeler dahil), insan sağlığına ve içerisindeki mala zarar vermeyen, sağlam, temiz, kuru, kokusuz ve yumurtaları yabancı kokulardan ve bozulma tehlikesinden koruyan ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Yumurtalar 30 adetlik viol ambalajlara konmalıdır. Ambalajlamada kullanılan viol vb. materyaller dezenfekte edilmeden ikinci defa kullanılamaz.
13. **Yumurta teslim tarihinden itibaren ez az 15 (on beş) gün miatlı olmalıdır.**
14. **VAKUMLU TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR (1 KG):**
15. Beyaz peynir çiğ süt veya pastörize süt standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir.
16. Tam yağlı peynir olmalıdır.
17. 1 (Bir) kg’lık plastik paketlerde olmalıdır.
18. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, olmayacaktır.
19. Peynirin ihtiva ettiği kuru madde yağ oranı en az % 45 süt yağı olmalıdır.
20. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
21. Peynir teslim tarihinden itibaren en az 6 ay miatlı olmalıdır.
22. **TAM YAĞLI TAZE BEYAZ PEYNİR (NET 20 GR)**
23. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olmalıdır.
24. Pastörize inek sütü kreması, peynir kültürü, tuz içermelidir.
25. Piknik tipi peynirler 20 gr paketlerde olacaktır.
26. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
27. Peynir teslim tarihinden itibaren en az 6 ay miatlı olmalıdır.
28. **ÇİZİK YA DA KIRMA YEŞİL ZEYTİN (NET 5 veya 10 KG):** Alınacak yeşil zeytin yeşilden sarımsı yeşile kadar değişen renklerde olgunlaşmış, normal iriliğe erişmiş, zeytin tanelerinin çeşitli yöntemler ile acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan üründür.
29. **Ürün Özellikleri:**
30. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
31. Tip ve çeşidine has yenilebilme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
32. Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi ve türü aynı olmalıdır.
33. Kokuşmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
34. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
35. Gözle görülür yabancı madde içermemelidir.
36. Salamura suyu; temiz olmalıdır.
37. Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde içermemelidir.
38. Alınacak yeşil zeytin çizik zeytin olmalı, asit veya başka bir madde ile aracılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
39. Net süzme ağırlığı 5 veya 10 kg olmalıdır. Orijinal teneke ambalajında teslim edilmelidir.
40. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
41. **Diğer Özellikler:**
42. Mikrobiyolojik Özellikler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin ilgili bölümleri ile Yeşil Zeytin Tebliği hükümleri uygulanacaktır.
43. Yeşil Zeytin teslim tarihinden itibaren en az 1 (bir) yıl miadı olmalıdır.
44. **SİYAH ZEYTİN ( NET 5 veya 10 KG)**

 Alınacak siyah zeytin olgunlaşmış, siyah veya siyaha yakın renkte iken hasat edilen zeytin tanelerinin, çeşitli yöntemlerle acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan üründür.

**Ürün Özellikleri:**

1. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
2. Tip ve çeşidine has yenilebilme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
3. Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi ve türü aynı olmalıdır.
4. Kokuşmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
5. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
6. Gözle görülür yabancı madde içermemelidir.
7. Salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku içermemelidir.
8. Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde içermemelidir.
9. Salamura ile birlikte ambalajlanan zeytinde, salamura suyu; zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve dolum oranı kabın su kapasitesinin en az %90’ı olmalıdır.
10. Siyah zeytin Gemlik tipi, olgun taneli küçük çekirdekli, etli olacaktır.
11. Net süzme ağırlığı 5 veya 10 kg olmalıdır. Orijinal teneke ambalajında teslim edilmelidir.
12. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
13. **Diğer Özellikler:**
14. Mikrobiyolojik özellikler, Türk Gıda Kodeksi Siyah Zeytin Tebliği hükümleri uygulanacaktır.
15. Siyah Zeytin, temiz, yeni ve siyah zeytin özelliklerini bozmayacak, zarar görmeyecek özellikteki tenekeler içinde getirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerindeki belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. TSE amblemi teneke kutuları üzerinde basılı olmalıdır.
16. Siyah zeytin teslim tarihinden itibaren bir yıl miatlı olmalıdır.
17. **TAM YAĞLI UHT SÜT (200 ML)**
18. Ürünlerin son kullanma tarihlerinin bitimine 3 aydan az kalmamış olmalıdır.
19. Ürün UHT süt teknolojisi ile üretilmiş olacaktır.
20. UHT süt birinci sınıf, tam yağlı süt olmalıdır (süt yağ oranı en az %3)
21. UHT sütler kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Sütlerde yavan tat, acı, ekşi veya tuzlu tat bulunmayacak; balığımsı, metalimsi, pişmiş veya okside olmuş tat vb. gibi tabi olmayan bir tat ve koku olmayacaktır. Sütlerde yabancı madde bulunmayacaktır.
22. UHT sütler homojenize edilmiş olacaktır.
23. UHT sütlerde hiçbir patojen mikroorganizma ve koliform bakteri bulunmayacaktır.
24. Ürünler 27’lik koliler halinde alıncaktır.
25. Süt’ler 200 ml’lik tetrapak ya da muadili kutular içerisinde olacaktır.
26. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
27. **MEYVE SUYU (200 ML)**
28. Meyve suyu içerdiği meyve püresi oranı en az %30 olacaktır.
29. Meyve suyu Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının iznine sahip olacaktır.
30. Meyve suyu Türk Gıda Kodeksi alkolsüz içecekler tebliğine uygun olacaktır.
31. Meyve suyu idarenin isteğine göre vişne, şeftali, kayısı, portakal veya karışık tipteolacaktır.
32. Meyve suları **200 ml.’lik tetrapak ya da muadili kutular içerisinde** olacaktır.
33. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
34. Teslim tarihinden itibaren en az bir yıl miadlı olmalıdır.
35. **YULAFLI BİSKÜVİ (KAKAO KREMALI, SÜTLÜ KREMALI, SADE (80 veya 135 GR)**
36. Kendine has renkte olacaktır.
37. 80 veya 135 gr’lık paketlerde olacaktır.
38. Yabancı tat içermeyecektir.
39. Şekilleri bozulmuş, kırılmış veya zedelenmiş olmayacaktır.
40. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
41. **DİLİMLİ KAŞAR PEYNİRİ (1500 GR)**

 Alınacak kaşar peyniri, inek, koyun, keçi sütlerinin veya bunların karışımlarının doğrudan ya da pastörize edildikten sonra imalat tekniğine göre işlenmesi ve gerektiğinde katkı maddeleri ilavesi sonucu elde edilen olgunlaştırılmadan ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilebilen, kendine özgü koku, renk, tat ve aroması olan sert yapılı süt mamulüdür. Alınacak ürün tost peyniri adı altında satılan kaşar peyniri görünümlü ürünlerden olmayacaktır.

1. **Ürün Özellikleri:**
2. Renk temiz, parlak, canlı, saman sarısı veya koyu saman sarısı renkte olmalıdır.
3. Kesit ve görünüş, ufalanmayan, düz pürüzsüz parlak ve homojen görünümde olmalıdır.
4. Yapı, fazla sert veya fazla yumuşak olmamalıdır.
5. Tat ve koku; kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalıdır. Yabancı tat, koku içermemelidir.
6. Alınacak taze kaşar peynirinin kuru maddede **süt yağı miktarı kütlece** **en az %45** olmalıdır.
7. Kıvam artırıcı veya koruyucu madde içermemelidir.
8. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
9. **Diğer Özellikler:**
10. Mikrobiyolojik özellikler, katkı maddeleri, bulaşanlar, Pestisit kalıntıları, hijyen ve bu şartnamede belirtilmemiş diğer hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin ilgili bölümleri ile Kaşar Peynir Tebliği hükümleri uygulanacaktır.
11. Kaşar peyniri; 1500 g.’lık paketlerde dilimlenmiş olarak, temiz, hiç kullanılmamış, insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen özel mevzuata uygun plastik vb. maddeden yapılmış vakumlu ambalajlar içerisinde olmalıdır.
12. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE’nün ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğine uygun olacaktır.
13. Kaşar peyniri teslim tarihinden itibaren ez az 6 (altı) ay miatlı olmalıdır.
14. **DANA KANGAL SUCUK (300 veya 350 GR)**
15. %100 Dana etinden üretilmiş olmalıdır.
16. Sucukta nem kütlece en çok %40 tuz en çok %5 olmalıdır.
17. Yağ oranı kütlece en çok %30 protein en az %22 olmalıdır.
18. Boya kullanılmamalıdır.
19. Sucuk insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.
20. Üzerinde üretici firmanın adı, Tarım ve Orman Bakanlığı izni ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
21. **Teslim tarihinden itibaren en az 4 ay miatlı olmalıdır.**
22. **TAHİN HELVASI SADE/KAKAOLU ( NET 40 GR)**
23. Tahin helvaları kendine has yapı (tekstür) tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır .
24. Tahin helvasındaki yağ, susam yağı olmalıdır tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir.
25. Tahin helvaları 40 gr.’lık ambalajlarda olacaktır. Susam yağı oranı en az %26, Tahin miktar ise en az %52 oranında olmalıdır. Toplam şeker miktarı sakaroz cinsinden en çok % 47 olmalıdır.
26. Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliğine uygun olmalıdır.
27. Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır.
28. **Teslim tarihinden itibaren en az bir yıl miatlı olmalıdır.**
29. **ÇERİ DOMATES**
30. Kendine özgü kırmızı renginde ve kokusunda çeri domates olmalıdır.
31. Hastalıklı, sarı, yeşil, yaralı/ezik domatesler kabul edilmeyecektir.
32. **SALATALIK (ÇENGELKÖY)**
33. Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı çürük, ezik olmayacaktır.
34. Çengelköy cinsi olacaktır.
35. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.
36. Kendine özgü renginde ve kokusunda olmalıdır.
37. **SİYAH ÇAY  (1 KG’LUK )**
38. İyi kalitede koyu renkli, tozsuz olmalıdır.
39. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışarıdan yabancı koku çekmiş, içerisinde boya maddesi olmayacaktır.
40. Görünüşte mat bulanık ve tortulu olmayacaktır.
41. Orijinal ambalajında 1 kg’ lık paketlerde olacaktır.
42. **Teslim tarihinden itibaren en az iki yıl miatlı olmalıdır.**
43. **SARGILI KÜP ŞEKER**
44. Tek tek sargılı olmalı.
45. Koli ağırlığı 4(dört) kg (net) olmalı.
46. Özelliklerini bozmayan, karton, kağıt mukavva ve benzeri veya bunlardan bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemelerden yapılmış ambalajlar olacaktır.
47. Şekerin birim ve nakliye ambalajlarının ağırlık toleransları Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
48. Ambalaj taşıma ve saklama süresince şekerleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
49. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.
50. Kutu içindeki şekerin ağırlığı ile patlamayacak şekilde kapatılmış olacaktır. Delik, yırtık ve patlak olmayacaktır.
51. Küp Şeker %100 pancar şekerinden üretilmiş olacaktır. Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. TS'ye uygun olacaktır.
52. Ürünlerin son kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en az 1(bir) yıl olacaktır.
53. **KAHVE BEYAZLATICILI ÇÖZÜNEBİLİR KAHVE KARIŞIMI (Tek Kullanımlık)**
54. Şeker içermeyen tek kullanımlık poşetlerde olmalıdır.
55. Poşetler içindeki kahve kreması ve kahve oranı ayarlanmış olmalı ve en az 11 gr olmalıdır.

Teslim tarihinden itibaren en az bir yıl **miatlı olmalıdır.**

1. **DİSPENÇER PEÇETE (18’Lİ KOLİLERDE)**
2. Her bir koli en az 250 adet peçete içeren 18 adet paketten oluşmalıdır.
3. %100 Selülozdan imal edilmiş olmalıdır.
4. Tek katlı, hijyenik, emici, krepli yumuşak ince kağıttan yapılmış olmalıdır.

**GENEL ŞARTLAR:**

1. Alımı yapılacak malzemeler ‘İdare’ tarafından ürün kontrolü yapılarak kısmi kabul şekilde alınacak olup; şartnameye uymayan herhnagi bir ürün bulunması durumunda ‘Yüklenici’ yeni ürün temin etmekle yükümlü olacaktır.
2. İdarenin yazılı isteği üzerine malzemeler yıl içerisinde peyder pey alınacaktır. İdareye teslim edilecek malzemelerin tartılmasına ihtiyaç duyulması durumunda yüklenici tarafından en az 5 kg’ lık terazi yüklenici tarafından sağlanacaktır.
3. ‘Yüklenici’ firma belirlendikten sonra imzalanacak sözleşme ile belirlenecek program dahilinde ‘idare’nin istediği tarihlerde ve Bayraklı Belediyesi Kadın ve Aile Hizmetleri Müdürlüğüne ait Fuat Edip Baksı Mahallesi 1610 sokak no:2 Bayraklı adresine teslim edilecektir. Teslim sırasında oluşacak hasarlardan ‘yüklenici’ firma sorumlu olacaktır.
4. **Mal muayene ve kabul komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikrobiyolojik analiz yaptırılabilecektir. Bu analizin ücreti yüklenici tarafından karşılanır.**
5. Kontroller sırasında ürünlerin son kullanma tarihinin bitimine **(ürüne ait aranan şartlarda başkaca bir tarih belirtilmediyse)**  **bir yıldan** az kalan ürünler ‘İdare’ tarafından kabul edilmeyecektir.
6. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksinin o ürün için çıkarılmış tebliğine uygun olacaktır.
7. Ambalajlı ürünlerin üzerinde;
* Firmanın adı ve adresi ticari unvanı ve ürünün markası
* İşletme kayıt numarası
* Üretim tarihi, son kullanma tarihi/raf ömrü
* Net ağırlığı,
1. **Ürün içerikleri:** **Şartnamede bir ürünün içerdiği en az ya da en çok malzeme oranları ya da ürün içerikleri özellikle belirtildiyse bu içerikler ambalaj üzerinde bulunmalıdır.**
2. Ambalajlı ve paketli tüm ürünler için paketleme, etiketleme ve ambalajlama Tarım ve Orman Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve ilgili tebliğlerine uygun olacaktır.
3. Nakliye, ulaşım ve şartnamede belirtilen giderler “Yüklenici” firmaya ait olup; Şartname dışında oluşabilecek ilave herhangi bir iş için “İdare” “Yüklenici” firmaya ek bir ücret ödemeyecektir.
4. Ödeme işlemi, etkinlik bittikten sonra  faturalandırılacak olup; etkinlik sonrası “Yüklenici” tarafından Müdürlüğümüz adına oluşturulan faturanın teslim edilmesinden sonra Mali Hizmetler Müdürlüğünün ödeme planına uygun olarak yapılacaktır.
5. Denetim Muayene ve kabul İşlemleri 4735 Sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunun 11. Maddesi gereğine göre yapılacaktır.
6. Bu Şartnamenin uygulanmasından doğabilecek itilaflar 4734 Sayılı Yasa Hükümleri dahilinde İzmir Mahkemelerince çözümlenir.
7. İş bu şartname bu madde ile birlikte 14 (ondört) madde ve 8(sekiz) sayfadan ibarettir.

 **Kaşe-İmza**