

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ

SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ SANDVIÇ-TOST GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerin ihtiyacı olan sandviç-tost 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 sandviç-tost grubu unlu mamuller grubu ürünlerin 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.

SANDVIÇ-TOST GRUBU ÜRÜNLER İÇİN GENEL HÜKÜMLER:

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler(kıl, böcek,sinek,taş, çöp vb.) bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin katkı maddelerini düzenleyen Md.8 de yer alan E249, E250, E620, E621, E622, E623, E624 ve E625 kodlu katkı maddeleri kullanılmaz içeriğinde bu maddelere rastlanması halinde yükleniciye ürünler iade edilir. Doğabilecek yasal sorunlardan yüklenici sorumludur.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü 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 üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı , kutu 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, Kaşun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
10. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Tesis İşletmelerince bir gün öncesinden telefon, faks yada emaille söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: **06.30-09:30** aralığında idarenin talep ettiği noktalara ve talep ettiği sevkiyat sayısına göre, talep ettiği saatte Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki kantin/birimlere teslim edilecektir.

gaur gaur *Öz*

11. Muayeneden geçmeyen unlu mamuller grubu ürünleri aynı gün saat 11:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
12. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.
13. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirerek Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iâse depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duysal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duysal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
15. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
16. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
17. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
18. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
19. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre " İşletme Kayıt Belgesi " verilmelidir.
20. Ürünler sadece 1. Kalite (extra kalite) buğday unu ile yapılmış olacaktır.
21. Kullanılan ekmek iyi pişmiş, kabarmış, ekmeğe has koku ve lezzette olmalıdır.
22. Ürünler yanık, yapışkan, ezilmiş, şekli bozulmuş, bayat ve sert olmayacaktır.
23. İçinde hamur haline gelmiş un topakları, ipliklenmiş büyük yarı ve boşluklar, gözle görülecek kepek bulunmamalıdır.
24. Ürünler taze ve yumuşak kıvamda olacaktır.
25. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu taşıma kasa/kolileri temiz ve hijyenik koşullarda olacak ve ürünler kasa/koliye fazla konularak ezilmeyecektir.
26. Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olacaktır.
27. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda firmanın üretim alanını denetleyebilir, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak firma uyarılır.
28. Unlu mamül üretim yerinde metal dedektör kullanıldığına dair rapor verilmelidir.
29. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdaki 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.
30. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai

müeyyideler uygulanacaktır. Teslim alınacak gıda maddelerinin TSE ve ISO-EN belgeli olması halinde dahi idare getirilen ürünlerin renk, koku tat 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.

31. DUYUSAL ÖZELLİKLER

31.1. Sandviçlerdeki kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

31.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

31.3. Kullanılan ekmeğin dış yüzeyi beyaz yumuşak dokuda ve ideal oranda pişirilmiş olmalıdır.

31.4. Kullanılan malzemeler görünür olmalıdır.

32. KİMYASAL ÖZELLİKLER

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

33. MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

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

34. KALİTE STANDARTLARI

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

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

35. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

35.1. Ürünler, 0- (+) 4 °C aralığında soğutma yapan frigofirik araçlarda sevk edilmelidir.

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

35.3. Ürünlerin raf ömrü yazılı olarak ilgili kantinlere tablo halinde iletilecektir. Raf ömrü ayrıca etikette açıkça belirtilmiş olmalıdır.

36. TOSTLARIN GENEL ÖZELLİKLERİ:

36.1. Tostlarda kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1 .sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

36.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde ve koruyucu olmamalıdır.

36.3. Ekmek dış kabuk, açık kahverengi ve kullanılan malzemeler görünür olmalıdır.

36.4. Kumru Ekmeğinin üzeri susamlı olmalıdır.

36.5. Tostlar ürünler pişirme süresince tost makinesinde talimatlara uygun doğrultuda tost makinesinde tutulmalıdır. Süre sonunda ürünler tostlar kendine uygun yapısına kavuşmalıdır.

36.6. Pizza tost isteğe göre dondurulmuş yada soğuk muhafazaya uygun olmalıdır.

36.7. Pizza tost dondurulmuş getirildiği taktirde tost makinesinde 200 °C de minimum 3 dakika pişirildikten sonra servise hazır hale getirilmelidir.

37. SANDVIÇ VE TOST ÜRÜNLERİNİN AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

37.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

- 37.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun methodla paketlenmelidir.
- 37.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.
- 37.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.
- 37.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.
- 37.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.
- 37.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.
- 37.8. Ürünler kapalı mukavva koliler içerisinde sevk edilmelidir.
- 37.9. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.
- 37.10. Pizza Tost ürünü OPP Ambalajlama (polipropilen) tekniğiyle ambalajlanmış olmalıdır. Dayanıklı şeffaf ambalajda olmalıdır. Pizza Tost, modifiye atmosfer paketleme yöntemi (MAP) sayesinde 14 günlük dayanıklılık süresine sahip olmalıdır.

TOST VE SANDVIÇ GRUBU ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1.KAŞARLI TOST

En az 100 gr. Sandviç Ekmeği + En az 40 gr Kaşar Peynirinden imal edilmiş olmalıdır.

2.İTALYAN SALATALI AYVALIK TOSTU

En az 90 gr. Ayvalık Ekmeği + En az 45 gr. İtalyan Salatası sosu + En az 16 gr. Kaşar Peyniri + En az 11 gr. Piliç Sucuktan imal edilmiş olmalıdır.

3. KARIŞIK TOST

En az 100 gr. Sandviç Ekmeği + En az 20 gr. Kaşar Peyniri + En az 20 gr. Piliç Sucuktan dan imal edilmiş olmalıdır.

4.KUMRU

En az 85 gr. Kumru Ekmeği + En az 16 gr. Kaşar Peyniri + En az 11 gr. Piliç Sucuk + En az 35 gr. Piliç Salam + En az 15 gr. Sostan imal edilmiş olmalıdır.

5. SUSURLUK TOSTU KARIŞIK

En az 110 gr Jumbo Klüp Tost Ekmeği + En az 30 gr. Kaşar Peyniri + En az 20 gr Piliç Sucuk + En az 15 gr Sos dan imal edilmiş olmalıdır.

4. SALAMLI KAŞARLI SANDVIÇ

En az 75 gr. Sandviç Ekmeği + En az 16 gr. Kaşar Peyniri + En az 18 gr Piliç Salamdan imal edilmiş olmalıdır.

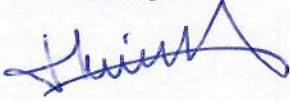
gülden *Ör. Hür*

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, idare 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.

13/07/2021

Hamdi ANKITÇI

Aşçıbaşı



Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi



Özay MENTEŞ YILMAZ

Gıda Mühendisi

