



## İHALE DUYURUSU

Konu: Fırın ile ortak Ekmek Üretimi

Son başvuru tarihi 26.07.2020/23:00

Belge teslim adresi: İHH İnsani Yardım Vakfı

Bab ül-Hava Lojistik Merkezi

İdlib, Sarmada, İdlib, Suriye

Email: satinalma@ihh.org.tr

Telefon: 0212 631 21 21

## İhale Detayları

1. Sözleşme süresi 01.08.2020 - 31.05.2021 tarihleri arasında 10 aydır.
2. İHH, fırına her ay 116.9 ton un sağlar.
3. Fırın maya, torba, yakıt, bakım, su, işçi ücretleri gibi diğer tüm üretim masraflarını karşılar.
4. Fırın İHH'ya 6.474 paket ekmek veriyor. Pakedin ağırlığı 800 gramdır. Günlük olarak, 10 somun ekmek şeffaf beyaz plastik torbalara yerleştirilir.
5. Ekmekler, ayın 26 günü günlük olarak teslim edilir. İHH tarafından belirlenen haftanın bir günü hariç.
6. Fırın, üretilen ekmeği Ma`rat Misrin bölgesinin kamplarında (Klee, Köftan, Ma`rat al-Ikhwan, Kafr Yehmul, Hurr Banosh) İHH tarafından belirlenen dağıtım yerine günlük olarak aktarmakla yükümlüdür. Ekmek dağıtım alanları ve kamp alanları için aylık bir programın ayrıntılı olarak verilmesi koşuluyla.
7. Fırın, unu aylık olarak Bab Al-Hava geçişinden (Taboun alanı ve deposu) alıp taşıma, unu yükleme, tamburlardan Suriye tırlarına aktarma ve tırlardan fırınlara aktarma masrafları ile aktarmak zorundadır.
8. Fiyat teklifi gizli olarak elden verilerek Komisyon merkezinin gösterilen adresine teslim edilir.

## Şartlar ve Koşullar

1. Fırının Suriye, İdlib Valiliği, Sarmada Bölgesi, El-Dana ve Marat Masrin'de olması gerekmektedir.
2. Fiyat teklifi ABD doları cinsinden olmalıdır.
3. Fiyat teklifi, fırın sahibinin mühürünü ve imzasını ve imzalayan kişinin kimliğinin bir kopyasını taşımalıdır.
4. Fiyat göstergesiyle beraber fırının tüm bölümlerini ve un deposunu gösteren 10 renkli fotoğrafı teslim edilmeli.

5. Fırının yerinin genişliğini, fırının özelliklerini, üretim kapasitesini ve yaşını (kaç yıldır çalıştığını) ayrıntılı olarak belirtilmesi gerekmektedir.
6. Fırının günlük ekmek üretim kapasitesini belirtilmelidir.
7. Eksik veya kaşesi ve imzası olmayan belgeler geçersiz sayılır ve ihaleye dahil edilmez.
8. İHH, belirtilen tarihten 48 saat önce yazılı olarak bildirimde bulunma şartıyla gerekli miktarda ekmek miktarını %25 artırma veya azaltma hakkına sahiptir.
9. Kabul edilenden az veya numunelerden alınan bağların ağırlığı kabul edilenden daha azsa İHH, sözleşmeyi iptal etme ve sözleşmenin iptal tarihinden 24 saat önce fırına, üzerinde anlaşılan ekmeğin kabul edilen şartlarını veya özelliklerini değiştirme veya bir ekmek kalitesi sağlaması durumunda bildirme hakkına sahiptir.
10. İHH, örnek ekmeği rastgele inceleme, analiz etme ve kalitesini bilme hakkına sahiptir.
11. İHH, fırını bilgilendirmeksizin ekmek üretim işlemlerinin ilerlemesini gözden geçirmek, sürecin ilerleyişini ortaya çıkarmak, üretimi gereken miktarla eşleştirmek, takip edilen prosedürleri doğrulamak, COVID-19 güvenliğini ekmek ve diğer maddeler için sağlamak üzere herhangi bir zamanda fırını sürekli ve her zaman ziyaret etme hakkına sahiptir.
12. Fırın, İHH standartlarıncı en üst güvelik ve koruma önlemlerini alıp fırını, un deposunu ve bulunduğu binayı, yakıt deposunun ve jenaratörün olası risklerinden korumalıdır.
13. Fırın, ekmek üretimi sırasında işçilerin fırının içinde sigara içmesini veya yiyecek yemesini önlemekle yükümlüdür.
14. Fırın, sözleşme süresi boyunca fiyatlarda herhangi bir artış olmadan gerekli miktar ve özelliklere göre ekmek sağlayacaktır.
15. İHH, fırın veya çalışanlarının herhangi bir fırın içinden kaynaklanan herhangi bir tehlike veya hasara maruz kalması, yangın veya yaralanma veya iş veya hastalık nedeniyle veya fırın herhangi bir dış etkene maruz kalması nedeniyle herhangi bir sorumluluk kabul etmez. Suriye olayları nedeniyle meydana gelebilecek askeri eylemler sonucu oluşabilecek hasarlar dahil.
16. Fırın çalışanları kendilerini İnsani Yardım Örgütü çalışanı ya da gönüllüleri olarak görmemelidir ve çalışanlara işçi yasası hükümleri uygulanmayacaktır. işçiler örgütle bağlantılı oldukları ya da projelerinden birinde çalıştıkları bilgisine sahip değildirler, İHH çalışanlardan sorumlu değildir.
17. Tutarlar fırına İHH tarafından belirlenen aylık taksitler halinde ödenir ve İHH aylık miktar değerinin % 20'sini tutar.
18. Fırın, en az 50 ton un depolayacak bir depo sağlamakla yükümlüdür.
19. Unun depoda İHH'daki kalite şartlarına uygun depolanması, sağlam yöntemlerle ve un torbaları altında ahşap panel sağlanması, rutubet ve nem olmaması, baton çatı oluşturulması ve aylık olarak kemirgenlere karşı sağlıklı böcek ilaçlarıyla ilaçlanması sağlanmalıdır.
20. Fırın, İHH tarafından sağlanan un torbalarını boş olarak geri vermeli ve her ay verilen sayıda İHH'ye iade etmekle yükümlüdür.
21. Fırın, kötü depolama veya İHH ile ilgisi olmayan herhangi bir dış faktörden dolayı meydana gelen hasar nedeniyle İHH tarafından sağlanan unlara verilen zararı telafi eder.
22. Fırın, işçiler ve tüm çalışan personel için temiz kıyafetler sağlamakla yükümlüdür.
23. Fırın, 18 yaşın altındaki çocukları fırında çalıştırmamaya kararlıdır.
24. Fırın, tüm çalışanları korumak için koruma ekipmanı sağlar (bir kerelik kullanım eldivenleri, bir kerelik tikaçlar, el dezenfektanı, başörtüsü).

20.07.2020

### اعلان مناقصة

الموضوع: انتاج الخبز بالشراكة مع الفرن  
الموعد النهائي للتقديم 26.07.2020  
عنوان تسليم الوثائق: هيئة الإغاثة الإنسانية – iHH  
سوريا، ادلب، سرمد، باب الهوى، المركز اللوجستي  
ايميل تواصل: [satinalma@ihh.org.tr](mailto:satinalma@ihh.org.tr)  
هاتف: +90 212 631 21 21

### تفاصيل المناقصة:

1. مدة العقد تكون 10 أشهر من تاريخ 01.08.2020 الى 31.05.2021
2. تقوم هيئة الإغاثة الإنسانية بتقديم 116.9 طن من الطحين الى المخبز بشكل شهري فقط دون أي أمور أخرى.
3. يقوم المخبز بتوفير كافة مصاريف الإنتاج الأخرى من (خميرة، كيس، وقود، صيانة، مياه، أجور العمال.. او أي متطلبات أخرى لإنتاج الخبز يتطلبها العمل).
4. يقوم المخبز بتسليم هيئة الإغاثة الإنسانية 6,474 ربطة من الخبز وزن الربطة 800 غرام وبشكل يومي توضع ضمن أكياس بلاستيكية ببضء شفاقة في كل كيس 10 رغيف من الخبز.
5. يتم تسليم الخبز بشكل يومي طيلة الشهر خلال 26 يوم من الشهر مع يوم عطلة واحد في الأسبوع يتم تحديده من قبل iHH.
6. يلتزم الفرن بنقل الخبز المنتج الى مكان التوزيع الذي تحدده iHH بشكل يومي ضمن مخيمات منطقة معرة مصرين في كل من (كلي، كفتين، معرة الإخوان، كفر يحمول، حر بنوش) على ان يتم تقديم برنامج شهري لمناطق توزيع الخبز ومواقع المخيمات بالتفصيل.
7. يلتزم الفرن بنقل الطحين بشكل شهري من معبر باب الهوى (منطقة الطبون ومستودع - iHH الى الفرن) مع تحمل كامل تكاليف النقل وتحميل الطحين وتفريغه من الطبون الى الشاحنات السورية وتفريغه ضمن الفرن.
8. يتم تسليم عرض السعر بالظروف المختوم وباليد الى مقر الهيئة في العنوان الموضح.

### الشروط والأحكام

- 1) أن يكون المخبز في الداخل سوريا، محافظة ادلب منطقة سرمد، الدانا ومعرة مصرين.
- 2) ان يكون عرض السعر بالدولار الأمريكي.
- 3) يجب ان يكون عرض السعر يحمل ختم وتوقيع صاحب الفرن مع صورة عن هوية الشخص الموقع.
- 4) ارسال 10 صور ملونة عن الفرن مع عرض السعر تبين وضع الفرن في كافة مراحل ومستودع الطحين.
- 5) تحديد موقع الفرن ضمن العرض بشكل تفصيلي ومواصفات الفرن وقدرته الإنتاجية وعمره (منذ كم سنة يعمل).
- 6) تحديد قدرة انتاج الفرن من الخبز باليوم.
- 7) تعتبر الأوراق الناقصة او التي لا تحمل ختم وتوقيع ملغية ولا تدخل في المناقصة.
- 8) يحق لهيئة الإغاثة الإنسانية زيادة او خفض الكمية المطلوبة من الخبز بنسبة 25% واعلام الفرن بذلك بشكل خطي وبياعلام مسبق قبل 48 ساعة من الموعد المحدد.
- 9) يلتزم الفرن بتوفير الأكياس التي ترغب بها iHH وعليها الشعارات التي تحددها وفق التصميم الذي يتم تقديمه من قبل iHH على ان لا يقل عدد الالوان بها عن 4 لون.
- 10) يحق لهيئة الإغاثة الإنسانية الغاء العقد واعلام الفرن قبل 24 ساعة من تاريخ الغاء العقد في حال خالف الفرن الشروط المتفق عليها او مواصفات الخبز المتفق عليه او قام بتقديم جودة خبز أقل من المتفق عليها او كانت وزن الربطات المأخوذة من العينات أقل من المتفق عليه.
- 11) يحق لهيئة أخذ عينات عشوائية من الخبز وفحصها وتحليلها ومعرفة جودتها.
- 12) يحق لهيئة الإغاثة الإنسانية زيارة الفرن بشكل دائم وفي أي وقت دون اعلام الفرن او طلب الأذن منه للاطلاع والكشف عن سير عمليات انتاج الخبز ومطابقة الإنتاج للكمية المطلوبة والتحقق من الإجراءات المتبعة في توفير السلامة من كورونا وحفظ الطحين أو أي أمور أخرى.

- 13) يلتزم الفرن باتباع أقصى درجات إجراء الأمن والسلامة في الفرن من ابعاد خزان الوقود والمولد عن الفرن وعن مستودع الطحين وعن بناء الفرن بحسب معايير السلامة في – IHH.
- 14) يلتزم الفرن بمنع العاملين من التدخين او الطعام داخل الفرن واثناء انتاج الخبز.
- 15) يلتزم الفرن بتوفير الخبز وفق للكمية المطلوبة والمواصفات المطلوبة طيلة فترة العقد ودون أي زيادة في الأسعار طيلة فترة العقد.
- 16) لا تتحمل هيئة الإغاثة الإنسانية أي مسؤولية جراء تعرض الفرن او العاملين به لأي خطر او ضرر ينتج عن أي عامل داخلي بالفرن سواء حريق او إصابة عمل او مرض او بسبب تعرض الفرن لأي عامل خارجي نتيجة الأعمال العسكري التي ربما تحدث بسبب الأحداث في سوريا.
- 17) لا يعتبر العالمين بالفرن أنفسهم عاملين في هيئة الإغاثة الإنسانية ولا متطوعين ولا تنطبق عليهم أي احكام من قوانين الموظفين ولا يحق لهم الاعلام انهم تابعين للهيئة او عاملين في أحد مشاريعها او يقومون بخدمات لها حيث يعتبر العاملین هم من ملاك الفرن ولا تكون الهيئة مسؤولة عنهم ابدأ.
- 18) يتم دفع المبالغ للفرن على دفعات شهرية يتم تحديدها من قبل IHH وتحتفظ IHH بـ 20% من قيمة المبلغ الشهري.
- 19) يلتزم الفرن بتوفير مستودع لتخزين الطحين لا تقل سعته عن 50 طن من الطحين.
- 20) يكون تخزين الطحين ضمن المستودع بالطرق السليمة والمطابقة لمواصفات الجودة في IHH من حيث توفير الواح خشب تحت أكياس الطحين، عدم وجود أي رطوبة في المستودع، سقف المستودع خرساني اسمنتي، استخدام مبيدات حشرية صحية ضد القوارض بشكل منتظم وشهري.
- 21) يلتزم المخبز بتقديم أكياس الطحين الفارغة المقدمة من IHH ويقوم بإعادتها الى IHH وفق العدد المقدم له كل شهر.
- 22) يقوم المخبز بتعويض أي تلف يحصل بالطحين المقدم من IHH في حال تلف أي كمية نتيجة لسوء التخزين او فقدان بسبب أي عامل خارجي لا علاقة له IHH به ومهما كان السبب.
- 23) يلتزم المخبز بتوفير ملابس نظيفة للعاملين وجميع الطاقم العامل به.
- 24) يلتزم المخبز بعدم تشغيل الأطفال الذين هم دون سن 18 سنة في المخبز.
- 25) يقوم المخبز بتوفير المعدات اللازمة للوقاية من كورونا لجميع العاملين حيث يوفر لهم (قفازات استعمال لمرة واحدة، كمادات استعمال مرة واحدة، معقم يدين، غطاء للرأس).
- 26) يلتزم المخبز في اتباع قواعد النظافة ضمن المخبز والمرافق التابعة له وتعقيم الآلات والأدوات التي تستعمل ويقوم بعمل نظافة يومية للفرن مع يوم تنظيف كامل ضمن الأسبوع.



## **TENDER ANNOUNCEMENT**

Subject: Production of bread in partnership with a Bakery

The application deadline is 20.07.2020

Document delivery address: Humanitarian Relief Foundation - İHH

Syria, Idlib, Sarmada, Bab al-Hawa Logistic Center

Email: [satinalma@ihh.org.tr](mailto:satinalma@ihh.org.tr)

Phone: +90 212 631 21 21

### **Tender Specifications**

1. The contract period shall be 10 months from 01.08.2020 to 31.05.2021
2. The IHH provides 116.9 tons of flour to the bakery monthly only without any other matters.
3. The bakery provides all other production expenses such as (yeast, bag, fuel, maintenance, water, workers wages or any other requirements for bread production required by the work).
4. The bakery delivers 6,474 bundles of bread to IHH. The weight of the bundle is 800 grams. On a daily basis, it is placed in transparent white plastic bags in each bag of 10 loaves of bread.
5. The bread is delivered daily throughout the month during the 26 days of the month with one day of the week determined by İHH.
6. The furnace is obligated to transfer the produced bread to the place of distribution determined by İHH on a daily basis within the camps of the Ma`rat Misrin region in (Klee, Koftan, Ma`rat al-Ikhwan, Kafr Yehmul, Hurr Banosh) provided that a monthly program is provided for bread distribution areas and camp sites in detail.
7. The furnace is obliged to transfer the flour on a monthly basis from the Bab Al-Hawa crossing (Taboun area and warehouse - İHH to the bakery) with full costs of transportation, loading the flour and unloading it from the drums to the Syrian trucks and unloading it inside the bakery.

8. The price offer is delivered under sealed conditions and by hand to the Commission's headquarters at the address shown.

### **Terms and Conditions**

1. That the bakery be inside Syria, Idlib Governorate, Sarmada District, Al-Dana, and Ma`rat Masrin.
2. The price quote should be in US dollars.
3. The price offer should bear the seal and signature of the furnace owner, along with a copy of the identity of the person signing.
4. Send 10 color photos of the bakery with the price display showing the bakery's situation in all its stages and the flour depot.
5. Determine the bakery's location within the width in detail and specifications of the bakery, its production capacity, and its age (since how many years has it worked).
6. Determine the bakery production capacity of bread per day.
7. Documents that are incomplete or have no stamp and signature are considered invalid and not included in the tender.
8. IHH has the right to increase or decrease the required amount of bread by 25% and inform the bakery accordingly in writing and with prior notification 48 hours before the specified date.
9. IHH Humanitarian Relief Foundation has the right to cancel the contract and inform the bakery 24 hours before the date of canceling the contract in the event that the bakery violates the agreed terms or specifications for the bread agreed upon or has provided a quality of bread less than agreed or the weight of the ties taken from the samples is less than agreed.
10. IHH Humanitarian Relief Foundation has the right to random sample bread, examine it, analyze it, and know its quality.
11. IHH Humanitarian Relief Foundation has the right to visit the bakery permanently and at any time without informing the bakery or requesting permission from it to review and reveal the progress of bread production operations and matching production to the required quantity and verify the procedures followed in providing safety from corona and keeping flour or any other matter.
12. The bakery is obligated to follow the utmost levels of safety and security in the bakery from the fuel tank and generator dimensions from the furnace, from the flour depot, and from building the bakery according to safety standards in - IHH.
13. The bakery is obligated to prevent workers from smoking or food inside the bakery and during the production of bread.
14. The bakery shall provide bread according to the required quantity and specifications required throughout the contract period and without any increase in prices throughout the contract period.
15. IHH Humanitarian Relief Foundation does not bear any responsibility as a result of the furnace or its employees being exposed to any danger or damage resulting from

any internal furnace worker, whether a fire or injury to work or disease or because the furnace is exposed to any external worker as a result of military actions that may occur due to the events in Syria.

16. Bakery worlds do not consider themselves to be employees of the IHH Humanitarian Relief Foundation or volunteers, and no provisions of employee laws apply to them and they are not entitled to information that they are affiliated with the organization or are working in one of its projects or do services for them where workers are considered to be owners of the bakery and the agency is not responsible for them Start.
17. The amounts are paid to the bakery in monthly installments determined by IHH, and IHH maintains 20% of the monthly amount value.
18. The furnace is obliged to provide a warehouse for storing flour not less than 50 tons of flour.
19. The storage of flour within the warehouse is by sound methods and in conformity with the quality specifications in IHH in terms of providing wood panels under the flour bags, the absence of any moisture in the warehouse, the cement concrete roof, the use of healthy insecticides against rodents on a regular and monthly basis.
20. The bakery is obliged to provide empty flour bags provided by IHH and return it to IHH according to the number provided to it every month.
21. The bakery compensates for any damage to flour provided by IHH in the event of any damage due to poor storage or loss due to any external factor unrelated to IHH and for whatever reason.
22. The bakery is obliged to provide clean clothes for the workers and all the working staff.
23. The bakery is committed to not operating children under the age of 18 in the bakery.
24. The bakery provides kerna equipment to protect all workers, providing them (one-time use gloves, one-time gags, hand sanitizer, head-cover).
25. The bakery is obligated to follow the rules of hygiene within the bakery and its facilities, sterilize the machines and tools that are used and performs daily cleaning of the bakery with a full day of cleaning within the week.