

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SAĞLIK VE SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ HİZMETLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

DAR GELİRLİ, İHTİYAÇ SAHİBİ AİLELERE VE SOSYAL HİZMETLER KAPSAMINDA KULLANILMAK ÜZERE
MUHTELİF GIDA ALINMASI VE DAĞITIM HİZMETİ İŞİ

MADDE 1- İŞİN KONUSU VE KAPSAMI

- 1.1. İlimiz merkez ilçelerinde, taşra ilçelerinde ve mahallelerinde bulunan bakıma muhtaç, kimsesi olmayan, yemek ihtiyacını kendi karşılamakta zorlanan, vatandaşlarımıza günlük en az tek öğün yemek ihtiyacını karşılamak üzere hazır paket gıda alımı ve dağıtımını işini kapsar.
- 1.2. Belediyemizin düzenleyeceği programlar kapsamında idarenin uygun göreceği yerlerde ve idarece belirlenen tarihlerde vatandaşlarımıza ikram edilmek üzere alakart yemek, kuru pasta ve simit ikram edilmesi ve dağıtımını işini kapsar.
- 1.3. Mevsimsel iklim şartlarından dolayı yolda, otogarda ve garda mahsur kalmış vatandaşlara ve belediyemizin düzenleyeceği programlarda vatandaşlarımıza ikram edilmek üzere sıcak çorba ikram edilmesi ve dağıtımını işini kapsar.
- 1.4. Belediyemizin düzenleyeceği programlarda ve belediyemizde vardiyalı çalışan personele vardiya zamanlarında kumanya ve ramazan ayı boyunca iftarlık tabldot, sahurluk kumanya alımı ve dağıtımını işini kapsar.

MADDE 2- TANIMLAR

Belediye: Konya Büyükşehir Belediyesi'ni,

İdare: Sağlık ve Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı'nı,

Yüklenici: Sözleşmeyi imzalayan istekliyi ifade eder.

MADDE 3- HAZIR PAKET GIDA LİSTESİNE AİT TEKNİK ŞARTLAR

3.1. Çorba ve Hoşaf Çeşitleri

- a) Ezogelin çorbası, tarhana çorbası, yayla çorbası, mercimek çorbası, domates çorbası, kremalı mantar çorbası, tel şehriyeli tavuk suyu çorba, düğün çorbası, aşure, üzüm hoşafı, kayısı hoşafı, karışık hoşaf, haşhaşlı revani, irmik helvası, kabak tatlısı, ayva tatlısı, humus, yeşil salata vb. ürünler olacaktır.

3.2. Pilav ve Makarna Çeşitleri

- a) Sebzeli bulgur pilavı, pirinç pilavı, şehriyeli pirinç pilavı, tereyağlı bulgur pilavı, tavuklu pilav, garnitürlü bulgur pilavı, hindili bulgur pilavı, nohutlu bulgur pilavı, mantarlı bulgur pilavı, kavurmalı bulgur pilavı, nohutlu pilav, basmati pilav, Ankara tava, salçalı makarna, arabiata soslu makarna, bolonez soslu makarna, mac&cheese, napolitan soslu makarna, büryan pilavı, kremalı mantar soslu makarna, zeytinyağlı kuru patlıcan dolması, dereotlu baklalı pilav vb. ürünler olacaktır.

3.3. Tavuklu, Etli, Ton Balıklı, Konserve ve Ana Yemek Çeşitleri

- a) Salsa soslu tavuk, sebzeli tavuk sote, tavuk fileto, köri soslu tavuk, etli kuru fasulye, çoban kavurma, etli patates, İzmir köfte, etli nohut, kıymalı bezelye, barbunya pilaki, zeytinyağlı yeşil mercimek, zeytinyağlı taze fasulye, yaprak sarma, ton balığı, hindi tandır, pastırmalı kuru fasulye, kuru köfte, tavuk döner, patlıcan kızartma, çipura, kıyma kavurma, kıymalı sebze, kuru et, tavuk güveç, dana rosto, soslu levrek, soslu dana yaprak köfte, zeytinyağlı yer elmalı kereviz, sebzeli mercimek yemeği vb. ürünler olacaktır.

A

h

3.4. Salata eşitleri

- a) Yeşil salata ve salata grupları ürünler olacaktır.

3.5. Hazır Paket Gıdalara Ait Diğer Teknik şartlar

- a) Hazır paket gıdalara ait yukarıda belirtilen her bir ürün en az 120 gr. olacaktır.
- b) Konserve et ürünlerine ait yukarıda belirtilen her bir ürün en az 150 gr. olacaktır.
- c) Konserve ton balığına ait yukarıda belirtilen her bir ürün en az 160 gr. olacaktır.
- d) Hazır paket gıdalar sızdırmaz, aıldıkdan sonra buzdolabında (+4'C.) muhafaza edilebilen ve en az 2 gün içinde tüketilebilen paketler olacaktır.
- e) Ambalajlar, 3 katlı koruyucu katmanlı, BPA (Bisfenol A.) içermeyen, plastik ve epoksi kimyasal içermeyen, alerjen birleşen içermeyen, aspartam ve tatlandırıcı içermeyen ambalajlarda ve teneke konservelerde küflenmeye karşı dayanıklı, karbonlu elikten (Fe+C) zeri lak tablasıyla kaplı "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalaj Tebliği"ne uygun olacaktır.
- f) Ambalajlar aseptik yöntemle üretilmiş ve otoklavlanarak steril hale getirilmiş halde paketlenmelidir.
- g) Teneke et konserveler "Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et rnleri Tebliği"ne uygun olmalıdır.
- h) Hazır paket gıdaların her bir ürünü ocakta, mikrodalga fırında veya sıcak suda ortalama 2 ile 7 dakika içerisinde hazırlanabilir olacaktır.
- i) Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanmış, etiketlenmiş ve işaretilenmiş paketler olacaktır. Üretici firmanın adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi, besin değerleri, kullanımı, yapılma süreci mutlaka ambalajda yazacaktır.
- j) Hazır gıda paketleri teslim tarihinden itibaren son kullanma tarihine en az 6 ay kalmış olmalıdır.
- k) Bir kişinin haftalık (7 günlük) hazır gıda paket içeriği ekte belirtilen menü listesindeki gibi olacaktır.
- l) Ekte belirtilen menü listesindeki hazır gıda paketleri 4 farklı menü grubuna ayrılmış olup, her menü grubundan 6.000 adet olmak üzere toplam 24.000 adet baskılı logolu kutu içerisinde talep edilecek ve idarenin belirlediği kişi ya da kişilere yüklenici tarafından ulaştırılacaktır.
- m) Kişi ya da kişilere verilecek olan hazır gıda paket listesi (Adı-Soyadı, Adres, Telefon yazılı olacak şekilde.) ve dağıtım planı idare tarafından yükleniciye bildirilecektir.
- n) Kişi listesi harici, olası durumlarda veya yapılması planlanan programlarda idare tarafından dağıtılmak üzere hazır gıda paketi yükleniciden talep edebilir. Yüklenici idarenin talebini yerine getirmekle yükümlüdür.
- o) Yüklenici, idarenin verdiği kişi veya kişilerin listelerini; belirtilen gün içerisinde aynı anda, 3 merkez ilçe, 28 taşra ilçe ve mahallelerine gidebilecek kadar personel, araç, hazır gıda paketlerini ve dağıtımını sağlamakla yükümlüdür.
- p) Kutu ya da paketlere ait teknik özellikleri ve ölçüleri aşağıdaki gibi olacaktır.
- 1. sınıf sert kartondan, sızdırma, yırtılma ve darbeye karşı dayanıklı malzemeden imal edilmiş olacaktır.
 - Kutunun iini 7 bölmeye ayıran seperatörler olacaktır. Dışı selefon kaplama ofset baskı olacaktır.
 - Baskılı ve logolu olacaktır.
 - 50*21*12 cm ölçülerinde olacaktır.
- q) Kutunun zerine yapılacak baskı ve logo idare tarafından belirtilecektir.

MADDE 4 - ALAKART YEMEK İKRAM EDİLMESİ İLE İLGİLİ TEKNİK şARTLAR

- a) İdare tarafından belirlenen yerlerde ve zamanlarda yüklenici alakart özel servis yemek ikram edecektir.
- b) Yemekler yerinde veya yükleniciye ait mutfaklarda pişirilip zamanında sıcak olarak ikram edilecektir.



- c) Porselen tabak, porselen kâse, masa, giydirilmiş beyaz kumaş metal veya alüminyum sandalye, beyaz kumaş masa örtüsü, metal çatal, metal bıçak, metal kaşık, kürdan, porselen tuzluk ve baharatlık seti, su ve meşrubat için cam bardak vb. ürünlerin temini yüklenici firmaya aittir.
- d) Yemek menüleri ve ikram edilecek kişi sayıları değişkenlik göstereceğinden idare tarafından yükleniciye 3 gün öncesinden bildirilecektir.
- e) Yüklenici tek seferde aynı anda en az 1.000 kişiye hizmet edebilecek kadar malzeme, personel, araç ve ekipmana sahip olmalıdır.
- f) Yüklenici ihtiyaç halinde 500 kişilik yemek verilecek salon göstermek zorundadır.
- g) Genel olarak: Çorba çeşidi(en az 200 gr.), salata çeşidi (en az 80 gr.), yoğurt çeşidi (en az 150 gr.), ara sıcak yemek çeşidi (en az 70 gr.'lık 1 dilim börek çeşidi veya 120 gr. dolma çeşidi.), ana yemek çeşidi(en az 120 gr. pişmiş et içermelidir), tatlı çeşidi (en az 150 gr.), meşrubat çeşidi (en az 3 çeşit ve 300 ml.), 1 adet 0.50 ml su, sınırsız çay, sınırsız taze ekmek olacaktır.
- h) Toplamda 12.000 kişilik alakart yemek servisini içeren programlar düzenlenecektir.
- i) Yemekler peyderpey olarak temin edilecektir.

MADDE 5 – SICAK ÇORBA İKRAM EDİLMESİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTLAR

- a) Çorbalar yerinde veya yükleniciye ait mutfaklarda hazırlanıp, sıcak olarak mobil mutfak araçlarında vatandaşlara ikram edilecektir.
- b) Çorbalar en az 9 litrelik, tamamen paslanmaz çelik çorba potlarından servis edilecektir.
- c) Pişirilen çorbaların rengi, kıvamı, kokusu ve tadı uygun niteliklerde olacaktır.
- d) Çorbalar en az 12 oz idarenin belirlediği baskılı logolu çorba bardağında ikram edilecektir.
- e) Çorba bardağı sıcak kullanım için imal edilmiş, sızdırmaz olacaktır.
- f) Çorba çeşidi olarak tavuk, mercimek, ezogelin, domates ve bamya olacaktır.
- g) Dağıtım yapılacak çorbaların çeşidi, adedi ve dağıtım noktaları en az 12 saat öncesinden idare tarafından yükleniciye bildirilecektir.
- h) Çorbaların yanında kişi başı en az 1 adet kapalı 50 gr. roll ekmek, 0.50 ml pet su, servis seti (Tuz, karabiber, peçete, ıslak mendil, kaşık vb.) olacaktır.
- i) Dağıtımlar peyderpey olacaktır.
- j) En az 100.000 adet çorba talep edilecektir.

MADDE 6- KURU PASTA ALIM VE DAĞITIMI İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTLAR

- a) Ürünlerin içerisinde kullanılan un, yağ, süt, şeker, nişasta vb. temel malzemeleri 1. sınıf olacaktır. Pastanecilik kullanımına uygun olacaktır.
- b) Üstlerini süslemek için kullanılan antepfıstığı, fındık ve hindistan cevizi gibi malzemeler 1. sınıf ve taze olacaktır.
- c) Kuru pastalar yükleniciye ait mutfaklarda imal edilip zamanında vatandaşlara ikram edilmiş olacaktır.
- d) Hiçbir şekilde gıda boyası kullanılmayacaktır.
- e) İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- f) Gün içerisinde taze üretilmiş olacaktır.
- g) Kuru pastalar idarenin istediği şekilde en az 4 tatlı çeşit ve en az 4 tuzlu çeşit olacaktır.
- h) Kendine has, renk, tat, yapısı ve kokusu olacaktır.
- i) Teslim alınan ürünlerin, bayat olması durumunda yüklenici firma herhangi bir ücret talep etmeden taze ürünle değiştirecektir.
- j) 2000 cl'lik (1 kg'lık.) plastik, şeffaf, ağzı kapaklı saklama kaplarında tatlı ve tuzlu karışık paketlenmiş olacaktır.
- k) Paketlerin üstünde idare tarafından belirlenen logolar olacaktır.
- l) Paketler yırtılmaya, sızdırmaya, darbeye karşı dayanıklı olmalıdır.
- m) Ürünlerin dağıtım yeri ve zamanı 1 gün öncesinden yükleniciye bildirilecektir.
- n) Dağıtımlar peyderpey olarak temin edilecektir.
- o) Tatlı kuru pastalar için en az 500 kg, tuzlu kuru pastalar için en az 500 kg toplamda en az 1000 kg talep edilecektir.

MADDE 7- SİMİT ALIMI VE DAĞITIMI İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTLAR

- a) Ürünlerin içerisinde kullanılan un, yağ, süt, şeker, maya, yumurta, tuz, pekmez, susam vb. temel malzemeleri 1. sınıf olacaktır. Pastanecilik kullanımına uygun olacaktır.
- b) Simitler yükleniciye ait mutfaklarda imal edilip zamanında vatandaşlara ikram edilmiş olacaktır.
- c) Simidin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- d) Hiçbir şekilde gıda boyası kullanılmayacaktır.
- e) Simitlerin ağırlığı en az 90 gr. olmalıdır.
- f) Gün içerisinde taze üretilmiş olacaktır.
- g) Taze ve kendine has haliyle teslim edilecektir.
- h) Simitlerin dağıtım yeri ve zamanı 1 gün öncesinden yükleniciye bildirilecektir.
- i) Dağıtımlar peyderpey olarak temin edilecektir.
- j) Simitler en az 20.000 adet olarak talep edilecektir.
- k) Simitler 1'er adet kese kâğıtlarına koyulacak olup, kese kâğıtları idare tarafından belirlenen logolu olacaktır. Kese kâğıtları 16*24*7 cm körüklü olacaktır.

MADDE 8 – KUMANYA ALIMI VE DAĞITIMI İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTLAR

- a) Belediyemizin düzenleyeceği programlar kapsamında vatandaşlarımıza ve belediyemizde vardiyalı olarak çalışan personele ikram edilecektir.
- b) İdare tarafından belirlenen adreslere ve belirlenen saatlerde dağıtım yapılacaktır.
- c) Kumanyalar yükleniciye ait mutfaklarda hazırlanacak olup zamanında belirtilen adreslere teslim edilecektir.
- d) İdare tarafından belirtilen logolu kraft çantalarda verilecektir.
- e) **İkram edilecek 1 kişilik kumanya menüsü; Günlük taze 100 gr. yassı sandviç ekmek arasına; 100 gr. pişmiş et, 200 ml tarihi geçmemiş bozulmamış kapalı kutu ayran veya meyve suyu, 0.50 ml su, servis seti (Tuz, peçete, kürdan, ıslak mendil vb.), kumanyalar, günlük taze ekmek arasına olacak olup; yıpranmamış, kokmamış, tarihi geçmemiş şekilde ürünler streç filme paketlenmiş şekilde olacaktır. En az 50.000 adet olarak talep edilecektir.**

MADDE 9- İFTARLIK TABLDOT YEMEK İKRAM EDİLMESİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTLAR

- a) Tabldot yemekler, 3 gözlü, kırılmaya karşı dayanıklı, tek kullanımlık, sert plastik, üst kısmı kalın jelatinle profesyonel makinalarda yapıştırılabilen, sızdırmaz, tabldot tabaklarda olacaktır.
- b) Tabldot yemekler yükleniciye ait mutfaklarda hazırlanıp, paketlenip, sıcak olarak personele ikram edilecektir.
- c) Tabldot yemeklerin pişirilmesi, paketlenmesi, servisi, dağıtımı ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir.
- d) İkram edilecek kişi sayıları ve teslim edilecek adresleri değişkenlik göstereceğinden idare tarafından yükleniciye 1 gün öncesinden bildirilecektir.
- e) İdare tarafından belirlenen adreslere iftar saatinden 1 saat önce teslim edilecektir.
- f) En az 20.000 adet tabldot yemek talep edilecektir.
- g) Tabldot yemekler 1 kişi için; Çorba çeşidi (en az 180 gr), etli sulu yemek çeşidi(en az 200 gr), pilav ve makarna çeşidi (en az 180 gr), salata veya tatlı çeşidi, 200 ml paket meyve suyu veya 200 ml kapalı kutu ayran, 2 adet kapalı 50 gr. roll ekmek, 0.50 ml pet su, 1 paket servis setinden (Tuz, karabiber, peçete, kürdan, ıslak mendil, plastik çatal, kaşık, bıçak vb.) oluşan menüyü ifade eder.
- h) Tabldot yemekler haftalık menü şeklinde verilecek olup, idarenin onayına sunulacaktır.
- i) Dağıtımlar peyderpey olarak temin edilecektir.
- j) Tabldotun üstü idarenin belirlediği şekilde olacaktır ve tabldotun ölçüleri 22*18*4 cm olacaktır.

A

MADDE 10 - SAHURLUK KUMANYA İKRAM EDİLMESİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTLAR

- a) İdare tarafından belirlenen adreslere sahur saatinden 1 saat önce teslim edilecektir.
- b) Kumanyalar yükleniciye ait mutfaklarda hazırlanacak olup zamanında belirtilen adreslere teslim edilecektir.
- c) Kumanyaların paketlenmesi, servisi, dağıtımı ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir.
- d) İkram edilecek kişi sayıları ve teslim edilecek adresleri değişkenlik göstereceğinden idare tarafından yükleniciye 1 gün öncesinden bildirilecektir.
- e) 1 kişilik sahur menüsü kahvaltı seti şeklinde; bir dilim börek çeşidi (en az 70 gr.) veya 1 adet haşlanmış yumurta, zeytin çeşidi (en az 50 gr.), kaşar peyniri (en az 50 gr.), peynir çeşidi (en az 50 gr.), bal veya reçel çeşidi (en az 20 gr.), çikolata veya tahinli pekmez çeşidi (en az 20 gr.), 20 gr. tereyağı, 3 adet küçük domates, 1 adet salatalık, 50 gr. 2 adet roll kapalı ekmek, 0.50 ml su, 200 ml tarihi geçmemiş bozulmamış kapalı kutu ayran veya meyve suyu, servis seti (Tuz, karabiber, peçete, kürdan, ıslak mendil, plastik çatal, bıçak vb.) olacaktır.
- f) Her tabldotta en az iki çeşit peynir olacaktır. Bunun birisi kaşar peyniri olacaktır.
- g) Tarihi geçmemiş, taze ürünler kullanılacaktır.
- h) Kutu ya da paketler 1. sınıf sert kartondan, sızdırma, yırtılma ve darbeye karşı dayanıklı malzemeden imal edilmiş olacaktır. Kutunun içini 6 bölmeye ayıran seperatörler olacaktır. Dışı selefon kaplama ofset baskı olacaktır. 34*31*8 cm ölçülerinde, baskılı ve logolu olacaktır. Kutunun üzerine yapılacak baskı ve logo idare tarafından belirtilecektir.
- i) En az 10.000 adet olarak talep edilecektir.

MADDE 11- GENEL ŞARTLAR

- a) Yukarıda belirtilen bütün hazır paket gıdalar, alakart yemekler, sıcak çorbalar, kuru pastalar, simitler, tabldot yemekler ve kumanyalar; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacaktır. Yönetmeliğe uygun olmayan ürünler kabul edilmeyecektir.
- b) Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
- c) Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk Standartları Enstitüsü (TSE) yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır.
- d) Yukarıda belirtilen ürünlerin tamamı 1. kalite ve 1. sınıf malzemelerden imal edilmiş olacaktır.
- e) Menülerde tedariki sağlanamayan ürünler idarenin inisiyatifinde değişkenlik gösterebilir. Yüklenici bunu tedarik etmekle yükümlüdür.
- f) Temin edilmek üzere getirilen ürünlerde şişme, yırtılma, patlama, bozulma, son kullanım tarihi geçme gibi kusur ve hataların tespiti halinde ürünler iade edilecek, iade edilen defolu ürünler şartnameye uygun olarak yeniden temin edilecektir. Yüklenici yeniden temin ettiği ürünler için idareden hiçbir şekilde ücret ya da hak talep etmeyecektir.
- g) Yukarıda belirtilen ürünlerin tamamı yerli malı olması esastır. Ancak idarenin onayı ile ithal ürünler temin edilebilecektir. Bunun dışında ithal ürünler alınmayacaktır.
- h) Ekmekler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği"ne uygun olmalıdır.
- i) İdare gerek gördüğü takdirde her çeşit üründen ilgili kamu kurum ve kuruluşlarından muayene sonucu talep edebilecektir. Muayene sonunda uygun olmayan ürünler kabul edilmeyecek olup, teknik şartnameye uygun ürünler yüklenici tarafından tedarik edilecektir. Yüklenici temin ettiği yeni ürün için idareden hiçbir şekilde ücret ya da hak talep etmeyecektir.
- j) Muayene masrafları ve sorumlulukları yükleniciye aittir.
- k) Son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler kabul edilmeyecektir. Aynı zamanda son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler de yapılan şartnameye göre değiştirilecektir.
- l) Ürünlerin getirildiği vasıta ve konulduğu paketler veya kutular temiz ve hijyenik olacaktır. Taşıma ve muhafaza esnasında zarar görmesini engelleyecek şekilde paketlenmelidir.

- m) Gıda zehirlenmesi durumunda ise gıda mevzuatına göre uygunluk analizleri yapılamadığından izlenebilirliğin sağlanamamasından dolayı; Türk Ceza Kanunu'nun ilgili maddelerine göre işlem yapılmak üzere idare tarafından Cumhuriyet Savcılığına suç duyurusunda bulunulacaktır. Her durumda işletmenin teknik ve hijyenik koşulları detaylı olarak incelenecektir. Bu maddeye istinaden yüklenici şimdiden bunu kabul etmiş sayılacaktır.
- n) Dağıtılan ürünlerin, dağıtıldıktan sonra kullanımı sırasında (pişirilmesi, ısı verilmesi veya sıcak suda bekletilmesi gibi.) veya tüketiminden sonra olası gıda zehirlenmelerinde oluşacak maddi (hastane, tazminat, bakım vb.) ve manevi (psikolojik destek, terapi vb.) sonuçlar tamamen yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bu tür durumlar idare sorumluluğunda olmayıp yüklenici şimdiden bunu kabul etmiş sayılacaktır.
- o) Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı sağlanmalıdır. Gerekli görülürse ürünlerin sıcak veya soğukluğuna uygun olarak frigorifik araçlarda kullanılmalıdır.
- p) İdarenin talebi doğrultusunda yukarıda belirtilen bütün ürünler değişkenlik gösterebilir ve yüklenici idarenin talebini karşılamak zorundadır.
- q) Yüklenici, idare tarafından belirtilen programları; gün içerisinde aynı anda; 3 merkez ilçe, 28 taşra ilçe ve mahallelerine gidebilecek kadar personel, araç, yukarıda adı geçen bütün ürünlerin teminini ve dağıtımını sağlamakla yükümlüdür.
- r) Taşra ilçe ve mahalleri için en fazla 80.000 km. yol yaptırılacak olup, yapılan yol miktarı kadar km. farkı ödenecektir.
- s) Bütün ürünlerin pişirilmesi, hazırlanması, paketlenmesi, servisi, dağıtımı ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir.
- t) Personel giderleri, araç, ekipman, donanım, yakıt, trafik cezaları vb. bütün giderler yükleniciye aittir.
- u) Yüklenici görevli olarak çalıştıracağı her personel için, iş sağlığı ve güvenliği kapsamında yeteri kadar ekipman ve güvenliğini sağlamakla yükümlüdür.
- v) Yüklenici görevli bütün personelinin kılık kıyafetleri, temiz ve hijyen şartlarına uygun olacaktır. Görevli personel, görevleri süresince mutlaka eldiven, kep, bone, maske, önlük ve yelek kullanacaklardır. Kıyafetlerde idare tarafından belirtilen logo kullanılacaktır.
- w) Bütün ürünler yerinde hijyenik, temiz, nefasete uygun bir şekilde yapılacaktır. Ürünler yapılmış olsa bile, bozuk ve nefasete uygun değilse kabul edilmeyecektir.
- x) İdare aynı anda hazır gıda paket, alakart yemek ikramı, sıcak çorba, kuru pasta, simit, tabldot yemek, kumanya servis ve dağıtımlarını isteyebileceğinden ihaleye katılacak yükleniciden talep edilen şartlar aşağıda belirtilmiştir;

x.1. Teklif veren firmaların İşletme Kayıt Belgeleri olmak zorundadır.

x.2. İhaleye katılacak isteklinin; TOBB tarafından düzenlenmiş geçerli kapasite raporuna istinaden hizmetin ivediliği gereği ürünleri depolayabileceği ve anında dağıtıma hazır edebileceği alana sahip lojistik ve depolama merkezi olmalı veya sağlamalıdır. Lojistik ve depolamaya ait resmi kayıtlı belgelerini idareye verecektir.

x.3. Aynı anda 31 ilçede hizmet verebilmek ve organize edebilmek için firmaya ait en az 10 ticari araç temin etmelidir.

x.4. İstekliler, TSE EN ISO 10002:2018, TSE ISO 9001:2015 belgelerine sahip olduklarını gösteren geçerli belgeler olacaktır.

x.5. İdarenin göstereceği dağıtım alanlarında hizmet vermek için, en az 5 adet mobil mutfak araç bulunduracak veya temin edecektir. Motorlu ve römorklu mobil mutfak araçları kabul edilecektir.

MADDE 12: FİYATLANDIRMA VE ÖDEME ŞEKLİ

12.1. Ödemeler;

- a) Dağıtılan hazır gıda paket sayısı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar,
b) Verilen alakart yemek kişi sayısı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar,
c) Verilen sıcak çorba adet sayısı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar,
d) Verilen kuru pasta kg. sayısı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar,

- e) Verilen simit adet sayısı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar,
- f) Verilen kumanya adet sayısı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar,
- g) Verilen iftarlık tabldot yemek sayısı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar,
- h) Verilen sahur luk kumanya adet sayısı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar,
- i) Taşra ilçe ve mahalleri için yapılan km. farkı x birim teklif fiyat = ödenecek toplam tutar.

12.2. Ödemeler aylık yapılan işe göre hak ediş şeklinde yapılacaktır.

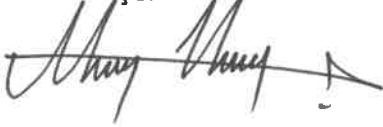
MADDE 13: DİĞER HÜKÜMLER

13.1. Anlaşmazlıklar halinde Konya Mahkemeleri ve İcra Daireleri yetkilidir.

13.2. İşbu teknik şartname 13 maddeden ibarettir.

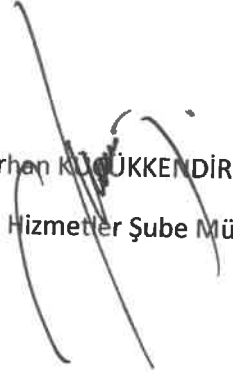
Mehmet Ali HEZER

Şef



Erhan KÜÇÜKKENDİRCİ

İdari Hizmetler Şube Müdürü



EK: HAZIR GIDA MENÜ LİSTESİ

KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SAĞLIK SOSYAL HİZMETLER DAİRE BAŞKANLIĞI
HAZIR GIDA MENÜ LİSTESİ

| | | | | | | | |
|---------|---|---|---|--|---|---|--|
| 1. GRUP | 1. GÜN | 2. GÜN | 3. GÜN | 4. GÜN | 5. GÜN | 6. GÜN | 7. GÜN |
| | HİNDİ TANDIR SEBZELİ BULGUR PILAVI KARIŞIK HOŞAF | PASTIRMALI KURU FASÜLYE TEREYAĞLI BULGUR PILAVI KAYISI HOŞAFI | DOMATES ÇORBASI TAS KEBABI BAŞMATI PILAV | YAYLA ÇORBASI TEREYAĞLI BULGUR PILAVI BARBUNYA PILAKI | MERCİMEK ÇORBASI KURU KÖFTE AŞURE | TON BALIĞI KARIŞIK HOŞAF NAPOLİTAN SOSLU MAKARNA | KREMLİ MANTAR ÇORBA GARNİTÜRLÜ BULGUR PILAVI TAVUK DÖNER |
| 2. GRUP | 8. GÜN | 9. GÜN | 10. GÜN | 11. GÜN | 12. GÜN | 13. GÜN | 14. GÜN |
| | MERCİMEK ÇORBASI İZMİR KÖFTE TEREYAĞLI BULGUR PILAVI | ÇİPURA YEŞİL SALATA HAŞHAŞLI REVANİ | YAYLA ÇORBASI PATLICAN KIZARTMA HİNDİLİ BULGUR PILAVI | DOMATES ÇORBASI YAPRAK SARMA KAYISI HOŞAFI | SEBZELİ MERCİMEK YEMEĞİ HİNDİLİ BULGUR PILAVI KARIŞIK HOŞAF | TEL ŞEHRİVELİ TAVUK SÜPÜ ÇORBA ZEYTİNYAĞLI TAZE FASÜLYE BURYAN PILAVI | TARHANA ÇORBASI ETLİ NOHUT YEŞİL SALATA |
| 3. GRUP | 15. GÜN | 16. GÜN | 17. GÜN | 18. GÜN | 19. GÜN | 20. GÜN | 21. GÜN |
| | EZOĞELİN ÇORBASI TON BALIĞI KREMLİ MANTAR SOSLU MAKARNA | ANKARA TAVA ZEYTİNYAĞLI YER ELİMALI KEREVİZ KAYISI HOŞAFI | DÜĞÜN ÇORBA ZEYTİNYAĞLI KURU PATLICAN DOLMASI KIYMA KAVURMA | KREMLİ MANTAR ÇORBASI KAVURMALI BULGUR PILAVI YEŞİL SALATA | MERCİMEK ÇORBASI KIYMALI BEZELYE BAŞMATI PILAV | YAYLA ÇORBASI KURU ET 100 G NOHUTLU PILAV IRMİK HELVASI | DOMATES ÇORBASI TAVUK GÜVEÇ KABAK TATLISI |
| 4. GRUP | 22. GÜN | 23. GÜN | 24. GÜN | 25. GÜN | 26. GÜN | 27. GÜN | 28. GÜN |
| | TARHANA ÇORBASI DANA ROSTO NOHUTLU PILAV | SOSLU LEVREK DEREOTLU BAKLALI PILAV HUMUS | DOMATES ÇORBASI YAPRAK SARMA TAVUK GÜVEÇ | EZOĞELİN ÇORBASI BAŞMATI PILAV ETLİ KURU FASÜLYE | ÇOBAN KAVURMA TEREYAĞLI BULGUR PILAVI AYVA TATLISI | BARBUNYA PILAKI NOHUTLU BULGUR PILAVI UZUM HOŞAFI | MERCİMEK ÇORBASI SOSLU DANA YAPRAK KÖFTE TEREYAĞLI BULGUR PILAVI |

Mehmet Ali HEZER

Şef

Şahin KENDİLLİ
İdari Hizmetler Şube Müdürü