

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu teknik şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin yağ, çay, bakliyat ve un 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 çay, şeker grubu ürünleri ihtiyacının 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 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 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 iase 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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

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

göğün

Er

Amir

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.

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 uygun araçlarda getirilmelidir.

31.2. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük tazeliğini koruyacaktır.

31.3. 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.

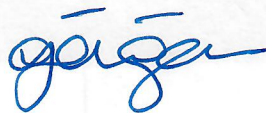
32.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

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



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1-ÇAY DEMLİK 3.20 GR LİK POŞET 100 LÜK

- 1.1. Siyah çaydan üretilmiş olmalıdır.
- 1.2. Tozsuz, içinde sap, yaprak atığı ve yabancı madde olmamalıdır.
- 1.3. Paketler delik, ıslak, ezik, küflü ve dışarıdan koku sinmiş olmamalıdır.
- 1.4. Demlendiğinde çay aroması olmalıdır.
- 1.5. Paketlerde 3.20 gr'lık ambalajlarda 100 adet olacaktır.
- 1.6. Paketlerin üzerinde barkod, üretici firma adı, adresi, TS numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.
- 1.7. T.S.E. belgeli olacaktır.
- 1.8. Gıda nizamnamesine uygun olacaktır.

2 - ÇAY SİYAH 1 KG AMBALAJ:

- 2.1. Siyah çaydan üretilmiş olmalıdır.
- 2.2. Tozsuz, içinde sap, yaprak atığı ve yabancı madde olmamalıdır.
- 2.3. Paketler delik, ıslak, ezik, küflü ve dışarıdan koku sinmiş olmamalıdır.
- 2.4. Demlendiğinde çay aroması olmalıdır.
- 2.5. Paketler 1000 gr'lık ambalajlarda olacaktır.
- 2.6. Paketlerin üzerinde barkod, üretici firma adı, adresi, TS numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.
- 2.7. T.S.E. belgeli olacaktır.
- 2.8. Gıda nizamnamesine uygun olacaktır.

3 - ÇAY TOMURCUK 125 GR TENEKE AMB:

- 3.1. İnce altın başlı kıvrım (BOP1) az altın başlı kıvrım (OP) ve çok ince kırık (F) çaylarla üretilmiş olmalıdır.
- 3.2. Yoğun bergamot aromalı olmalıdır.
- 3.3. Tozsuz, içinde sap, yaprak atığı ve yabancı madde olmamalıdır.
- 3.4. Paketler delik, ıslak, ezik, küflü ve dışarıdan koku sinmiş olmamalıdır.
- 3.5. Demlendiğinde çay aroması olmalıdır.
- 3.6. 125 gr'lık kapaklı teneke ambalajlarda olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 3.7. Paketlerin üzerinde barkod, üretici firma adı, adresi, TS numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.
- 3.8. T.S.E. belgeli olacaktır.
- 3.9. Gıda nizamnamesine uygun olacaktır.

4 - UN BAKLAVALIK 25 KG ÇUVAL:

- 4.1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 4.2. Rengi beyaz olacak, canlı – cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır.
- 4.3. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- 4.4. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.
- 4.5. Baklavalık buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 4.6. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 4.7. Antep yöresinde yetiştirilen Ekstra – ekstra lüks baklavalık buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 4.8. Nem % 14,5 den fazla olmamalıdır.
- 4.9. Aflatoksin B₁: 2 (pg/kg) Aflatoksin toplam B₁+B₂+G₁+G₂: 4 (pg/kg) Koliform: 103-104 Küf (kob/g): 104-105 / Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 uymalı.
- 4.10. 25 kg'lık orijinal çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- 4.11. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
- 4.12. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1' nci bölümündeki gibi olacaktır.
- 4.13. Ambalaj üzerinde firmanın işaret unvanı, adı, adresi, tescilli markası, malın adı, malın tipi, imal tarihi, net ağırlığı, standardın işaret ve numarası (TS-4500), malın çeşidi (BAKLAVALIK UN) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Tasıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.
- 4.14. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
- 4.15. Muayeneler ambalaj, duysal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duysal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
- 4.16. Alınan ürünlerin, kurum 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 her türlü ödemesi yüklenici firmaya ait olmak kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
- 4.17. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.

5-RAFİNE TUZ (İYOTLU) 750 gr PAKET:

- 5.1. Piyasada satılanın en iyisinden ince öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
- 5.2. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, Topaklanmış ve ambalajlan parçalanmış olmayacaktır.
- 5.3. Nemi %2'den fazla olmayacak 140°C'de kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva edecek.

göğeri

ör

Amir

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 5.4. Tek tip fabrikasyon 750 gr' lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı ve adresi, TS numarası ve üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- 5.5. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

6. KREMA(SÜT KREMASI) 1 LİTRE :

- 6.1. Kremalar kendine özgü renk, tat, koku ve kıvamda ve pastörize edilmiş olmalıdır.
- 6.2. Kremalar homojen bir kitle yapısında bulunmalı, küflenmiş, kokmuş ve acımış olmamalı, bunlarda patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.
- 6.3. Kremalara, Gıda Maddeleri ile ilgili Tüzükte izin verilen maddelerden başka maddeler katılmamalıdır.
- 6.4. Pastörize kremalar, kremaların bileşim özelliklerini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte ve ağızları hava almayacak biçimde kapatılmış olan uygun malzemeden yapılmış 1 Lt.'lık ambalajlarda istenecektir.
- Krema ambalajları üzerine, firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, Türk malı deyimi veya TM işareti, bu standardın işaret ve numarası (TS 1864 şeklinde), malın adı (krema), grubu, tipi (az yağlı, orta yağlı, çok yağlı) ve % yağ oram, yapım tarihi, (pastörize) deyimi, net ağırlığı bulunmalıdır.

7. MEYVELİ SÜT 180 ml ÇEŞİTLERİ:

- 7.1. Ürün, TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten UHT süt teknolojisi ile üretilmiş meyve aromaları ile tatlandırılmış yağlı süt olmalıdır.
- 7.2. Renk, tat, koku, kıvam ve görünüş doğal olacaktır.
- 7.3. Temiz ve katkısız olacaktır.
- 7.4. Süt, antibiyotik içermeyecektir.
- 7.5. Kullanılan meyve aromaları doğal veya doğala eş kimyasal açıdan insan sağlığına zarar vermeyen malzemelerden üretilmeli, gıda boyası içermemelidir.
- 7.6. Üretici Firma ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi belgesine sahip olmalıdır.
- 7.7. Tetrapak ambalajlarda meyveli süt 200 ml ambalajlarda temin edilecektir.
- 7.8. Sütler homojenize edilmiş olmalı yağı üzerinde birikmemelidir.
- 7.9. İçme sütü meyveli aromalı tam yağlı süt özelliğinde olup en az % 3 süt yağı içermelidir.
- 7.10. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
- 7.11. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
- 7.12. Çiğ süt ve süt ürünlerinin (peynir, krema, tereyağı, dondurma vs.) teknik analizinde Brucella cinsi bakteri olmayacaktır
- 7.13. Toplam canlı bakteri sayısı 0,1 mi de < 10 olmalıdır.
- 7.14. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma. koliform bakteri bulunmayacaktır
- 7.15. 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 ısıt işleminin tipi
 - Ürünün tipi(yağ oranı)
 - Parti no /seri No
 - Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi.
- 7.16. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 7.17. Ürün idare depolarına ulaşana kadar +2 / +4 °C arasında taşınacak depolanacaktır.
- 7.18. Kutuları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış ya da kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sütler alınmayacaktır.
- 7.19. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda bozukluk olduğu takdirde iade edilerek yerine yenisi getirilecektir.
- 7.20. Son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yüklenici tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- 7.21. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla idareye teslim edilmelidir.

8. BÜFE SOSİS(460 gram) %100 DANA ETİ:

- 8.1. Büfe sosis kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
- 8.2. %100 Dana etinden olmalıdır.
- 8.3.Sosisler sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
- 8.4. Yüklenici tarafından getirilen malzemelerde her hangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenici bunları değiştirmekle yükümlüdür.
- 8.5.Boya kullanılmamalıdır.
- 8.6.Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 8.7.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.
- 8.8.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 8.9.Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- Teslim tarihinde raf ömrünün ¾ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.

9. DANA JAMBON %100 DANA ETİ:

- 9.1. Dana jambon %100 dana etinden üretilmiş olmalıdır.
- 9.2. Dana etinden hazırlanmış dana jambon kendine özgü açık pembe renk, lezzet ve aroma ya sahip olmalıdır. Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- 9.3. Kıkırdak, kemik ve sinir içermeyecek şekilde hazırlanmış ve yapay kılıf içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.
- 9.4. Boya kullanılmamalıdır.
- 9.5. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 9.6. 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.
- 9.7. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 9.8. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
- 9.9. Teslim tarihinde raf ömrünün ¾ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.

10 – MISIR NIŞASTASI 25 KG AMBALAJ:

- 10.1. Yeni sene Mısır tahılından usulüne göre elde edilmiş olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 10.2. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
- 10.3. Nem mısır nişastasında %18 den çok olmayacaktır.
- 10.4. Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- 10.5. Standart ambalajlar içerisinde, üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.
- 10.6. 25 Kg lık ambalajlarda istenecektir.

11 – BULGUR PİLAVLIK 25-50 KG ÇUVAL:

- 11.1. Durum buğdayından elde edilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
- 11.2. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TS 2284'e uygun olmalıdır.
- 11.3. Bozulmuş küflenmiş ekşimiş acıymış boyanmış ıslanmış olmayacak Canlı ve cansız haşere, parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalıdır.
- 11.4. Nemi %14'den, zararsız yabancı taneler % 1 den, kuru maddede Kül % 1,75 den fazla olmamalıdır.
- 11.5. Teslim şekli standart olarak sağlam ve siparişe göre 25 yada 50 kg'lık temiz çuvalar içerisinde ve üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- 11.6. Bulgur pişirilerek kontrol edilecek ve pişme kurallarına uygun olanlar kabul edilecektir.
- 11.7. Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1' geçmeyecek.

12 - MISIR UNU 1 KG AMBALAJ:

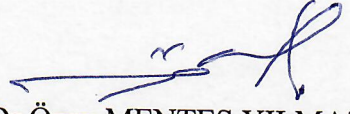
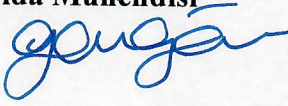
- 12.1. Yeni sene ürünü mısır tahılından öğütülerek elde edilmiş olacaktır.
- 12.2. Kendine özgü sarı renkte olacak. Acılaşma, kötü koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları kurt böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemle ve nemlenmeye bağlı topraklanma olmayacaktır.
- 12.3. Hava geçirmeyen, sağlam, insan sağlığına ve ürüne zarar vermeyen uygun ambalajlarda getirilmelidir.
- 12.4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, adresi, net ağırlığı üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.
- 12.5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mısır unu, yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- 12.6. 1 kg lık ambalajlarda olacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
GENEL İHTİYAÇ GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.

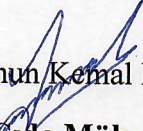
Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi



Dr.Özay MENTEŞ YILMAZ

Gıda Mühendisi



Ceyhan Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi

10.11.2022