

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAC

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerin ihtiyacı olan **Şarküteri 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 şarküteri grubu ürünlerin 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. Tüm ürünler 1. kalite ve TSE belgesine sahip olmalıdır.
2. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
3. 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.
4. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
5. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler, Hijyen ve Ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
6. Üretim ve son kullanma tarihleri olmalıdır.
7. Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olmalıdır.
8. İşlenmiş ürünlerde T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış üretim iznini gösteren tarih ve sayı numarası bulunmalıdır.
9. Şarküteri ürünlerinden soğukta muhafazası gerekenler sıcaklığı ayarlanmış (2-4°C) frigorifik araçlarda getirilecektir.
10. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
11. 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.
12. Siparişler ilgili müdürlükler tarafından bir gün önceden yükleniciye telefonla veya faksla bildirilir. Yüklenici siparişleri Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri Kafeteryaları depolarına istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç saat 10:00'a kadar teslim eder.
13. Muayeneden geçmeyen şarküteri grubu ürünleri aynı gün saat 13:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

/ *gün gün*

Er

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

14. 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.
15. 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 depolarına teslim edecektir.
16. Muayene esnasında ambalajların tasarım ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.
17. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, mikrobiyolojik analiz sonuçlarını (resmi bir kurumdaki verilmiş) idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınana kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.
18. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
19. Ürünlerin İdare depolarına istiflenmesi işlemi yükleniciye aittir.

ŞARKÜTERİ GRUBU

1. PIKNİK BAL 20 GR:

- 1.1. Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- 1.2. Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- 1.3. Ballar 1. sınıf kalitede olacaktır.
- 1.4. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikrobiyolojik analiz yaptırılacak ve bu analizler için gerekli personel, alet, test, cihaz ve masrafları yükleniciye ait olacaktır.
- 1.5. Muayenelerde kullanılan hasar gören, bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler yüklenici tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 1.6. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TSE'ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- 1.7. Ballar net 20 gr'lık PVC'den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
- 1.8. PVC kaplar temiz, sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
- 1.9. Ballara yüklenici tarafından teslim tarihinden itibaren en az 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.
- 1.10. Balların TSE damgası olmalıdır.
- 1.11. Vakumlu poşetlerde süzme çiçek bal getirilecektir.
- 1.12. Şeker karışım olmayacaktır.
- 1.13. Kendine has kokusu olacak. İçerisinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların artıkları, yan parçaları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak olmayacaktır.
- 1.14. Ürüne ait, renk, tat ve koku kendine özgü olmalı.
- 1.15. Ambalajı yırtık/delik olmamalı.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1.16. İmalat ve son kullanma tarihleri okunur şekilde olmalıdır. Son kullanma tarihleri geçmiş ve/veya yarı ömrünü doldurmuş ürünler alınmayacaktır.
- 1.17. İzlenebilirliğin yapılabilmesi için ambalaj üzerinde parti/seri numarası okunur şekilde bulunmalıdır.
- 1.18. Ambalaj üzerinde üreticiye ait adres, telefon, şirket unvanı gibi bilgiler bulunmalıdır.
- 1.19. TSE standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun, Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı izni ile üretilmiş olmalı.
- 1.20. Eksik gramajlı ürünler alınmayacaktır.
- 1.21. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 1.22. Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.
- 1.23. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.

2. CHEDDAR PEYNİRİ 200 gr-250 gr DİLİMLİ:

- 2.1. Olgunlaştırılmış ve aromatik bir peynir olan cheddar peyniri Hafif ekşi bir tatta doğal ve sarı renkte olmalıdır.
- 2.2. Piyasanın en iyi ürünü olacaktır.
- 2.3. Peynirler olgunlaşma süresini tamamlamış olmalıdır.
- 2.4. Sert ve tam yağlı olmalıdır.
- 2.5. Cheddar Peyniri inek sütünden üretilmiş olmalıdır.
- 2.6. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- 2.7. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde ürün alınmayacaktır.
- 2.8. Alımı yapılacak Cheddar peynirleri maksimum son kullanma tarihi 4 ayı geçmeyecektir.
- 2.9. Alımı yapılacak Cheddar peyniri dilimli ve 350 gr lık vakumlu ambalajlarda alınacaktır.
- 2.10. Cheddar peynirinin niteliklerini bozmayan ve yabancı koku yayan maddeleri bulundurmayan (+4°C)' lik soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda teslim edilmelidir.
- 2.11. 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.
- 2.12. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği Ek 1 ve Ek2'ye uygun olmalıdır.
- 2.13. 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.
- 2.14. Her parti mal tesliminden önce duysal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir.
- 2.15. 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.
- 2.16. Alınan ürünlerin, idare 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, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. Bununla ilgili tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

3. FINDIK KREMA 20 GR:

- 3.1. Kakaolu findıklı krema homojen olacaktır.
- 3.2. Fena koku çıkarmış, acımış, ekşimiş olmayacaktır.
- 3.3. Haricen şeker, glikoz suni tat verici maddeler muhafaza maddeleri ve ağırlaştırıcı maddeler bulunmayacaktır.
- 3.4. Ürüne ait, renk, tat ve koku kendine özgü olmalı.
- 3.5. Fındık kremasının konduğu ambalajda net ağırlık 20 gr olacaktır.
- 3.6. Fındık kremasının özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj, üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek sureti ile kaplanacaktır.
- 3.7. Muayene kabul komisyonu tarafından yapılan duyuşal testten olumlu sonuç alınmalıdır.
- 3.8. Ambalajı yırtık/delik olmamalı.
- 3.9. İmalat ve son kullanma tarihleri okunur şekilde olmalıdır. Son kullanma tarihleri geçmiş ve/veya yarı ömrünü doldurmuş ürünler alınmayacaktır.
- 3.10. İzlenebilirliğin yapılabilmesi için ambalaj üzerinde parti/seri numarası okunur şekilde bulunmalıdır.
- 3.11. Ambalaj üzerinde üreticiye ait adres, telefon, şirket ünvanı gibi bilgiler bulunmalıdır.
- 3.12. TSE standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun, Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı İzni ile üretilmiş olmalı.
- 3.13. Eksik gramajlı ürünler alınmayacaktır. Teslim tarihinde raf ömrünün en az ¾'ü kalmış olmalıdır.
- 3.14. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.

4. HARDAL 240-330 gr PLASTİK AMBALAJ :

- 4.1. Su, sirke, sarı hardal tohumu, tuz, kahverengi hardal tohumu, soğan tozu, sarımsak tozu, baharat, koruyucu(potasyum sorbat), aroma arttırıcı(mono sodyum glutamat), renklendirici (riboflavin, kurkumin), bayır turpu aromasının fermantasyonu ile üretilmiş olacak.
- 4.2. Hardal, kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. Duyusal kontrollerde, hardal lezzeti aranacaktır.
- 4.3. Ambalajlarda yamulma, ezilme ve kırılma olmamalıdır
- 4.4. Ambalaj ve etiket bilgileri "Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği Tebliğ No 2002/58 " uygun olmalıdır. Bu kurallar:
 - Gıda maddesinin adı,
 - İçindekiler,
 - Net miktarı,
 - Üretici veya ambalajlamayı yapanın ticari ünvanı, açık adresi ve tescilli markası,
 - Son tüketim tarihi,
 - Parti numarası ve ve/veya seri numarası,
 - Üretim izin tarihi ve sayısı,
 - Orijin ülke,
 - Gerektiğinde kullanım bilgisi ve muhafaza şartları
- 4.5. Depolama Sıcaklığı 25°C'nin altında, max.50% nispi nem olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SÖSİYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 4.6. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- 4.7. Raf ömrü maksimum 1 yıl olacaktır.
- 4.8. Alımda ambalaj üzerindeki net ağırlık dikkate alınacaktır.
- 4.9. Ürün içeriği ve ambalajı TÜRK GIDA KODEKSİ ve BAHARAT TEBLİĞİ esasına uygun olmalıdır.
- 4.10. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta hardalı, Hıfzısıhha Enstitüsü veya idarenin uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.
- 4.11. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz olarak hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.
- 4.12. 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. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar için TSE' nün ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.

5-HELVA 80 gr PAKET:

- 5.1.İçeriği tahin ,glikoz şurubu, şeker, çöven, yapay aroma (vanilin), asitliği düzenleyici (Sitrik asit veya tartarik asit) sakkaroz olmalıdır. Susam yağı en az % 26 olmalıdır.(Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 2008/6)
- 5.2.TS 2590 a uygun olmalıdır. TSE amblemlili olmalıdır.
- 5.3.Bir paket 80 gr olmalıdır.
- 5.4.Ambalajları yırtık, patlak dağılmış kullanılmayacak şekilde olmamalıdır.
- 5.5.Son kullanma tarihi geçen veya bozulan ürünler firma tarafından birebir değiştirilecektir.
- 5.6.Kendine has kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemeli,kendine has homojen görünüşte olmalı, yağ sızdırması olmamalıdır.
- 5.7.İsteğe göre sade veya kakaolu gönderilecektir.

6-HELVA 500 GR AMB:

- 6.1. İçeriği tahin , glikoz şurubu, şeker, çöven, yapay aroma (vanilin), asitliği düzenleyici (Sitrik asit veya tartarik asit) sakkaroz olmalıdır. Susam yağı en az % 26 olmalıdır.(Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 2008/6)
- 6.2.TS 2590 a uygun olmalıdır. TSE amblemlili olmalıdır.
- 6.3.Bir paket net 500 gr olmalıdır.
- 6.4.Ambalajları yırtık, patlak dağılmış kullanılmayacak şekilde olmamalıdır.
- 6.5.Son kullanma tarihi geçen veya bozulan ürünler firma tarafından birebir değiştirilecektir.
- 6.6.Kendine has kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemeli, kendine has homojen görünüşte olmalı, yağ sızdırması olmamalıdır.
- 6.7. İsteğe göre sade veya kakaolu gönderilecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

7- ŞEKERLEME İNCİR (NET:5 KG SÜZME A. 2,5 KG):

- 7.1. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, meyve tüm halde olmalı, sadece su ve tatlandırıcı ihtiva etmelidir.
- 7.2. Temiz paslanmamış net ağırlığı 5 kg, süzme ağırlığı 2,5 kg olan teneke veya şişeler içinde ambalajlanmalı,
- 7.3. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, ürünün içeriği, üretim ve son kullanım tarihini gösterir etiket bulunmalı.
- 7.4. Etiket üzerinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış işletme kayıt numarası bulunmalıdır.

8.KESTANE ŞEKERİ 5,7 KG NET:3 KG TNK AMB

- 8.1. Piyasanın en iyi 1.sınıf malı olmalıdır
- 8.2. Bütün kestanenin (kırılmamış parçalanmamış) şekerleme usulünde işlenmesi elde edilir.
- 8.3. O yılın kestanelerinden üretilmelidir.
- 8.4. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınan işletme kayıt numarası etiket üzerinde yazılmalıdır.
- 8.5. Türk Gıda kodeksine uygun olmalıdır.
- 8.6. Teslim alınacak kestane şekerinin üretim tarihini maksimum 7 gün geçmiş olmalı , raf ömrü maksimum 30 gün olmalıdır.
- 8.7. Ambalajlarda firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- 8.8. Tenekeler 5,7 kg net ağırlıkta ;3 kg süzme ağırlıkta olmalıdır.

9. KETÇAP 450 – 500 gr AMBALAJ (ACILI – TATLI):

- 9.1. Kendine özgü tat, renk, koku ve kıvamda olacaktır.
- 9.2. Taze kırmızı domateslerin kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, ezilip mutfak tuzu ve baharat ilavesi ile hazırlanmış olacaktır.
- 9.3. 1. kalitede domateslerden mamul, üretim ve son kullanma tarihi ibareleri mevcut olacaktır.
- 9.4. Üretiminde koruyucu katkı maddesi kullanılmamış ibaresi ambalajında bulunacaktır. TSE belgeli ve standartlarında olacaktır.
- 9.5. Ürün 450 -500 gr lık (Acılı- Tatlı) ambalajlarda alınacaktır.
- 9.6. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş paslanmış olmayacaktır.
- 9.7. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- 9.8. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.
- 9.9. Ambalajlarda yamulma-ezilme olmamalıdır.
- 9.10. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı frigorifik araçlarla teslimat yapılacaktır.
- 9.11. Son kullanma tarihi yakın ya da geçmiş ürünler teslim alınmayacaktır. Son kullanma tarihi yaklaşan ürünleri yüklenici yenisi ile değiştirmekle yükümlüdür.

 



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

10. LABNE 200 gr:

- 10.1. Peynir kendine has yapı, şekil, renk, koku, tat ve aromada olmalıdır.
- 10.2. Küflü görünüme sahip olmamalıdır
- 10.3. Peynirler hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir surette sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve bombaj yapmamış ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.
- 10.4. Ambalajlar TSE normlarına uygun olmalıdır.
- 10.5. Üretici Firma ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi belgesine sahip olmalıdır.
- 10.6. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma ve koliform bakteri bulunmayacaktır
- 10.7. Toplam canlı bakteri sayısı 0,1 mg de < 10 olmalıdır.
- 10.8. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
- 10.9. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
- 10.10. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
- 10.11. Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadelerin tümü bulunmalıdır.
 - Üretici Firmanın Ticari unvanı adresi ve tecilli markası
 - Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi (gün/ay/yıl)
 - Ürünün geçirmiş olduğu ısıl işlem tipi
 - Ürünün tipi(yağ oranı)
 - Parti no /seri No
 - Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi.
- 10.12. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla idareye teslim edilecektir.
- 10.13. Ürün İdare depolarına ulaşana kadar +2 / +4 °C arasında taşınacak depolanacaktır.

11.MARMELAT ELMA-KAYISI (5 KG AMB):

- 11.1. Marmelat elma ve kayısı meyvesinden elde edilen pulp, püre, meyve suyu, sulu ekstraları ve kabuklarının tek başına veya karıştırılarak, su ve şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımından olmalıdır.
- 11.2. Marmelatın İçindeki meyveler saplarından yapraklarından çekirdek ve parçalarından temizlenmiş, yıkanmış, sağlam ve olgun meyvelerden olmalıdır.
- 11.3. İçinde katkı maddesi olarak şeker, invert şeker grubu, glikoz şurubu ,organik asit (sitrik malik tartarik askorbik)ve pektin ihtiva etmelidir.
- 11.4. geleneksel marmelat üretiminde kullanılan meyve posası, püre, meyve suyu ve sulu hammadde miktarı en az %45 olmalıdır.
- 11.5. Meyvenin sulu hammaddelerinin kullanıldığı geleneksel marmelatlarda meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dâhil edilmez.
- 11.6. Geleneksel marmelatla refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde içeriği % 55'den az olamaz.
- 11.7. Bu bildiri kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama - Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:
- 11.8. Bildiride yer alan ürünler tanımlarda belirtildiği gibi adlandırılır. Bunun yanı sıra

7

 

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

alışlagelmiş adlarla desteklenebilir.

- 11.9. Ürün adı hammaddedeki azalan ağırlıklarına göre meyve ya da meyvelerin adları ile desteklenmelidir. Bununla birlikte, üç veya daha fazla meyveden üretilen ürünlerde meyvelerin adları yerine "karışık meyve" ya da karşılığı bir ifade kullanılabilir veya meyve sayısı belirtilir.
- 11.10. Son üründe, eğer mümkünse sulu ekstraktların hazırlanmasında kullanılan suyun ağırlığı çıkarıldıktan sonra, " 100gr'da ...gr meyve ile hazırlanmıştır" ifadesi etiket üzerinde bulundurulmalıdır.
- 11.11. Etiketle, toplam şeker miktarı"..... g 100 gramda" şeklinde ifade edilmelidir.
- 11.12. Mikrobiyal kaynaklı hiçbir toksik madde içermemelidir.
- 11.13. Ambalaj üzerinde firma adı, malın adı, kullanılan katkı maddeleri meyve oranı, net ağırlık, TS numarası, üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.
- 11.14. Net 5 kg'lık pp kovalarda olacaktır.
12. **MAYONEZ 8 KG KOVA:**
- 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 ISO 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, Hıfzıssıhha Enstitüsü veya idarenin uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.
- 12.11. Mayonezler 8 kg lık Plastik kovalarda 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)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Seri ve kod numarası

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

13. MAYONEZ 420-500 gr AMBALAJ:

- 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, Hıfzısıhha Enstitüsü veya idarenin uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar yükleniciye ait olacaktır.
- 13.11. Mayonezler 420-500 gr lık sıkılabilir plastik ambalajlarda 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
- 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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

14. PATATES CİPSİ (TÜP AMBALAJDA 165 GR)

- 14.1. Yeni sene patateslerden üretilmiş olmalıdır.
- 14.2. Kendine özgü sarı, koyu sarı renk ve görünüşte olmalı, kızarmamış veya yanık olmamalıdır.
- 14.3. Kirlenmiş, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenmiş olmamalıdır.
- 14.4. Kendine özgü koku ve tat olmalıdır.
- 14.5. Kusurlu cips miktarı % (m/m) en çok 5, kırılmış cips miktarı % (m/m) en çok 15'i geçmemelidir.
- 14.6. 165 Gr lık tüp ambalajlarda kapaklı kutularda istenecektir.
- 14.7. Patates cipsi iç ve dış ambalajı üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olacaktır. Firmanın Ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası, malın adı, çeşidi, seri / kod numarası, net kütlesi, muhteviyatı, imal tarihi, son kullanma tarihi, raf ömrü bulunmalıdır.

15. PEKMEZ 1400 gr:

- 15.1. Üzümden yapılmış, koyu renk ve kıvamında kendine has koku ve lezzette olacaktır.
- 15.2. Pekmezler hariçten şeker glüköz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır.
- 15.3. Pekmezler Plastik bidonlarda kg fiyatı esas alınarak alım yapılacaktır.
- 15.4. Eksik gramajlı ürünler alınmayacaktır.
- 15.5. Şekerlenmiş olmamalı ve tortusuz olmalıdır.
- 15.6. Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 15.7. Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.
- 15.8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
- 15.9. Teslim tarihinde raf ömrünün en az ¾'ü kalmış olmalıdır.

16. ERİTME BEYAZ PEYNİR (20 GR):

- 16.1. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 16.2. Peynir kendine özgü renkte ve görünümde olmalıdır.
- 16.3. İçinde süt yağından başka nişasta, yönetmelikte belirtilmemiş veya belirtilen miktardan çok koyulmuş koruyucu madde ve peynirin ağırlığını artırıcı madde bulunmayacaktır.
- 16.4. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ya da herhangi bir bozulma ibaresinde kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) yüklenici karşılar.
- 16.5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 16.6. Eritme beyaz peynir, Koagülaz pozitif stafilokoklar (kob/g):1.0x10²-1.0x10³, Salmonella spp.: 0/25 g-mL, L. monocytogenes: 0/25 g-mL, E.coli : (kob/g):1.0x10²-1.0x10³ özelliklerinde olmalı
- 16.7. 100 g kuru maddedeki tuz miktarı en fazla 7 gr olmalıdır.
- 16.8. Peynir max. +4 C' de gelmelidir.
- 16.9. 20 gr'lık PVC ambalajlarda olmalıdır.
- 16.10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS 591'e uygun olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 16.11. Ambalaj üzerinde "Pastörize süttten imal edilmiştir." ibaresi, peynirin yağlılık durumu(tam yağlı), bilinen adı, yapanın veya yapımcı firmanın adı ve adresi varsa tescil edilmiş markası ay ve yıl olarak yapım tarihi, son kullanma tarihi, ağırlığı okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılacaktır.
- 16.12. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 16.13. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır. Frigorifik araçlarla teslim edilecektir.
- 16.14. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.
- 16.15. İdare tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:00'e kadar yeni ürün teslim edilmelidir.
- 16.16. Eksik gramajlı ürünler alınmayacaktır.
- 16.17. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 16.18. Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.
- 16.19. Teslim tarihinde en az 6 ay raf ömrü olmalıdır.
- 17. PIKNİK REÇEL 20 GR (ÇİLEK):**
- 17.1. 20 Gr lık ambalajlarda taze çilek meyvesinden imal edilmiş olmalıdır.
- 17.2. Reçellerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
- 17.3. Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- 17.4. Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
- 17.5. Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamul üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
- 17.6. Reçellerde canlı + cansız her türlü kurt, böcek ve haşere veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- 17.7. Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
- 17.8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları yükleniciye ait olacaktır.
- 17.9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler yüklenici tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 17.10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- 17.11. Reçeller net 20 gr lık PVC den yapılmış ambalajlara konulmuş olacaktır.
- 17.12. PVC kaplar temiz sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
- 17.13. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- 17.14. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.
- 17.15. Reçellerin TSE damgası olmalıdır.
- 18. PIKNİK REÇEL 20 GR (VİŞNE):**
- 18.1. 20 Gr lık ambalajlarda taze vişne meyvesinden imal edilmiş olmalıdır.
- 18.2. Reçellerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
- 18.3. Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 18.4. Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
- 18.5. Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamul üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
- 18.6. Reçellerde canlı + cansız her türlü kurt, böcek ve haşere veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- 18.7. Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
- 18.8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları yükleniciye ait olacaktır.
- 18.9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler yüklenici tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 18.10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- 18.11. Reçeller net 20 gr lık PVC den yapılmış ambalajlara konulmuş olacaktır.
- 18.12. PVC kaplar temiz sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
- 18.13. Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- 18.14. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.
- 18.15. Reçellerin TSE damgası olmalıdır

19.REÇEL BÖĞÜRTLEN 1 KG CAM AMB

- 19.1. Taze böğürtlen meyvesinden imal edilmiş olmalıdır.
- 19.2.Reçellerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
- 19.3.Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- 19.4.Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
- 19.5.Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamul üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
- 19.6.Reçellerde canlı + cansız her türlü kurt, böcek ve haşere veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- 19.7.Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
- 19.8.Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları yükleniciye ait olacaktır.
- 19.9.Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler yüklenici tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 19.10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- 19.11. Reçeller net ağırlığı 1000 gram olarak, cam kavanozlu ambalajlarda alınacaktır.
- 19.12. Ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- 19.13. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.
- 19.14. Reçellerin TSE damgası olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

20.REÇEL ÇİLEK NET:1 KG CAM AMB.

- 20.1. Taze Çilek meyvesinden imal edilmiş olmalıdır.
- 20.2. Reçellerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
- 20.3. Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- 20.4. Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
- 20.5. Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamul üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
- 20.6. Reçellerde canlı + cansız her türlü kurt, böcek ve haşere veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- 20.7. Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
- 20.8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları yükleniciye ait olacaktır.
- 20.9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler yüklenici tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 20.10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- 20.11. Reçeller neti 1000 gram olan cam kavanozlu ambalajlarda alınacaktır.
- 20.12. Ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- 20.13. Teslim tarihinde raf ömrünün en az ¾'ü kalmış olmalıdır.
- 20.14. Reçellerin TSE damgası olmalıdır.

21.REÇEL KAYISI NET 1 KG CAM AMB

- 21.1. Taze kayısı meyvesinden imal edilmiş olmalıdır.
- 21.2. Reçellerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
- 21.3. Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- 21.4. Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
- 21.5. Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamul üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
- 21.6. Reçellerde canlı + cansız her türlü kurt, böcek ve haşere veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- 21.7. Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
- 21.8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları yükleniciye ait olacaktır.
- 21.9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler yüklenici tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 21.10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- 21.11. Reçeller neti 1000 gram olan cam kavanozlu ambalajlarda alınacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 21.12. Ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- 21.13. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.
- 21.14. Reçellerin TSE damgası olmalıdır.

22.REÇEL VİŞNE NET:1 KG AMB

- 22.1. Taze Vişne meyvesinden imal edilmiş olmalıdır.
- 22.2. Reçelerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
- 22.3. Reçelerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
- 22.4. Reçelerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
- 22.5. Reçelerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamul üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
- 22.6. Reçelerde canlı + cansız her türlü kurt, böcek ve haşere veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
- 22.7. Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
- 22.8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyolojik analiz yaptıracaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları yükleniciye ait olacaktır.
- 22.9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler yüklenici tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 22.10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
- 22.11. Reçeller net 1 kg olan cam kavanozlu ambalajlarda alınacaktır.
- 22.12. Ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır.
- 22.13. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.
- 22.14. Reçellerin TSE damgası olmalıdır.

23.SÜZME ÇİÇEK BAL (1 KG AMB, NET: 850 GR CAM AMB.):

- 23.1. Çeşitli çiçek özlerinden doğal yollarla elde edilmiş bal olmalıdır.
- 23.2. TSE damgalı olmalıdır.
- 23.3. Ballar ekşimiş, küflenmiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş herhangi bir şekilde bozulmuş ve kirlenmiş olmayacaktır.
- 23.4. Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.
- 23.5. 1 kg lık cam ambalajlarda net 850 gr olarak alınacaktır.
- 23.6. Saf , gerçek bal olmalı; analiz sonuçları istenecektir.
- 23.7. Balların kapları üzerinde balın menşesine ve elde edilış usulüne göre girdiği sınıf hazırlayan firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, net miktarı, tarih ve seri numarası elde edildiği bölge isimleri bulunacaktır.

24.SALGAM SUYU 330 ML

- 24.1. 330 ml ambalajlarda olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

24.2. TSE belgesi olmalıdır.

24.3. Kendine has kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemeli, kendine has homojen görünüşte olmalıdır.

25- ŞEKERLEME KİRAZ (NET:5 KG, SÜZME A. 2,5 KG):

25.1. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, çekirdeksiz meyve, su ve tatlandırıcı ihtiva etmeli,

25.2. Temiz paslanmamış net ağırlığı 5000 gram, süzme ağırlığı 2500 gram teneke veya şişeler içinde ambalajlanmalıdır.

25.3. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, ürünün içeriği, üretim ve son kullanım tarihini gösterir etiket bulunmalı.

25.4. Etiket üzerinde Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış işletme kayıt numarası bulunmalıdır.

26. TAHİN – PEKMEZ KARİŞİMİ 20 Gr:

26.1. Tahin-pekmez; tekniğine uygun olarak elde edilmiş, özel koku ve lezzette olacaktır.

26.2. Rengi, kokusu, tadı özelliğine uygun olacaktır. Ambalaj dışına sızma olmayacaktır.

26.3. Ambalaj içerisinde tahin ve üzüm pekmezi harmanlanmış şekilde bulunmalıdır.

26.4. Karışımın %60'ı pekmez %40'ı tahinden oluşmalıdır.

26.5. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü tahin tebliğine ve TS 2589 ve üzüm pekmezi tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.

26.6. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T. ile TS 2589 , TS 3792 ve bu standartlarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

26.7. Ambalajı üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, markası, içindeki katkı maddeleri, gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır.

26.8. TSE'ye uygun kahvaltılar için 20 gr' lık, PVC birim ambalajlarda teslim edilecektir. Birim ambalajlar taşımada bunları koruyacak mukavva kutu nakliye ambalajına konulacak, nakliye ambalajı içerisindeki birim ambalaj sayısı piyasa teamülüne uygun olacaktır.

26.9. Sakkarin, patika, jelatin, esans ihtiva etmeyecektir.

26.10. Katkı maddesi içermemelidir.

26.11. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

26.12. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

26.13. Üretici firmaya ait, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından alınmış Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikalarının mal teslimlerinde muayene komisyonuna ibraz edilmesi gerekmektedir.

27.TAHİN 1100 gr:

27.1. Birinci kalite katışıksız %100 susamdan yapılmış olmalıdır.

27.2. Ürüne ait, renk, tat ve koku kendine özgü olmalı.

27.3. Ambalajı yırtık/delik olmamalı.

27.4. Ambalaj malzemesi, nem ve ısı geçirgenliği minimum olmalı, istiflemeye müsait olmalıdır.

27.5. İmalat ve son kullanma tarihleri okunur şekilde olmalıdır. Son kullanma tarihleri geçmiş ve/veya yarı ömrünü doldurmuş ürünler alınmayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 27.6. İzlenebilirliğin yapılabilmesi için ambalaj üzerinde parti/seri numarası okunur şekilde bulunmalıdır.
- 27.7. Ambalaj üzerinde üreticiye ait adres, telefon, şirket unvanı gibi bilgiler bulunmalıdır.
- 27.8. TSE standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun, Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı izni ile üretilmiş olmalı. Plastik bidonlarda kg fiyatı esas alınarak alım yapılacaktır.
- 27.9. Eksik gramajlı ürünler alınmayacaktır.
- 27.10. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 27.11. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.

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.

Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi



Dr. Özay Menteş YILMAZ

Gıda Mühendisi



Ceyhan Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi



03/08/2021

c