




T.C.  
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 25429116/933.99/165.288  
Konu : Teklif Mektubu

01/09/2023

Üniversitemiz Sıhhiye Yerleşkesi Öğrenci Kafeteryası Mutfağının 04.09.2023 tarihinden itibaren tadilata girecek olması ve öğrenci yemek hizmetinde kumanya verilecek olması nedeniyle ihtiyaç duyulan (30.000) adet 100 gr. döner ekmeği alımı ek teknik şartname hükümleri dâhilinde ve sözleşme düzenlenerek, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununun 22'nci maddesinin (d) bendi gereğince temin edilecektir. Söz konusu malzemelerin temini tarafınızca mümkün ise 04 Eylül 2023 saat 10:00'a kadar Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğü adresine birim fiyatı belirtir şekilde teklif göndermeniz hususunda gereğini rica ederim.

  
Özer PAKSOY  
Daire Başkan Yrd.

Ek: Teknik Şartname (2 Sayfa)

**Not:**

- 1- Alımla ilgili ilana [www.sksdb.hacettepe.edu.tr/satinalmaduyurulari.php](http://www.sksdb.hacettepe.edu.tr/satinalmaduyurulari.php) sayfasından ve EKAP'tan ulaşabilirsiniz

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ  
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI  
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

DÖNER/SANDVIÇ EKMEĞİ	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
<b>REF.STD.NO</b>	R.G.:04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2), Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)'Nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2017/23), TS 5000
<b>KAYIT</b>	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.</li><li>2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya bozulma belirtisi görüldüğünde ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ekmekler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>BİYOLOJİK</b>	Rope sporu:4.5x10 <sup>-1</sup> -1.1x10 <sup>-6</sup> Maya ve Küf(kob/g):100-1000  Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
<b>KİMYASAL</b>	Normal ekmek için sırayla kül(tuz hariç)% (m/m) kuru maddede oranı en çok 1.1; Rutubet (m/m) en çok ekmek için %38, olmalıdır. Tuz % ise, (m/m) en çok kuru maddede, ekmek %1.5'dir.  R.G.: 04.01.2012-28163 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)
<b>FİZİKSEL</b>	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ekmekler 66-72 randımanlı (tip 2 ) Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Gıda Kodeksine uygun francala unundan pişmiş net 100±5 gr' lık döner/sandviç ekmeği halinde olacaktır. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri bulunmamalı, renk beyaz-krem ve homojen olacaktır, Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır. . Sandviç ekmeğinin dış kabuğu kesilme veya paketleme esnasında kırılıp ufalanmayacak kıvamda ve yumuşaklıkta olmalıdır. Yabancı tat, koku ve madde içermeyecektir. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır. Ekmekler günlük üretilmiş olacaktır.
<b>ORJİN</b>	Yerli menşei
<b>ÜRETİM METODU</b>	Sandviç ekmeği, buğday unu, su, tuz, maya gerektiğinde Türk Gıda Kodeksinde izin verilen katkı maddeleri ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek olmalıdır.
<b>AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>	Ekmeklerin teslimi 100' lik plastik kasalar içerisinde yapılacaktır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kasa ile temas etmeyecek ayrı ayrı ambalajlanmış şekilde teslim edilecektir. Ekmekler sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Açık poşet oranı % 5'ünü geçmeyecektir. 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 Yönetmeliği ve TS 5000'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya İntoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, Menşei ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirim, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme

gaur gaur

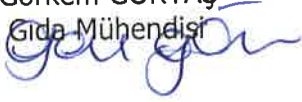


**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

	<p>Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.</p> <p>Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.</p>
<b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b>	<p>Depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS5000'e uygun olacaktır.</p>
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	<p>Kurum tarafından istenildiğinde, teslim edilen partinin rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı firma tarafından yaptırılarak sonuçları tarafımıza teslim edilecektir.</p> <p>Ayrıca; alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta 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 her türlü ödemesi yüklenici firmaya ödenecek bedelden düşülmek kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.</p>
<b>İSTENEN BELGELER</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.</li><li>Ekmek üretim yerine ait metal dedektör kullanım raporu olacaktır.</li></ol>
<b>GENEL HÜKÜMLER</b>	<p>İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 10:00'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Dini ve resmi bayramlar dahil olmak üzere haftasonları da isteğe bağlı olarak günlük üretilmiş ekmekler getirilecektir. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.</p>

Döner/Sandviç ekmeği Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 01.09.2023

Görkem GÖKTAŞ  
Gıda Mühendisi



Özlem ERKOC  
Diyetisyen

