

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
DAMACANA SU TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAC

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin **Damacana Su** ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan damacana su ihtiyacının satın alımı işidir.

KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

“**İDARE**” Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri

“**YÜKLENİCİ**” İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve İdareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

GENEL HÜKÜMLER:

1. Siparişler idare tarafından bir gün önceden yükleniciye telefonla veya faksla bildirilir. Yüklenici siparişleri Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri Kafeteryaları kantin ve depolarına istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç saat **09:30’a** kadar teslim eder.
2. Muayeneden geçmeyen ürünlerin aynı gün saat **11:00’ e** kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
3. Yüklenici sipariş verilen damacana suların siparişi verilen şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idarenin yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü damacana su ihtiyacını piyasadan temin eder, temin edilen ürünlerin bedeli Yüklenici tarafından karşılanır.
4. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici tarafından kusurlu/hatalı ürünler sağlamları ile değiştirilerek idareye teslim edilecektir.
5. Muayene esnasında ambalajların tasarım ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.
6. Ürünlerin TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi veya TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi bulunmalıdır.
7. Ürünler, TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi’nin olduğu işletmelerde üretilmelidir.
8. Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 1.12.2004 tarih ve 25657 sayılı Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelikte belirlenen ” Doğal Mineralli Su” kriterlerine veya yine Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 17.02.2005 tarih ve 25730 sayılı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte belirlenen ” Kaynak Suyu “ kriterlerine, Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 416-428. Maddelerine, TS 266 uygun olmalıdır. İlgili ürünlere ait bayilik belgesi ya da belgelerinin olması zorunludur.
9. pH Türk Gıda kodeksinde belirtilmiş limitler içinde olacaktır.
10. İdare bu mevzuat ve yönetmelikleri çerçevesinde HACCP kriterleri ve izlenebilirlik mevzularında tüm yetki ve belgeleri isteyebilecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
DAMACANA SU TEKNİK ŞARTNAMESİ

11. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
12. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirerek Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iâşe depolarına ve kantinlere yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
13. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdaki verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfızssıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.
14. Ürünlerin muayene komisyonuna getirildiği gündeki raf ömrü etiketteki raf ömrünün ¼'ünü geçmiş olmamalıdır. (Örneğin etiketteki raf ömrü 4 günse , maksimum 1 gün raf ömrü kalmış olmalıdır.)

ÖZEL HÜKÜMLER

1. İstenen belgeler:

1.1 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda İşletme Kayıt/Onay Belgesi " verilmelidir.

2. Mikrobiyolojik Özellikler

Koliform (EMS):0

E.coli:0

Enterokok:0

Ref:17 .02.2005 tarih ve 25730 sayılı Resmi Gazete`de yayınlanan ilgili yönetmeliğe ve 1.12.2004 Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun mikrobiyolojik değerde olmalıdır.

3. Kimyasal Özellikler

Plastik ambalaj materyalinin migrasyon testi Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği ve eklerine uygun olmalıdır. (Ref: RG: 17.07.2013 tarihli 28710 sayılı Tebliğ No: 2013/34-35)

4. Fiziksel Özellikler

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Doğal Mineralli suların muhteviyatına ilişkin parametre değerleri 1.12.2004 tarihli Doğal Mineralli Sular Hakkındaki Yönetmeliğin 6. Maddesinde belirtilen sınırları aşmamalıdır. Sular berrak, tortusuz ve renksiz olmalıdır. Sertlik derecesi en fazla 10 Fransız derecesi ve ph 6.5-8.5 olmalıdır. Su içerisinde yabancı madde, ambalaj kalıntısı vb. bulunmamalıdır. Ambalajındaki iletkenlik değeri kaynağındaki (Suyun tam olarak yeryüzüne çıktığı noktadaki "Kaptajındaki " iletkenlik değeri birebir aynı değerde olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
DAMACANA SU TEKNİK ŞARTNAMESİ

3. Kalite Belgeleri

3.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.

3.2. Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

4. Nakliye ve Saklama Koşulları

4.1. Taşıma Sağlık Bakanlığı tarafından yayınlanan 20.08.2014 tarih ve 29094 sayılı “ Ambalajlı Su Satış Yerleri ile Ambalajlı Su Nakil Araçlarının Tabi Olacağı Usul ve Esaslar Hakkında Tebliğ” e göre bağlı bulunan Halk Sağlığı Müdürlüğünden “ Su Taşıma İzin Belgesi” ne sahip araçlarla ve viyollerle yapılmalıdır.

4.2. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 266'a uygun olacaktır.

5. Ambalaj Özellikleri:

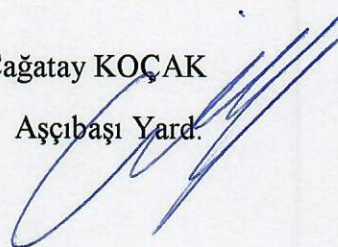
- 5.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.
- 5.2. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.
- 5.3. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.
- 5.4. Ambalajlarda “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği”ne uygun etiketleme yapılmalıdır.
- 5.5. Damacana kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda 19 LT hacminde olmalıdır. Ürün bilgileri etikete veya şişe üzerine görünür ve anlaşılır bir şekilde yazılmalıdır.
- 5.6. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine ve TS 266'a uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde firma adı, bileşenler listesi, net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, işletmecinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, kullanım talimatı, beslenme bildirimi, suyun parti işareti veya numarası, bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
DAMACANA SU TEKNİK ŞARTNAMESİ

İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.


Ceyhan Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi

Erol KAZAN
Aşçıbaşı


Çağatay KOÇAK
Aşçıbaşı Yard.