

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
HİNDİ GRUBU TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

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

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan **Hindi Grubu** ürünleri 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. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin katkı maddelerini düzenleyen Md.8 de yer alan E249, E250, E620, E621, E622, E623, E624 ve E625 kodlu katkı maddeleri kullanılmaz içeriğinde bu maddelere rastlanması halinde yükleniciye ürünler iade edilir. Doğabilecek yasal sorunlardan yüklenici sorumludur.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve TSE belgelerine sahip olmalıdır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı , kutu ağırlığı vb.)
7. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
8. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
9. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Tesis İşletmelerince bir gün öncesinden telefon, faks yada e-maile söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah **08:30'da** idarenin talep ettiği noktalara ve talep ettiği sevkiyat sayısına göre, talep ettiği saatte Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki mutfaklara teslim edilecektir.
10. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün **saat 10:00'** e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
11. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
HİNDİ GRUBU TEKNİK ŞARTNAMESİ

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 işe depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
13. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
14. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
15. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
16. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
17. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler işe depolarına kabul edilmeyecektir.
18. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre " İşletme Kayıt Belgesi " verilmelidir.
19. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda firmanın üretim alanını denetleyebilir, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak firma uyarılır.
20. 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 kurumdan verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfızısıhha 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.
21. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Teslim alınacak gıda maddelerinin TSE ve ISO-EN belgeli olması halinde dahi idare getirilen ürünlerin renk, koku tat v.b. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.

22. DUYUSAL ÖZELLİKLER

23.1 Ürünlerde kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

23.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.



2 Ce



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
HİNDİ GRUBU TEKNİK ŞARTNAMESİ

24. KİMYASAL ÖZELLİKLER

Tüm bileşenler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun kimyasal değerlere sahip olmalıdır.

25. MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

Tüm bileşenlere ait mikrobiyolojik özellikler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

26. KALİTE BELGELERİ

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

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

27. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

27.1. Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir.

27.2. Ürünler raf ömrü boyunca soğuk zincir kırılmadan muhafaza edilmelidir.

27.3. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

28. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

28.1. Ambalajlar kapalı olmalıdır.

28.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.

28.3. Eğer vakum ambalajlama yapılmış ise; her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

28.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

28.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

28.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.

28.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

28.8. Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilmelidir.

28.9. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

HİNDİ GRUBU SPESİFİK ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:

HİNDİ ETİ BÜTÜN (4-5-6-7-8-9-10 KG LİK AMB.)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
HİNDİ GRUBU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Ürünün alımı sırasında sorumlu Muayene Komisyonu (Gıda Mühendisi, Aşçı Başı, Aşçı) üye ve/veya üyeleri bulunacaktır.
- 2) Hindi etinin üzerinde atık ve yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 3) Parçalanmış hindilerin tüy diplerinde tam ve yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
- 4) Dondurulmuş (şoklanmış) hindi eti parçalanmış olmayacaktır.
- 5) Parça hindilerin üzerinde sakatları olmayacaktır.
- 6) Parça hindilerin üzerinde tüy, toz, toprak vb yabancı maddeler olmayacaktır.
- 7) Hindi etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen vb. malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
- 8) Hindi etleri günlük kesim olacak üzerinde firma adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösterir etiket bulundurulacaktır. Hindinin kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor, araç dezenfeksiyon raporu her mal alımında getirilecektir.
- 9) Hindi etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek frigofirik araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
- 10) Teslimatı yapan frigofirik aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
- 11) Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır).
- 12) Komisyonca gerek görüldüğü durumlarda hindi etlerinin uygun numunesi alınacaktır. Numuneler Yemek Muayene kabul ve Kontrol Komisyonunun belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
- 13) Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- 14) Ürünler yalnız hindi eti olacak başka hiçbir kanatlı eti karıştırılmayacaktır.
- 15) Tüm ürünlerde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından işletme kayıt ve onay belgesi alınmış olmalıdır.
- 16) **Mikrobiyolojik:**
 - Aerob toplam bakteri sayısı: 5×10^5 kob/g - 5×10^6 kob/g
 - *Salmonella* spp.: 25 g'da bulunmayacak
 - *L. monosytogenes*: 25 g'da bulunmayacak
 - *E. coli* 0157: H7 (kob/g): Bulunmamalı.
 - *Staphylococcus aureus* (kob/g): 5×10^2 - 5×10^3
 - *Clostridium perfringens* (kob/g): 10^1 - 10^2
 - Maya, küf (kob/g): 10^1 - 10^2
 - Antibiyotik kalıntısı bulunmayacak
- 17) Hindiler dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır, dondurulmuş şekilde teslim edilmeyecektir.
- 18) pH Türk Gıda kodeksinde belirtilmiş limitler içinde olacaktır.
- 19) Hindiler 5996 Sayılı kanun ve hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları yönetmeliğine ve Türk Gıda kodeksi yönetmeliklerine uygun üretilmiş, muhafaza edilmiş, paketlenmiş ve etiketlenmiş olacaktır.
- 20) İdare bu mevzuat ve yönetmelikleri çerçevesinde HACCP kriterleri ve izlenebilirlik mevzularında tüm yetki ve belgeleri isteyecektir.
- 21) Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Kontrol Sıklığı: Her alımda hepsine bakılır.
- 22) Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
HİNDİ GRUBU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 23) Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- 24) Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Et ve et ürünlerine ait Mikrobiyolojik değerler referans alınarak mikroorganizma/toksin/metabolit aramaları yapılmalıdır.
- 25) Yerli menşei (İthal edilmiş hindi eti alınmayacaktır.) hindi alınacaktır.
- 26) İhale konusu ürünlerin teslimatı sırasında, özellikleri incelenmek amacıyla kontrolü yapılan numunelerin maliyeti ve bozulan ambalajların eski haline getirilmesi yükleniciye aittir.
- 27) Kabulü yapılarak teslim alınan ihale konusu ürünlerin tüketimi neticesinde herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, bu ürünlerin muayenesi uluslararası standartlara uygun olarak yürürlükte bulunan mevzuat hükümlerine göre yaptırılacaktır. Bu analizler sonucunda söz konusu ürünlerin, yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uygun olmadığının tespiti halinde doğan maddi ve hukuki zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumludur.


Ceyhan Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi

Erol KAZAN

Aşçıbaşı



Çağatay KOÇAK
Aşçıbaşı Yard.

