



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ MÜDÜRLÜĞÜ

Konu: Teklif Mektubu

12/09/2023

Üniversitemiz Sağlık, Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis Ve İşletmeleri Müdürlüğü'ne bağlı birimlerde kullanılmak üzere ihtiyaç duyulan onaltı (16) kalem genel amaçlı gıda, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22'nci maddesinin (d) bendi gereğince sözleşmeli alım şeklinde temin edilecektir.

Müessesenizce temini mümkün ise S.K.S.D.B. Sosyal Tesis Ve İşletmeleri Müdürlüğü Satınalma Birimine K.D.V. Hariç birim fiyatını belirtir şekilde teklifinizi en geç 18/09/2023 saat 14:00'a kadar göndermenizi rica ederiz.

Ramazan TURAL
Şube Müdürü

- Ürünler 15.09.2023-31.10.2023 tarihleri arasında peyderpey alınacaktır.
- Ödeme fatura tarihinden itibaren 90 takvim günü içinde yapılacaktır.

Hacettepe Üniversitesi
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Sosyal Tesis ve İşletmeler Müdürlüğü
Satınalma Birimi
Hacettepe Üniversitesi Hastanesi
7 nolu kapı karşısı Öğretim Üyeleri kafeterya binası
Satınalma Birimi
Sıhhiye / ANKARA
Tel : 0312 305 20 05
Faks : 0312 305 31 08
Email:hacettepesatinalma06@gmail.com

Ek : İhtiyaç Listesi (1 sayfa)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin genel amaçlı gıda ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan genel amaçlı gıda ürünleri ihtiyacının 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 idareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

GENEL HÜKÜMLER

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
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 (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)
7. Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da 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-mail ile söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00'da siparişe göre Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki depolara teslim edilecektir. Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iâşe depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

11. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00' 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 değiştirmelidir.

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 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 1. Kalite (extra kalite) hammaddeden yapılmış olacaktır.

21. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.

22. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı olmalıdır. Ürünler sıcaklığına uygun olarak frigofirik araçla getirilmelidir.

23. 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.

24. 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

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.

25. 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 olmadığı tespit edildiğinde 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 vb. 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.

26. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

27.DUYUSAL ÖZELLİKLER

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

27.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

27.3. Ekmek ideal oranda pişirilmiş olmalıdır.

28. KİMYASAL ÖZELLİKLER

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

29.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

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

30. KALİTE BELGELERİ

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

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

31. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

31.1.Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünün niteliğine göre Frigofirik araçlarda getirilmelidir.

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

31.3.Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

31.4. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır.

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

32.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

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

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

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

32.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

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

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

32.8. Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilmelidir.

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

33. TESLİMAT

33.1. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

33.2. Müteahhit firma kuruma teslim ettiği dondurulmuş ürünleri kullanımına kadar kendisinin sağladığı ve her türlü bakımından sorumlu olduğu derin dondurucularda muhafaza etmekle yükümlüdür. Firma tarihi geçmiş ürün, bozuk ürün getiremez. Tarihi yaklaşan ürünlerin kabul edilmemesi kuralı vardır.

33.3. Derin donduruculardaki herhangi bir arıza sonucu bozulan dondurulmuş ürünler ile son kullanma tarihinden önce bozulan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından yenileriyle değiştirilecektir.

GENEL AMAÇLI GIDA ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1.ŞOK BEZELYE (NO:3)

1.1. Referans Standart ;Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), Biyogüvenlik Kanunu; Kanun No:5977, R.Gazete: 26.03.2010-27533,

1.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.

1.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

1.4. Mikrobiyolojik olarak *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır , *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.Coli* O157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

1.5. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır. Dondurulmuş taze bezelye -18°C'de olmalıdır. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde, çöp, taş ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olacaktır. Dondurulmuş taze bezelye 3 numara olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

1.6. Yerli menşei olmalıdır.

1.7. Üretim metodu;dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

1.8. 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

1.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS8644'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

2.ŞOK BROKOLİ

2.1. Referans standart ; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TSE K 211'dir.

2.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

2.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

2.4. Mikrobiyolojik kalite kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır; *E.Coli* O157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

2.5. Ürünler 1. Kalitede olmalıdır. Tadı, rengi ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirildiğinde sert kalmamalı, dağılmamalı ve rengi kararmamalıdır. Dondurulmuş brokoli -18°C'de olmalıdır. Dondurulmuş brokolide kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır. 20-40 mm veya 40-60 mm büyüklükte olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır. Brokoliler sararmış ve çiçeklenmiş olmayacaktır. Ürünlerin boylaması homojen olup büyük ve küçük parçalı ürün karışık olarak içermeyecektir. Sap uzunluğu fazla çiçek kısmı az olan ürünler kabul edilmeyecektir. Ürünler parçalanmış, ufalanmış halde olmayacaktır.

2.6. Yerli menşei ürün olmalıdır.

2.7. Dondurulmuş brokoli kesilerek floretlerine ayrılarak boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF sistemi ile dondurulmuş olmalıdır

2.8. 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

2.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TSE K 211'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

3. ŞOK FASULYE TAZE

3.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 - 29149 (Tebliğ No:2014/47), TS9133 ve TS1220'dir.

3.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.

3.3. Mikrobiyolojik kalite kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.coli* O157:H7: 25 g'da bulunmamalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

3.4. Birinci sınıf kalitede olmalıdır. Kendine özgü renk ve yapıda olmalı, kötü kokulu ve kahverengi lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık, çok küçük parçalanmış ve birbirine kalıplar halinde yapışmış olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Şok taze fasulye -18°C olmalıdır. Şok taze fasulye hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

3.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

3.6. Üretim metodu olarak; şok taze fasulye uygun şekilde parçalanıp IQF(tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

3.7. Ambalaj ve dağıtım yöntemi olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

3.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS9133'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

4.ŞOK SOĞAN HALKASI

4.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS9133 ve TS1220'dir.

4.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.

4.3. Mikrobiyolojik kalite kontrol kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmamalıdır, *E.Coli* o157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

4.4. Kendine özgü renk ve yapıda olmalı, kötü kokulu ve kahverengi lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık, çok küçük parçalanmış ve birbirine kalıplar halinde yapışmış olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalıdır. Şok halka kroket soğan -18 °C olmalıdır. Hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

4.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

4.6. Üretim metodu olarak ; dondurulmuş halka kroket soğan, uygun şekilde IQF(tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

4.7. Ambalajlama olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

4.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS9133'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi, tse numarası, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

5. ŞOK PARMAK PATATES 9*9

5.1. Referans standart olarak Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 195-199.Maddeleri,Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS 8642'dir.

5.2. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.

5.3. Mikrobiyolojik kalite kriteri olarak *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalıdır,

5.4. Kendine has bir koku ve tat olmalıdır. Dondurulmuş parmak patateslerde hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır. Dondurulmuş patates – 18 °C'de olmalıdır. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Ağızda mantarlaşmış bir his vermemelidir. Kolayca dağılmayan bir yapıda olmalıdır. Patateslerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmamalıdır. Yabancı madde bulunmamalıdır. 1.sınıf dondurulmuş patates olacak, kendine has renkte kararmamış ve bir örnek renkte olmalı, hastalıklı ve bozulmuş kısımlar ile mekanik zarar görmüş kısımları, filiz ve gözenekleri ayıklanmış olmalıdır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşmış olmamalıdır. Patateslerin boyları homojen olmalı çok iri veya çok küçük patatesleri karışık içermemelidir. Kabuk kısmında leke, çamur bulunmamalı kabukları temizlenmiş patateslerden yapılmış olmalıdır.

5.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

5.6. Üretim metodu olarak; dondurulmuş parmak patatesler uygun boyutlarda doğranmış ön kızartma yapılarak IQF sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

5.7. Ambalajlama olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

5.8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS 8642'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

6. ŞOK MISIR(İRİ TANELİ)

6.1. Referans standart olarak; Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), Biyogüvenlik Kanunu; Kanun No:5977, R.Gazete: 26.03.2010-27533, TS10932'dir.

6.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.

6.3. Mikrobiyolojik kalite kontrol kriteri olarak; *Salmonella spp.* 25 g'da bulunmamalı, *L. monocytogenes* 25 g'da bulunmayacak, *E.Coli* O157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

6.4. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.Taneler iri ve hepsi aynı boyda olmalıdır. Dondurulmuş mısırlar – 18 °C'de olmalıdır. Dondurulmuş mısır hiçbir yabancı madde içermemelidir. Kendine has bir tatta olmalıdır. Dondurulmuş mısırdaki hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.

6.5. Orjini yerli menşei olmalıdır.

6.6. Mısırlar, koçanlarından ayrılarak tane haline getirildikten sonra uygun teknik ile haşlanarak IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır

6.7. Ambalaj ve paketleme olarak; 2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.

6.8.Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS10932'e uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, işletme kayıt numarası, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi , tse işareti, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

10.8. Ürün 10 kg lık orijinal ambalajında PE torbalı olmalıdır.

11.NAR EKŞİSİ SOSU(NET 500 GR):

- 11.1. Nar meyvesinin suyundan yoğunlaştırılarak elde edilmiş olmalıdır.
- 11.2. Piyasanın en iyi mamulü ve 1. sınıf olacaktır.
- 11.3. Nar ekşisi kendisine özgü açık kahverenginden koyu kahverengine kadar değişebilen renkte olmalıdır.
- 11.4. Nar ekşisi tortusuz olmalı, meyve parçacıkları içermemeli ve tekniğine uygun olarak damıtılmış olmalıdır.
- 11.5. Nar ekşisinin tadı kendine özgü olmalı, yanık ve yabancı madde bulunmamalıdır.
- 11.6. Nar ekşisinde koruyucu madde, Sakaroz, glikoz ve yapay boya maddeleri bulunmamalıdır.
- 11.7. Nar ekşisi ilgili TS standardındaki kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklere sahip olmalıdır.
- 11.8. Nar ekşisi içindeki nar ekşisinin özelliğini bozmayan, üründen etkilenmeyen ve sızdırmaz olarak kapatılabilen cam şişelerde, üstünde imal ve son kullanma tarihi bulunan ambalajlarda olmalıdır.
- 11.9. Ambalajlarda firma adı, TS numarası, net ağırlığı bulunmalıdır.
- 11.10. Net ağırlığı 500 gram olan ambalajlarda olmalıdır.
- 11.11. Burada belirtilmeyen diğer hususlar Gıda Maddeleri tüzüğü ve ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük eklerini de kapsayacaktır.

12. MAYONEZ 420-500 gr AMBALAJ:

- 12.1. Mayonez, kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. Duyusal kontrollerde, mayonez lezzeti aranacaktır.
- 12.2. Bulaşanların miktarları ve Pestisit Kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun değerlerde olmalıdır.
- 12.3. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- 12.4. Ambalajlarda yamulma-ezilme olmamalıdır
- 12.5. Son kullanma tarihi yakın ya da geçmiş ürünler teslim alınmayacaktır. Son kullanma tarihi yaklaşan ürünleri yüklenici yenisi ile değiştirmekle yükümlüdür.
- 12.6. Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksinin" Mikrobiyolojik Kriterler tebliğine uygun olacaktır. Toplam canlı : < 10.000 kob/g, Staph. Aureus : < 100 kob/g, E. Coli: negatif, Salmonella: negatif/ 25 g olacaktır.
- 12.7. Üretici firma mayoneze ait "Gıda üretim sertifikasına ve "Gıda sicil sertifikasına sahip olacaktır. Ayrıca HACCP ve İSO 22000:2005 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
- 12.8. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar için TSE' nün ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.
- 12.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.ncu bölümündeki gibi olacaktır
- 12.10. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta mayonezi, Hıfzısıhha Enstitüsü veya idarenin uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 8.4. Kaymaklar en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısı işlem görmüş olmalıdır.
- 8.5. 200 gr., 250 gr ve 500 gr 'lık kalıplar halinde plastik ambalajlara konularak getirilmelidir.
- 8.6. Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- 8.7. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihi olmalıdır.
- 8.8. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.
- 8.9. Ambalaj ağırlığı dikkate alınmayacak olup, net ağırlık dikkate alınacaktır.

9. SÜZME YOĞURT AÇIK (5-10 KG LİK KOVA):

- 9.1. Yoğurt, TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olmalıdır.
- 9.2. Homojenize edilmiş yoğurt olmalı, rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır.
- 9.3. Yoğurt, antibiyotik ve antifungal içermemelidir.
- 9.4. Hiçbir patojen mikroorganizma bulundurmamalı.
- 9.5. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim izni olmalı.
- 9.6. Ambalajlar temiz, ağzı kapalı, insan sağlığına zarar vermeyen uygun malzemeden yapılmış olmalı. 5 - 10 kg kovalarda teslim edilmeli.
- 9.7. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.
- 9.8. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.
- 9.9. Peroksidaz negatif olmalıdır.
- 9.10. Yoğurtlarda patojen mikroorganizma ve *E. coli* bulunmamalıdır. 1 gramında 10' dan çok koliform bakteri 100' den çok maya ve küf olmamalıdır.
- 9.11. Tam yağlı süttten yapılmış olacaktır ve >% 3,8 süt yağı içerecektir.
- 9.12. Yoğurt kapaklarının üzerine yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firma adı adresi, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanım tarihi mutlaka olmalıdır.
- 9.13. Taşıma ve depolama, Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.

10 - BİTKİSEL NORMAL MARGARİN 10 KG AMBALAJ:

- 10.1. Özel olarak pasta yapımında kullanılan bitkisel yağlardan olmalıdır.
- 10.2. Tatlı ve tuzlu kurabiyelere esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermeli, çok amaçlı kullanılmalıdır.
- 10.3. Bayatlamayı geciktirmelidir, raf ömrünü uzatmalı, pişirildikten sonra uygun renk ve lezzet yakalamalıdır.
- 10.4. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır.
- 10.5. Kendine has kokuda olacaktır. Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
- 10.6. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.
- 10.7. En az % 83 yağ içermeli, doymuş yağ asitleri % 45-50 arası, peroksit oranı max 0.8, trans yağlar %1'in altında olmalı, nem oranı %16'yı, tuz oranı % 0.2 'yi geçmemelidir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

7. BÜFE HAMBURGER 90 gr:

- 7.1. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca izni verilmiş işletmelerde usulüne uygun %100 dana eti ve % 20 dana yağı içerecek şekilde hazırlanmış olmalıdır. Helal belgeli olacaktır.
- 7.2. Köftede kemik, kıkırdak ve parçacıkları ile kıl, metal parçası vb. yabancı maddeler olmayacaktır.
- 7.3. En az 90 g olacak şekilde formlanmış ve en yüksek -30C'de dondurulmuş olacak.
- 7.4. Paketlenmiş köfteler en yüksek -18C'de donmuş muhafazaya alınmış olacak.
- 7.5. Köfteden pişirilerek pişirme sonrası gramaj kontrol edilecek.
- 7.6. Don yanığı, renk değişimi, ransit tat, istenmeyen koku (kokuşma, acılaşma) olmayacak.
- 7.7. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- 7.8. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde ürün alınmayacaktır.
- 7.9. Kullanım sırasında görülen her hangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu, kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici karşılayacaktır.
- 7.10. Salmonella, E. coli O157:H7 bulunmamalıdır (0/25 g)
- 7.11. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği Ek 1 ve Ek2'ye uygun olmalıdır.
- 7.12. 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
- 7.13. Hamburger köfteler oluklu mukavva koli içerisine ara katlara birbirine yapışmasını önlemek amacıyla polietilen malzeme konulmuş olacak.
- 7.14. İdarece istenilen ağırlıkta ambalajlanmış olacaktır.
- 7.15. Hamburger köfte kolileri soğuk hava zincirini devam ettirecek frigorifik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.
- 7.16. Her parti mal tesliminden önce duyuusal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir.
- 7.17. Ambalajların her birinin üzerinde, firma adı ve tescilli markası, adresi, TM işareti, standardın işareti ve numarası, malın adı, katkı maddesi grubu, tipi ve yağ miktarı, net ağırlığı gr olarak seri ve parti numarası, her bir paket üzerinde imal ve son kullanma tarihi okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılı olacaktır.
- 7.18. Alınan ürünlerin, idare tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. Bununla ilgili tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

8. KAYMAK (200 GR LIK AMBALAJ) (Net ağırlık üzerinden hesaplanacaktır.)

- 8.1. TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten gerekli işlemleri gördükten sonra elde edilmiş olmalıdır.
- 8.2. Kaymak ağırlıkça en az % 60 oranında süt yağı içermelidir.
- 8.3. Beyaz renkte, kendine has tat, koku, yapıda olmalı ve gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi içermemelidir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kullanılan katkı maddeleri
- İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve kod numarası

Teslim anından sonra 6 ay garanti verilecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz olarak hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

14. DİL PEYNİRİ (500 GR LİK AMBALAJ):

- 14.1. TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten üretilmiş olmalıdır.
- 14.2. Piyasanın en iyi ürünü olacaktır.
- 14.3. Dil peyniri kendine has kokuda ve tatta olmalıdır. Peynirler olgunlaşma süresini tamamlamış olmalıdır.
- 14.4. Dil peyniri parlak, porselen beyazı renkte, düzgün kesilmiş olmalıdır. İç görünüşü kesiti düzgün, pürüzsüz, lekesiz olmalıdır. Elastiki ve muntazam lifli yapıda olmalıdır.
- 14.5. Dil peynirinin rutubet miktarı tam yağlı peynirde kütlece en fazla % 50 olmalıdır, tuz miktarı ise kuru maddede (m/m) kütlece en çok % 3, kuru maddede (m/m) yağı miktarı tam yağlı dil peynirinde kütlece en az % 45, yağlı dil peynirinde kütlece en az % 30 olmalıdır.
- 14.6. Dil peynirinin ambalajı üzerinde, firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, malın adı (dil peyniri), sınıfı, tipi, imal esnasında sütün pastörize edildiğinin belirtilmesi, en az net kütlesi, imalat tarihi (ay ve yıl), parti veya seri numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi ve/veya raf ömrü, TS numarası bulunmalıdır. İhtiyaca göre 250 - 500 gr ve 1 Kg lık ambalajlarda istenecektir.
- 14.7. Dil peyniri niteliklerini bozmayan ve yabancı koku yayan maddeleri bulundurmeyen (+4°C)'lik soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda teslim edilmelidir.
- 14.8. Muayene komisyonunca istenilen tüm mikrobiyolojik analizler, öngörülen yerde ve koşullarda yüklenici tarafından yaptırılacaktır.

15. TULUM PEYNİRİ İZMİR (1 KG LİK AMBALAJ):

- 15.1. Doğal salamurasını salmış ve en az dört ay olgunlaştırılmış olmalıdır. Hafif sarı renkte, minik gözeneklere sahip yarı sert ve aromatik özelliklerine sahip olmalıdır.
- 15.2. Kuru madde en az %3 ve yağ oranı yüksek, kolay dağılmayan, yarı sert, homojen tekstürde ve belirgin asidik tat da olmalıdır. Küflü görünümde olmamalıdır.
- 15.3. Süt yağı miktarı en az % 45 (m/m) olmalı.
- 15.4. Tulum peyniri üretim tarihinden itibaren en az 210 günlük bir olgunlaşma süresi geçirmiş olmalı.
- 15.5. Tulum peyniri 250 Gr, 500 Gr ve 1 Kg lık ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alınacaktır.
- 15.6. Tulum peyniri özelliğini bozmayan, plastikler vb. uygun malzeme içinde ambalajlanmalı.
- 15.7. Tulum peynirinin ambalajı üzerine, firmanın ticaret Unvanı veya kısa adı, adresi, malın adı (izmir tulum peyniri), sınıfı, tipi, imal esnasında sütün pastörize edildiğinin belirtilmesi, en az net kütlesi, imalat tarihi (ay ve yıl), parti veya seri numarası, firma tavsiye edilen son kullanma tarihi ve/veya raf ömrü, TS numarası bulunmalıdır.
- 15.8. Muayene komisyonunca istenilen tüm mikrobiyolojik analizler, öngörülen yerde ve koşullarda yüklenici tarafından yaptırılacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

12.11. Mayonezler 420-500 gr lık sıkılabilir plastik ambalajlarda alımı yapılacaktır. Alımda kutu

üzerindeki net ağırlık dikkate alınacaktır.

12.12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.

12.13. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- Firma adı ve adresi
- Malın adı
- İçindekiler
- Kullanılan katkı maddeleri
- İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
- Seri ve kod numarası

Teslim anından sonra 6 ay garanti verilecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz olarak hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

13. MAYONEZ 8 KG KOVA:

13.1. Mayonez, kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. Duyusal kontrollerde, mayonez lezzeti aranacaktır.

13.2. Bulaşanların miktarları ve Pestisit Kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun değerlerde olmalıdır.

13.3. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.

13.4. Ambalajlarda yamulma-ezilme olmamalıdır

13.5. Son kullanma tarihi yakın ya da geçmiş ürünler teslim alınmayacaktır. Son kullanma tarihi yaklaşan ürünleri yüklenici yenisi ile değiştirmekle yükümlüdür.

13.6. Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksinin" Mikrobiyolojik Kriterler tebliğine uygun olacaktır. Toplam canlı : < 10.000 kob/g, Staph. Aureus : < 100 kob/g, E. Coli: negatif, Salmonella: negatif/ 25 g olacaktır.

13.7. Üretici firma mayoneze ait "Gıda üretim sertifikasına ve "Gıda sicil sertifikasına sahip olacaktır. Ayrıca HACCP ve ISO 22000:2005 belgelerinden birine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.

13.8. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar için TSE' nün ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.

13.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.ncu bölümündeki gibi olacaktır

13.10. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta mayonezi, Hıfzıssıhha Enstitüsü veya idarenin uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.

13.11. Mayonezler 8 kg lık Plastik kovalarda alımı yapılacaktır. Alımda kutu üzerindeki net ağırlık dikkate alınacaktır.

13.12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.

13.13. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır.

- Firma adı ve adresi
- Malın adı
- İçindekiler

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ GENEL AMAÇLI GIDA
TEKNİK ŞARTNAMESİ

16. EZİNE PEYNİRİ (KEÇİ/KOYUN/İNEK)(1 KG LİK AMBALAJ):

16.1. Piyasanın en iyi ürünü olacaktır.

16.2. Yağlı inek, koyun ve keçi sütlerinden biri veya birkaçının karıştırılması ile üretilmiş (keçi sütü en az % 40, koyun sütü % 45 ile % 55, inek sütü en fazla % 15 oranında), beyaza dönük açık sarı renkte, orta sert, az ve küçük gözeneklere sahip, tam yağlı olmalıdır.

16.3. Ezine peynirleri mayalandıktan sonra 4 santigrat derecede en az 6 ay kadar dinlendirmiş olmalıdır.

16.4. Ezine peynirinin ambalajı üzerinde, firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, malın adı (EZİNE peyniri), sınıfı, tipi, imal esnasında sütün pastörize edildiğinin belirtilmesi, en az net kütlesi, imalat tarihi (ay ve yıl), parti veya seri numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi ve/veya raf ömrü, TS numarası bulunmalıdır.

16.5. İhtiyaca göre 250 gr, 500 gr ve 1 Kg lık ambalajlarda istenecektir.

16.6. Ezine peynirinin ortalama değerleri; TS 591 belirtilen beyaz peynir standartlarını taşımalıdır.

16.7. Ezine peyniri niteliklerini bozmayan ve yabancı koku yayan maddeleri bulundurmayan (+4°C)'lik soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda teslim edilmelidir.

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 donanımına 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.

Erol KAZAN

Aşçıbaşı



Çağatay KOÇAK

Aşçıbaşı Yard.

