

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

**AMAÇ**

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin Süt ve Süt 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 süt ve süt 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 İdareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

**GENEL HÜKÜMLER:**

1. Siparişler idare 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 09:30'a kadar teslim eder.
2. Muayeneden geçmeyen süt ve ürünleri aynı gün saat 11:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
3. Süt ve ürünleri sıcaklığı ayarlanmış (4-6°C) frigorifik araçlarda getirilecektir.
4. Yüklenici sipariş verilen süt ve ürünlerini siparişi verilen şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idarenin yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günlük süt ve ürünlerini ihtiyacını piyasadan temin eder, temin edilen ürünlerin bedeli Yüklenici tarafından karşılanır.
5. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici tarafından kusurlu/hatalı ürünler sağlamları ile değiştirilerek idareye teslim edilecektir.
6. Muayene esnasında ambalajların tasarım ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.
7. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammadelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi veya TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi bulunmalıdır.
8. Ürünler, TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmelerde üretilmelidir.
9. Ürünler, Mikrobiyolojik Kriterler, Hijyen ve Ambalajlama, Etiketleme Tebliğlerine ve ürünün türüne bağlı olmak üzere, Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği (Tebliğ No: 2005/18), Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2009/25), Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (TEBLİĞ NO: 2005/19)' ne uygun olmalıdır.
10. İlgili ürünlere ait bayilik belgesi ya da belgelerinin olması zorunludur..
11. Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır, ürünler taze olacaktır.
12. pH Türk Gıda kodeksinde belirtilmiş limitler içinde olacaktır.
13. İdare bu mevzuat ve yönetmelikleri çerçevesinde HACCP kriterleri ve izlenebilirlik mevzularında tüm yetki ve belgeleri isteyecektir.



1





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

14. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.
15. Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
16. Yerli ürün olacaktır.
17. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu ağırlığı vb.)
18. 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 işe depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
19. 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 geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.
20. Ürünlerin muayene komisyonuna getirildiği gündeki raf ömrü etiketteki raf ömrünün ¼'ünü geçmiş olmamalıdır. (Örneğin etiketteki raf ömrü 4 günse, minimum 3 gün raf ömrü kalmış olmalıdır.)

**ÖZEL HÜKÜMLER**

**1. İstenen belgeler:**

1.2 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için "Gıda İşletme Kayıt/Onay Belgesi" verilmelidir.

**2. Mikrobiyolojik Özellikler**

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

**3. Kalite Belgeleri**

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

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

**4. Nakliye ve Saklama Koşulları**

4.1. Ürünler özelliğine göre uygun frigofirik araçla sevk edilmelidir.

4.2. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günü tazeliğini koruyacaktır.

**5. Ambalaj Özellikleri:**

5.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

*[Handwritten signature]*

2

*[Handwritten signature]*



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

- 5.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.
- 5.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.
- 5.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- 5.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.
- 5.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.
- 5.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun etiketleme yapılmalıdır.
- 5.8. Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilmelidir.
- 5.9. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.

**SÜT ÜRÜNLERİ ÖZELLİKLERİ:**

1. **TAZE KAŞAR PEYNİRİ VAKUMLU BÜFE TİPİ ERİTME BL.(2 KG VAKUMLU AMBALAJ) :**
- 1.1. Kaşar peyniri tam yağlı ve birinci sınıf olmalıdır.
- 1.2. Peynirler tam olgunlaşmış ( en az 1 haftalık olgunlaşma süresi ) ve istenilen miktarda yağlı ve istenilen sınıf peynirlerden olacaktır.
- 1.3. Peynirler kendine özgü has tat ve kokuda olmalıdır
- 1.4. Peynir kalıpları ortadan ikiye kesildiğinde kesitleri düz pürüzsüz ve homojen bir yapıda olacaktır. Kurumsu veya kaba olmayacak fazla sert veya fazla yumuşak olmayacak hava boşluğundan ileri gelen büyük delikler olmayacak, süngerimsi manzara göstermeyecektir.
- 1.5. Peynir kalıbı Dış görünüşü düzgün, kehribar sarısı renginde, sert ve çok kalın olmayan bir kabuğa sahip olmalıdır. İç görünüşü sarımsı beyaz-sarı renktedir, gözeneksizdir veya çok az gözenek bulunabilir. Orta düzeyde katı ve biraz esnektir.
- 1.6. Peynir türleri yuvarlak veya dikdörtgen olacak küflü ve derin çatlaklı olmayacaktır.
- 1.7. Fena kokulu, ekşi, acı, kurtlu, haşerece yenmiş, ezilmiş, kırılmış olmayacaktır.
- 1.8. Peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte olmayacaktır.
- 1.9. Kaşar peynirlerde rutubet miktarı kütlece en çok %40 olacaktır.
- 1.10. Kaşar peynirlerde süt yağı miktarı tam yağlı kaşarda kütlece en az %45-48 olmalıdır.
- 1.11. Kaşar peynirde tuz miktarı kuru maddede kütlece en az %3 en çok %5 olmalıdır.
- 1.12. Kaşar peyniri içine nişasta katılmış olmayacaktır.
- 1.13. Kaşar peynirde E.coli bulunmayacaktır.
- 1.14. Patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
- 1.15. Kaşar peynirin 1 gramında 100 adetten çok koliform bakteri ve 100 adetten çok maya ve küf bulunmayacaktır.
- 1.16. Kaşar peyniri dikdörtgen prizma halinde uygun şartlarda hiç kullanılmamış, insan sağlığına zarar vermeyen ve peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen toz kir ve çevre etkenlerinden koruyabilecek vakumlu ambalajlarda getirilecektir.
- 1.17. Paket üzerinde firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, malın adı, tipi ve sınıfı, seri numarası, imal ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı, TSE damgası olmalıdır (TS 3272).

3



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

- 1.18. Satıcı firma tarafından kaşar peynirlerine normal ve birlik şartlarında muhafaza durumuna göre 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek veya görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.
- 1.19. Üretici firma peynirin vakumlu ambalajları üzerine yazacağı imal tarihini ve kalıplar üzerindeki seri numarasını imalatın yapıldığı yerin veteriner müdürlüğü yoksa ziraat işleri müdürlüğü veya sağlıkla ilgili resmi kuruluşlardan alacağı bir belge ile ispatlayacaktır. Bu belge muayene komisyonlarınca aranıp bakılacaktır.
- 1.20. Muayene komisyonunca istenilen tüm mikrobiyolojik analizler, öngörülen yerde ve koşullarda yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- 1.21. 1,5 kg veya 2,5 kg lık vakumlu ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alımı yapılacaktır.

**İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR** Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi

*gorkem*

Barış GÜLBAŞI

Aşçı

*Barış Gülbaşı*

Dr. Özyay Mentüş YILMAZ

Gıda Mühendisi

28.11.2022