

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ POĞAÇA-SİMİT GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAC

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerin ihtiyacı olan poğaç-simit grubu ürünlerin satın alımı işi ama

cıyla 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 karşılığında 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.

POĞAÇA- SİMİT GRUBU ÜRÜNLER İÇİN GENEL HÜKÜMLER:

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler (taş,sinek,kıl vb.) 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 ambalajlanması 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 ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını idarenin talebi üzerine 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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ POĞAÇA-SİMİT GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

10. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Tesis İşletmelerince bir gün öncesinden telefon, faks yada emaille söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: **06.30-07:30** 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 **09:00'** e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
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 iâşe depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal 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 depoya 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, ürüne has koku ve lezzette olmalıdır.
22. Ürünler 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. Ürünler taze ve yumuşak kıvamda olacaktır.
25. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar temiz ve hijyenik koşullarda olacak ve ürünler kasaya fazla konularak ezilmeyecektir.
26. Türk Gıda Kodeksi ilgili ürün tebliğine uygun olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ POĞAÇA-SİMİT GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

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 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. Ürünler 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.

3



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ POĞAÇA-SİMİT GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

34. KALİTE STANDARTLARI

34.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi veya 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 araçlarda sevk edilmelidir.

35.2. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük 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.

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.

POĞAÇA-SİMİT GRUBU ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:

1. AÇMA SADE 90 gram

1.1. Mayalı hamurdan yapılmış olmalıdır.

1.2. Günlük ve taze olacak en az 90gr.lık yuvarlak halka şekilde, sıhhi şartlarda üretilmiş olacaktır.

4




HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ POĞAÇA-SİMİT GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.3. Açmalar Kendine has koku ve lezzette olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

1.4. Açmalar gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.

1.5. Açmaların teslimi temiz plastik kasalar içerisinde plastik kasaların üzeri paket kâğıdı ile kapalı olarak yapılacaktır.

1.6. Açmalar fırınlarda ve nakliye sırasında yabancı kokulu nemli ve diğer özelliklerine zarar verecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

1.7. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar, Türk gıda kodeksi ilgili ürün tebliğ ve yönetmeliği hükümlerinde belirtilen esas ile her yeni çıkan ve resmi gazetede yayınlanan yönetmelikler dâhilinde yapılacaktır.

2. ANKARA SİMİDİ 90gr.

2.1. Simit, buğday ununa içme suyu, yemeklik tuz, ekme mayası ve istenildiğinde bitkisel margarin katılıp yoğrulması ile elde edilen hamura gerektiğinde katkı maddesi ve çeşni verici maddeler tekniğine ve standardına uygun olarak konulması ve pişirilmesi ile yapılmış olmalıdır.

2.2. Halka şeklinde, iyi pişmiş ve kabarmış kendine has görünümde ve renkte olmalı, parçalanmış, ezilmiş ve küflenmiş olmamalı, üzerine çeşni madde veya maddeleri konulabilir. Kabuk iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısımdan ayrılmamış olmalıdır.

2.3. Simitlerin kesiti pişkin olmalı, tıkız, yanık, hamur, yapışkan, içinde hamur haline gelmemiş un topraklan, büyük yanık ve boşluklar olmamalı, gözenekler homojen olmalıdır.

2.4. Simitler kendine has koku ve lezzette olmalıdır yabancı koku ve tat içermemelidir.

2.5. Simitlerde gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.

2.6. Simitlerde rutubet en çok %26(m/m), tuz %2 (m/m), kül %0,70 (m/m) olmalıdır.

2.7. Simitler günlük ve taze olacak, en az 90 gr ağırlığında olacaktır, teslimi temiz plastik kasalar içerisinde plastik kasaların üzeri paket kâğıdı ile kapalı olarak yapılmalıdır.

2.8. Simitler fırınlarda ve nakliye sırasında yabancı kokulu, nemli ve diğer özelliklerine zarar verecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

2.9. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar, Türk gıda kodeksi ilgili ürün tebliğ ve yönetmeliği hükümlerinde belirtilen esas ile her yeni çıkan ve resmi gazetede yayınlanan yönetmelikler dâhilinde yapılacaktır.

3. POĞAÇA ÇEŞİTLERİ 90gr.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ POĞAÇA-SİMİT GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 3.1.** Mayalı hamurdan yapılmış olmalıdır, İçerisinde çeşidine göre en az %10 beyaz peynirle / %10 kaşar peyniriyle / %10 zeytinle / %10 patatesle işlenecektir.
- 3.2.** Günlük ve taze olacak, en az 90 gr.lık oval veya yuvarlak şekilde sıhhi şartlarda üretilmiş olacaktır.
- 3.3.** Poğaçalar kendine has koku ve lezzette olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
- 3.4.** Poğaçalarda gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3.5.** Poğaçaların teslimi temiz plastik kasalar içerisinde plastik kasaların üzeri paket kâğıdı ile kapalı olarak yapılacaktır.
- 3.6.** Poğaçalar finnlarda ve nakliye sırasında yabancı kokulu, nemli ve diğer özelliklerine zarar verecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar, Türk gıda kodeksi ilgili ürün tebliğ ve yönetmeliği hükümlerinde belirtilen esas ile her yeni çıkan ve resmi gazetede yayınlanan yönetmelikler dâhilinde yapılacaktır.

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 Müh.

Mansur BAVKIR

Aşçıbaşı

Barış GÜLBAŞI

Aşçı
