

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

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerin ihtiyacı olan unlu mamuller grubu ürünlerin satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan unlu mamuller grubu ürünlerin satın alımı işidir.

KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılıklarında 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.

EKMEK GRUBU 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 olmalıdır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda 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. Satıcı getirdiği ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da idarenin istemesi durumunda getirmelidir.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. 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.
10. 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 **06.30-09:30 saat aralığında** idarenin talep ettiği noktalara ve talep ettiği sevkiyat sayısına göre, talep ettiği saatte Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki kantin/birimlere teslim edilecektir.
11. Muayeneden geçmeyen unlu mamuller grubu ürünleri aynı gün **saat 11:00'** e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

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

12. 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.
13. 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.
14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
15. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
16. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
17. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
18. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler işe depolarına kabul edilmeyecektir.
19. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre " İşletme Kayıt Belgesi " verilmelidir.
20. Ürünler sadece 1. Kalite (extra kalite) buğday unu ile yapılmış olacaktır.
21. İyi pişmiş, kabarmış, ekmeğe has koku ve lezzette olmalıdır.
22. Ekmekler tıkız, yanık, yapışkan, ezilmiş, şekli bozulmuş, bayat ve sert olmayacaktır.
23. İçinde hamur haline gelmiş un topakları, ipliklenmiş büyük yarı ve boşluklar, gözle görülecek kepek bulunmamalıdır.
24. Ekmekler taze ve yumuşak kıvamda olacaktır.
25. Ekmeğin getirildiği araba ve konulduğu kasalar temiz ve hijyenik koşullarda olacak ve ekmekler kasaya fazla konularak ezilmeyecektir.
26. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek çeşitleri tebliğine (Tebliğ No: 2012/2) uygun olacaktır.
27. 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.
28. Unlu mamül üretim yerinde metal dedektör kullanıldığına dair rapor verilmelidir.
29. 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 Hıfzıssıhha 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.
30. 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

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

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.

31. DUYUSAL ÖZELLİKLER

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

31.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

31.3. Ekmek ideal oranda pişirilmiş olmalıdır.

32. KİMYASAL ÖZELLİKLER

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

33.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

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

34. KALİTE BELGELERİ

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

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

35. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

35.1. Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir.

35.2. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

36. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

36.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

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

36.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

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

36.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

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

- 36.6.** Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.
- 36.7.** Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.
- 36.8.** Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilmelidir.
- 36.9.** Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

EKMEK GRUBU GENEL ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- 1.1.** Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun francala unundan yapılmış olacaktır.
- 1.2.** Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.
- 1.3.** Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır.
- 1.4.** Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olmalıdır. Ekmeğinin dış kabuğu kesilme veya paketlenme esnasında kırılıp ufalanmayacak kıvamda ve yumuşaklıkta olmalıdır.
- 1.5.** Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır.
- 1.6.** Türk Gıda Kodeksinde izin verilen katkı maddeleri ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İşletme Kayıt Belgesi olan TSE belgeli hammaddeler kullanılmalıdır.(buğday unu, su, tuz, maya gerektiğinde şeker, enzim ve benzeri maddeler)
- 1.7.** Ekmeklerin teslimi kasalar içerisinde olmalıdır. Ekmeklerin konulduğu kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
- 1.8.** Ekmekler kasa ile temas etmeyecek tek tek ambalajlanmış olarak etiketli ambalajlar içinde temiz bir şekilde teslim edilecektir.
- 1.9.** Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, TSE damgası, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış işletme kayıt numarası gibi zorunlu etiket bilgileri ve besin öğeleri tablosu yazılı olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin I 'inci bölümüne ve TS 5000'e uygun olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve TS 5000'e uygun olacaktır.

EKMEK GRUBU SPESİFİK ÜRÜN ÖZELLİKLERİ


- 1. DÖNER SANDVIÇ EKMEĞİ:** 100-120 GR.
- 2. HAMBURGER EKMEĞİ:** 80-85 GR.
- 3. NORMAL EKMEK (POŞETLİ):** 50GR.
- 4. BAZLAMA EKMEĞİ :** 120-150 GR.
- 5. TORTİLLA EKMEĞİ:** (BÜYÜK BOY) 1020 GR. /30CM- 12 Lİ PAKET

4



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ EKMEK GRUBU
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, idare 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

İsmail CAŞKA

Aşçı


Erol KAZAN

Aşçı