



TOMARZA BELEDİYESİ TEKNİK ŞARTNAME FORMU

TARİH
19/07/2024

TEKNİK ŞARTNAME ADI	CENAZE İÇİN KIYMALI PİDE ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ
TEKNİK ŞARTNAME NO	2024

İŞİN ADI SÜRESİ VE MİKTARI : Tomarza Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü tarafından hazırlatılan cenaze evlerine gönderilmek üzere, tek tek Köpüklü paket içerisinde paketlenmiş 1 porsiyon kıymalı pide, 1 adet kapalı ayran ve 1 adet kişilik bardak su alımı.

İşin süresi Firma ile sözleşme imzalandıktan sonra sözleşme tarihi ile 31.12.2024 arasındır. Toplam 7.500 Adet Kıymalı pide, 7.500 Adet Ayran, 7.500 Adet bardak su alımıdır.

Her bir cenaze evi için 50 kişilik kıymalı pide gönderilecektir.

PAKETLENMİŞ KIYMALI PİDENİN GENEL ÖZELLİKLER

- Kıyma, dananın kaburga kısmından olacaktır. Yağsız olursa eğer içine kuyruk yağı da eklenecektir.
- Kıymalı pidenin içerisinde kıyma, domates ve yeşil biber olmalıdır.
- Kıymalı pideler tek tek köpük tabak ile paketlenmiş halde servise hazır edilmelidir.
- Paket içerisinde limon ve tuz olmalıdır.

GENEL ŞARTLAR

- Yüklenici gıda üretimi ile ilgili gerekli ruhsat ve izinleri almış olacaktır.
- Cenazelere gönderilecek kıymalı pide, ayran ve su siparişleri ihtiyaç olan günlerde teslim edilmesi gereken zamanda, en az iki saat önce telefon, mesaj veya mail yolu ile yükleniciye bildirilecektir.
- İdare aynı gün ve aynı saatte teslim edilmek üzere birden fazla cenaze için sipariş verebilir. Yüklenici sipariş verilen yemeği zamanında teslim etmekle yükümlüdür.
- Yüklenici firma tarafından yemek yapımı (kıymalı pide) için alınacak gıda maddeleri sağlık şartlarına, Hıfzıssıhha ve Belediye nizamlarına uygun olacaktır. İdarece uygun bulunmayan gıda maddeleri derhal reddedilecektir. Et ve kıyma mamullerinde idarece veteriner raporu istendiğinde yüklenici vermek zorundadır.
- Yüklenici olası gıda zehirlenmelerine karşı İdareye ve üçüncü şahıslara karşı sorumludur.
- Yüklenici firma yetkilileri ve çalışanları Belediye personeli ile bir sorun olması halinde hiçbir şekilde münakaşaya ve tartışmaya girmeyecek, yazılı bir rapor halinde İnsan Kaynakları ve Eğitim Müdürlüğüne bildirilecektir.
- Yemek imalatında kullanılacak malzemelerin tamamı yükleniciye aittir.
- Gıda malzemelerinin tümü taze, hijyenik koşullara uygun olacaktır.
- Servis hizmetleri ve servis için gerekli olan tüm malzemeler (peçete, baharat, tuz vb.) yükleniciye aittir.
- Servis hizmetleri kaliteli, temiz ve gerekli itina gösterilerek yapılacaktır
- İdare gerek gördüğü takdirde yemek numunelerini ve gıda maddelerini yetkili kuruluşlara tahlil için gönderecek ve tahlil ücretlerini yüklenici ödeyecektir. Ayrıca steril kaplarda günlük olarak alınacak yemek numuneleri 48 saat saklanacaktır.
- Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak uygulamak ve personelin eğitimini yapmak zorundadır.

