

T.C.
GAZIANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SAĞLIK HİZMETLERİ VE ENGELLİLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI

TEKLİF İSTEME MEKTUBU

Dosya

2022-4536

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 24/11/2022 11:00 e kadar teslim

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

GAZIANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
İHALE İŞLERİ ŞUBE MÜDÜRÜ V.
Eyyup CİĞERLİ



| İSTENİLEN MALZEMENİN | | | | Teklif Edilen Malzemenin/Hizmetin/Yapım İşinin | | | |
|----------------------|---|------------------|-------------|--|-------------|--------------|---------------|
| NO | YAPIM/HİZMET/MAL MALZEME ADI - AÇIKLAMA | İSTENİLEN MİKTAR | ÖLÇÜ BİRİMİ | MİKTAR | ÖLÇÜ BİRİMİ | BİRİM FİYATI | TOPLAM TUTARI |
| 1 | DOMATES / | 480 | KG | 1 | KG | | |
| 2 | SALATALIK / | 240 | KG | 1 | KG | | |
| 3 | DOLMALIK YEŞİL BİBER / YEŞİL BİBER | 240 | KG | 1 | KG | | |
| 4 | BİBER / AL BİBER | 180 | KG | 1 | KG | | |
| 5 | PATATES / | 300 | KG | 1 | KG | | |
| 6 | KURU SOĞAN (KG) / | 300 | KG | 1 | KG | | |
| 7 | SARIMSAK / | 90 | KG | 1 | KG | | |
| 8 | LIMON / | 120 | KG | 1 | KG | | |
| 9 | MARUL / | 120 | ADET | 1 | ADET | | |
| 10 | MAYDANOZ / | 60 | ADET | 1 | ADET | | |
| 11 | PATLICAN / | 300 | KG | 1 | KG | | |
| 12 | MUZ / | 120 | KG | 1 | KG | | |
| 13 | KARNİBAHAR / | 150 | PAKET | 1 | PAKET | | |
| 14 | İSPANAK / | 150 | KG | 1 | KG | | |
| 15 | PIRASA / | 120 | KG | 1 | KG | | |
| 16 | MANDALİNA / | 240 | KG | 1 | KG | | |
| 17 | PORTAKAL / | 240 | KG | 1 | KG | | |
| 18 | HAVUÇ / | 60 | KG | 1 | KG | | |
| 19 | KIS KABAK / | 150 | ADET | 1 | ADET | | |
| 20 | YEŞİL SOĞAN / | 60 | KG | 1 | KG | | |
| 21 | TAZE SARIMSAK / YEŞİL SARIMSAK | 60 | KG | 1 | KG | | |
| TOPLAM | | | | | | | |

Teklif Veren

T.C.
GAZİANTEP BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SAĞLIK HİZMETLERİ VE ENGELLİLER DAİRE BAŞKANLIĞI
YAŞ SEBZE VE MEYVE ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL ŞARTLAR

- 1-Bütün sebze ve meyveler 1. Kalite sağlam ve taze olacaktır
- 2- İdareye getirilen ürünlerin renk, koku, tat vb. özelliklere baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Bunların dışında ürünün taşıma ambalajını ve taşıma aracının gıdaya uygunluğunu kontrol edecektir.
- 3- Gıda maddelerinin nakliyesi, taşınması yükleniciye aittir. Bu malzemelerin düzenli olarak istifi için gerekli palet, naylon streç vb. malzemeler yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.
- 4-Malzemelerin getirildiği aracın, sebze ve meyve taşımaya elverişli, temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- 5- Siparişi verilen mal belirtilen gün en geç saat mesai saatleri içerisinde 16.00'da kuruma getirilecek, Eğer muayene heyetince reddedilen mal ertesi gün yenisi ile değiştirilecektir. Kabul edilen ürünler içerisinde alım esnasında fark edilmeyen çürük, ezilmiş, dağılmış, kullanılmayacak durumda olan ürün miktarı kadar ürün bir sonraki malzeme teslimatında yüklenici firma tarafından bedelsiz olarak getirilecektir.
- 6- Kasalarda teslim edilmesi gereken ürünler plastik kasalarda teslim edilecektir.
- 7- Ürünlerin saklama ve taşınma koşullarına ilişkin bilgileri ihaleyi kazanan firma tarafından idareye bildirilecektir.
- 8- Her türlü nakliye ve hamaliye işi ihaleyi kazanan firma(yüklenici) tarafından yerine getirilecektir.
- 9- Ambalajlar Taşıma Gıda Kodeksinin 10. bölümündeki gibi olacaktır. Türk standartlarına uygun işaretleme yapılacaktır.
- 10- Ürünün taşınmasında Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümü'ndeki kurallara uyulmalıdır. Ürünün taşınacağı araç gıda taşımaya uygun olmalı, içerisinde yabancı madde, canlı haşere varlığı, kimyasal malzeme kalıntısı olmamalıdır. Bütün araçlar tedarikçi firma tarafından yükleme öncesi görsel kirlilik açısından kontrol edilmelidir.
- 11- Şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.
- 12- İşin süresi 90 gün olup gecikme durumunda 0,006 (binde altı) oranında cezai işlem yapılacaktır.

Mehmet Faik YILMAZ
Sağlık Hizmetleri ve Engelliler Daire Başkanlığı
Ticari Kayıt No: 15110000000000000000

Yusuf ÇELEBİ
Engelliler ve Yaşlılar Şube Müdürü

13-Hakedişler şeklinde ödeme yapılacaktır.

TÜRK GIDA KODEKSİ YÖNETMELİĞİNİN 10'UNCU BÖLÜMÜNE GÖRE GIDALARIN TAŞINMA VE DEPOLANMASI

1. Gıda maddeleri taşıma esnasında her türlü dış etkenden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmalıdır.
2. Taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet ve malzemeler temiz, sağlam ve sağlıklı amacına uygun olmalıdır.
3. Depolara gelen ürünler istenildiği zaman, istenilen ürün grubu veya parti çıkarılabilecek şekilde yerleştirme ve istifleme yapılmalıdır.
4. Taşıma sırasında çevreye zarar verilmemelidir.
5. Depolama ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin zarar görmesi önlenmeli, ürün ve ambalajın özelliğine göre istif yapılmalıdır.
6. Gıda maddelerinin taşınması ve depolanması ile ilgili gerekli iş güvenliği önlemleri alınmalıdır.

1-DOMATES:

Kendine özgü olmalı Piyasanın en iyi evsafa olgun, kızarmış domates olup, çürük, küflü, küf kokulu, ıslatılmış, ekşimiş, ezik ve yeşil olmayacaktır. Yeşil miktarı % 2 den fazla olmayacak. Gerekliğinde yüklenici dolmalık domates getirecektir. Domatesler kasa içerisinde getirilecektir. Kasaların dip (alt) kısımlarına yerleştirilen çürük, bozuk, kokmuş domatesler kurumca kabul edilmeyecektir. Mevsim şartlarına göre devamlı alınabilecektir

2-SALATALIK:

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır Piyasada bulunan en iyi cins, körpe, bütün, sağlam ve diri olacak. Sararmış buruşmuş, çürümüş, acılaşmış ve ezik, tohuma kaçmış, gevşek, çamurlu, topraklı, çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır. Orta büyüklükte olacak salatalıklar kuruma temiz ve uygun ambalajlarda getirilmelidir. Yetiştigi mevsim şartlarına göre alınacaktır.

3-YEŞİL BİBER :

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, taze görünümlü olacak, yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Biberler iyi nitelikte sıkı yapılı olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde, iyi gelişmiş ve özürsüz olmalıdır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş olmamalıdır. Ürünün en iyi korunmasını sağlayacak ambalajlarda getirilmelidir. Yetiştigi mevsimin şartlarına (çarliston/sivri/pat) göre alınacaktır.

4- AL BİBER

Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk ve ambalajlı durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde, özürsüz olacaktır. Sap kesilmişse sapın boyu 1 cm'den kısa olmayacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır. Kalın etli dolmalık olacak çapı en az 6 cm olacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan olacaktır.

Mehmet Faik YILMAZ
Sağlık Hizmetleri ve Engelliler Daire Başkanlığı
Kasım-Kayın Yönlüğü

Yusuf ÇELEBİ
Engelliler ve Yaşlılar Şube Müdürü

5-PATATES:

Kendine özgü olmalı Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş filizlenmemiş olmalıdır. Patateslerde yabancı tat, anormal dış nem, görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve belirtiler, aşırı şekil bozuklukları, yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm' den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri, pas lekeleri et kısmındaki oyuklar, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzluğu belirtileri, don zararı olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patatesler çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme açısından bir örnek olmalıdır. Patateslerin ağırlığı her bir adeti 200 gr'dan aşağı olmamalıdır.

6-KURU SOĞAN:

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır Piyasada satılan en iyi cins soğan olup, tabii evsafını tamamı ile muhafaza etmiş, çürük, donmuş, filizlenmiş, yumuşak, pörsük, çamurlu, topraklı ve ıslak olmamalıdır. Soğanlar dolgun beyaz renkli olup, hazmı güç olan ve İskenderiye tabiri edilen soğanlar kabul edilmeyecektir. Temiz kuru ve kokusuz kasa veya fileli torbalarda kuruma getirilmelidir. Soğanlar baş kelle, içleri tamamen dolgun, kuru olacaktır, devamlı alınabilecektir.

7-SARIMSAK

Kendine özgü koku, renk ve tatta olmalı, kötü koku olmamalıdır. Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarında, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arı olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır.

8- LİMON: Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Limon sapsarı silme kesilmiş olacaktır. Limonlar sararmış ve zamanında koparılmış olacak, piyasada satılan en iyi cinsten (1.sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olarak sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

9 MARUL:

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır Kendine özgü rengine iyi oluşmuş, düzgün şekli, sıkı derli toplu olmalı, üzerinde doğal özelliğini etkileyen zararlı ve fiziksel hasarlar bulunmamalıdır. Piyasada satılan iyi cins ve göbekli kökleri kesilmiş marullar olacaktır. Göbeği açık olanlar %5'ten fazla olmayacaktır. Marullar taze, körpe olacak, acı, tohuma kaçmış olmayacaktır. Kartlaşmış, buruşmuş, ezik, ıslak, topraklı, acı ve yenmeyen dış yaprakları çok olmamalıdır. Temiz yeni ve sağlığa zarar vermeyen kasalarda gelmelidir. Mevsim şartlarına göre alınacaktır

Mehmet Faik YILMAZ
Sağlık Hizmetleri ve Engelliler Daire Başkanlığı
Eğilim Kayıt Yetkilisi

Yusuf ÇELEBİ
Engelliler ve Yaşlılar Şube Müdürü

10- MAYDANOZ:

Dış etkilere zarar görmemiş, taze ve körpe görünümlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazit ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır. Demetler halinde olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, demetlerin hepsi aynı cins maydanoz içerecektir. Demetler arası ağırlık farkı 10 gramı geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

11-PATLICAN:

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır Patlıcanlar bütün, sağlam, temiz, taze görünümlü yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı derecede gelişmemiş olmamalı), sıkı yapılı çeşidine has renkte olmalıdır. Patlıcanlarda yabancı tat, anormal dış nem, gevşek, sararmış, çürümüş, içi tohumlanmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patlıcanlar çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır.

12-MUZ:

Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitleri, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır. Muzlar dolgun ve iri yapıya sahip olacaktır. Yerli muz olacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır. Piyasadaki iyi kalite muzlardan olacaktır.

13-KARNABAHAHAR

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.

Beyaz hafif sarımtırak renkte, top halinde taze, ve çiçekleri sağlam sıkı ve esmerleşmiş olacaktır.

Karnabaharların sapları, çiçek kısmından dışa doğru üstünde gelen üçüncü yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.

Yaprakların üst uçları çiçek kısmını açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.

Rengi hafifçe koyulaşmış, kartlaşmış, cılız beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kök kısmı çok karnabaharlar kabul edilmez.

Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, topraklı çamurlu, porsuk bayat, ezik vs. iyi vasıfta bulunmayan karnabaharlar alınmayacaktır.

Heyeti umum iyesi iyi olan karnabaharlar arasında tesadüf edilebilecek çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış olanlar, dağılık ve dökülmüş kısımları, göbek kısmının üçte birini aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla %5 (yüzde beş) 'e kadar kabul edilir.

14-İSPANAK

Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, neşvünema bulmamış, cılız, soğuktan donmuş çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacak.

İspanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.

İspanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

Heyeti umum iyesi itibariyle iyi evsftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar %5'e kadar alınır.

İspanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak, çok küçük olmayacaktır.

Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, neşvünema bulmamış, cılız, soğuktan donmuş çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacak.

İspanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.

İspanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

Heyeti umum iyesi itibariyle iyi evsftaki ıspanaklar arasında tesadüf olunacak sararmış, pörsümüş, yeşermemiş durumda olanlar %5'e kadar alınır.

İspanaklar demet veya döküm halinde getirilecek, ancak döküm halinde getirilecek ıspanaklar vasat büyüklükte olacak, çok küçük olmayacaktır.

15-PIRASA

Piyasada satılan iyi cins, taze, ve olgunlaşmış olacaktır.

Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış tegayyür etmiş ve buna benzer kusurlu pırasalar miktarı %2 (yüzde iki) ye kadar aynen alınır.

Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil yaprak kısımlarının boyu 20 cm den fazla olmayacak şekilde yapraklar kesilmiş olacaktır. (Ölçü pırasanın yeşil kısmı ile beyaz kısmının birleştiği boğaz yerinden yaprakların ucuna doğru yapılır. Yaprak boyları 25 yirmi beş santime kadar olan pırasa miktarı %5'e kadar aynen alınır. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır.

16-MANDALİNA

Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins mandalina olacaktır.

Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır.

Mandalinaların büyüklüğü ortalama 100 gr olacaktır.

17-PORTAKAL

Piyasada satılan iyi cins, doğal rengini almış , kendisine has tatlılığı , koku ve lezzeti olan vaşington veya yafa portakallardan olacaktır.

Yeşil , ham ,ezik , ekşi ,çürük , soluk kirli , küflü , pörsük , yumuşamış , suyu çekilmiş , kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.

Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır.

Portakallar sandık içinde teslim edilecektir.

18-HAVUC

Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.

Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, ve topraklı olmayacaktır.

Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.

Kırık havuçlar %3'e kadar alınır.

Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm. den az ve 5 cm'den fazla olmayacaktır. Bir cm.lik tolerans %5'e kadar kabul edilir.

19-KIŞ KABAĞI:

Yeni yıl ürünü doğal lezzette, iyi cinsten olacaktır. Kabakların en küçüğü 3 kilodan az olmayacaktır.

Çürümüş, ezilmiş veya çözülmüş, donmuş olmayacaktır.

20-YEŞİL SOĞAN

Yeşil soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yeşil soğanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Yeşil soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır. Yeşil soğanlar demetlenmiş, püskülleri kesilmiş olmalıdır. Yeşil soğanların her birinin yaprak boyu 15 cm'yi geçmemelidir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş olmalı, soğan başı oluşmamış olmalıdır. Yeşil soğanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Yeşil soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.

21YEŞİL SARIMSAK

Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük, ezik olmayacak, dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Piyasada bulunduğu müddetçe alınır.

Mehmet Faik YILMAZ
Sağlık Hizmetleri ve Engelliler Bölümü Başkanı
Yaşlılar Şube Yetkilisi

Yusu ZELBİ
Engelliler ve Yaşlılar Şube Müdürü