

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 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. 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. Tarım ve Orman 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.



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 imalât 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 kurumdan 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. BÜFE HAMBURGER 90 gr:

- 1.1. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca izni verilmiş işletmelerde usulüne uygun %80 dana eti ve % 20 dana yağı içerecek şekilde hazırlanmış olmalıdır. Helal belgeli olacaktır.
- 1.2. Köftede kemik, kırık ve parçacıkları ile kıl, metal parçası vb. yabancı maddeler olmayacaktır.
- 1.3. En az 90 g olacak şekilde formlanmış ve en yüksek -30C'de dondurulmuş olacak.
- 1.4. Paketlenmiş köfteler en yüksek -18C'de donmuş muhafazaya alınmış olacak.
- 1.5. Köfteden pişirilerek pişirme sonrası gramaj kontrol edilecek.
- 1.6. Don yanığı, renk değişimi, ransit tat, istenmeyen koku (kokuşma, acılaşma) olmayacak.
- 1.7. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- 1.8. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde ürün alınmayacaktır.
- 1.9. Kullanım sırasında görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu, kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici karşılayacaktır.
- 1.10. Salmonella, E. coli O157:H7 bulunmamalıdır (0/25 g)
- 1.11. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği Ek 1 ve Ek2'ye uygun olmalıdır.
- 1.12. 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.
- 1.13. Hamburger köfteler oluklu mukavva koli içerisine ara katlara birbirine yapışmasını önlemek amacıyla polietilen malzeme konulmuş olacak.
- 1.14. İdarece istenilen ağırlıkta ambalajlanmış olacaktır.



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

- 1.15. Hamburger köfte kolileri soğuk hava zincirini devam ettirecek frigorifik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.
- 1.16. Her parti mal tesliminden önce duyuusal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir.
- 1.17. Ambalajların her birinin üzerinde, firma adı ve tescilli markası, adresi, TM işareti, ürün adı, kalite standardının işareti ve numarası, malın adı, katkı maddesi grubu, tipi ve yağ miktarı, net ağırlığı, her bir paket ağırlığı, gresolarak seri ve parti numarası, her bir paket üzerinde imal ve son kullanma tarihi tak şeklinde yazılı ve okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılı olacaktır.
- 1.18. Alınan ürünlerin, idare tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre numunelerle analiz bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına sahip, Avrupa Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kanun laboratuvarlarında; kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılacak ve yapılmaktadır. Bununla ilgili tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

2. TEREYAĞ (15 GR):

- 2.1. Tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilmiş tereyağı kültürü katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az % 82 süt yağı bulunan tereyağıdır.
- 2.2. Yüklenicinin getireceği tereyağı 1. sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır.
- 2.3. Tereyağlarda gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- 2.4. Tereyağlarda E.coli bulunmayacaktır.
- 2.5. Pastörize tereyağının 1 gr'ında 10'dan çok koliform bakteri, 50'den çok proteolitik bakteri ve 1000'den çok lipolitik bakteri bulunmayacaktır.
- 2.6. Sade yağların her sınıfında küf ve maya miktarı 1 gr'ında 100'den az olacaktır.
- 2.7. Kahvaltılık tereyağında reichert-nefuss sayısı en az 24, en çok 30 olacaktır.
- 2.8. Kahvaltılık tereyağında süttten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok % 2 olacaktır.
- 2.9. Kahvaltılık tereyağında tat ve koku bakımından hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağı miktarı kütlece en az % 82 asiditesi en çok % 0,18 sarımsı homojen renkte ve 1 g.'ında 20'den çok küf ve maya bulunmayacaktır.
- 2.10. Tereyağları tereyağının özelliğini bozmayan yağ sızdırmayan tereyağının tat ve kokusuna etki yapmayan alüminyum veya kalay kaplı poşete konulacak ya da alüminyum veya kalay kaplı kağıda sarılmış olacaktır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte bulunacaktır.
- 2.11. Ambalajlar 15 gr'lık olacaktır.
- 2.12. Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC (Polivinilklorür) 'den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
- 2.13. PVC kalınlığı 10-15 gr. ambalajlarda 250 mikrondan az olmayacaktır.
- 2.14. Her bir küçük tereyağı ambalajı üzerine firmanın adı veya markası, tipi, sınıfı, çeşidi, net ve brüt ağırlığı içinde bulunan maddelerin adları, imal ve son kullanma tarihleri yazılacaktır.
- 2.15. Kullanım süresi 6 aylık olacaktır. Teslim tarihinden itibaren 6 ay içinde depo şartlarında yapılan muhafaza esnasında bozulan olursa her türlü masrafı da yükleniciye ait olmak üzere normal nitelikteki yeni tereyağı ile değiştirilecektir.
- 2.16. Muayene komisyonunca istenen mikrobiyolojik analizlerin masrafı yüklenici tarafından karşılanacaktır ve komisyonun ön gördüğü şartlarda ve yerlerde yaptırılacaktır.
- 2.17. Teslim tarihinde raf ömrünün en az $\frac{3}{4}$ 'ü kalmış olmalıdır.

3

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

3. SÜT 200 ml TAM YAĞLI:

- 3.1. Ürün, TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten UHT süt teknolojisi ile üretilmiş tam yağlı süt olmalıdır.
- 3.2. Renk, tat, koku, kıvam ve görünüş doğal olacaktır.
- 3.3. Temiz ve katkısız olacaktır.
- 3.4. Sütler, antibiyotik içermeyecektir.
- 3.5. Üretici Firma ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi belgesine sahip olmalıdır.
- 3.6. Tetrapak ambalajlarda tam yağlı 200 ml ambalajlarda temin edilecektir.
- 3.7. Sütler homojenize edilmiş olmalı yağı üzerinde birikmemelidir.
- 3.8. İçme sütü yağlı süt özelliğinde olup en az % 3 süt yağı içermelidir.
- 3.9. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
- 3.10. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
- 3.11. Çiğ süt ve süt ürünlerinin (peynir, krema, tereyağı, dondurma vs.) teknik analizinde Brucella cinsi bakteri olmayacaktır.
- 3.12. Toplam canlı bakteri sayısı 0,1 mi de < 10 olmalıdır.
- 3.13. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma, koliform bakteri bulunmayacaktır.
- 3.14. 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.
- 3.15. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
- 3.16. Ürün İdare depolarına ulaşana kadar +2 / +4 °C arasında taşınacak depolanacaktır.
- 3.17. Kutuları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış ya da kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sütler alınmayacaktır.
- 3.18. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda bozukluk olduğu takdirde iade edilerek yerine yenisi getirilecektir.
- 3.19. Son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yüklenici tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- 3.20. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla idareye teslim edilecektir.

4. MEYVELİ SÜT 200 ml ÇEŞİTLERİ:

- 4.1. Ürün, TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten UHT süt teknolojisi ile üretilmiş meyve aromaları ile tatlandırılmış yağlı süt olmalıdır.
- 4.2. Renk, tat, koku, kıvam ve görünüş doğal olacaktır.
- 4.3. Temiz ve katkısız olacaktır.
- 4.4. Süt, antibiyotik içermeyecektir.
- 4.5. Kullanılan meyve aromaları doğal veya doğala eş kimyasal açıdan insan sağlığına zarar vermeyen malzemelerden üretilmeli, gıda boyası içermemelidir.
- 4.6. Üretici Firma ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi belgesine sahip olmalıdır.
- 4.7. Tetrapak ambalajlarda meyveli süt 200 ml ambalajlarda temin edilecektir.



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

- 4.8. Sütler homojenize edilmiş olmalı yağı üzerinde birikmemelidir.
- 4.9. İçme sütü meyveli aromalı tam yağlı süt özelliğinde olup en az % 3 süt yağı içermelidir.
- 4.10. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
- 4.11. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
- 4.12. Çiğ süt ve süt ürünlerinin (peynir, krema, tereyağı, dondurma vs.) teknik analizinde Brucella cinsi bakteri olmayacaktır.
- 4.13. Toplam canlı bakteri sayısı 0,1 mi de < 10 olmalıdır.
- 4.14. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma, koliform bakteri bulunmayacaktır.
- 4.15. 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 ısıl işlem tipi
 - Ürünün tipi (yağ oranı)
 - Parti no /seri No
 - Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi.
- 4.16. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
- 4.17. Ürün İdare depolarına ulaşana kadar +2 / +4 °C arasında taşınacak depolanacaktır.
- 4.18. Kutuları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış ya da kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sütler alınmayacaktır.
- 4.19. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda bozukluk olduğu takdirde iade edilerek yerine yenisi getirilecektir.
- 4.20. Son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yüklenici tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- 4.21. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla idareye teslim edilmelidir.

5. POŞET KETCHAP 9-12 gr:

- 5.1. Kendine özgü tat, renk, koku ve kıvamda olacaktır.
- 5.2. Taze kırmızı domateslerin kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, ezilip mutfak tuzu ve baharat ilavesi ile hazırlanmış olacaktır.
- 5.3. 1. kalitede domateslerden mamul, üretim ve son kullanma tarihi ibareleri mevcut olacaktır.
- 5.4. Üretiminde koruyucu katkı maddesi kullanılmamış ibaresi ambalajında bulunacaktır. TSE belgeli ve standartlarında olacaktır.
- 5.5. Ürün net 9-12 gr lık poşet ambalajlarda alınacaktır.
- 5.6. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş paslanmış olmayacaktır.
- 5.7. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- 5.8. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.
- 5.9. Ambalajlarda yamulma-ezilme olmamalıdır.
- 5.10. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı frigorifik araçlarla teslimat yapılacaktır.
- 5.11. Teslim tarihinde raf ömrünün en az ¼'ü kalmış olmalıdır.

6. POŞET MAYONEZ 9-12 Gr:



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

- 6.1. Mayonez, kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. Duyusal kontrollerde, mayonez lezzeti aranacaktır.
 - 6.2. Bulaşanların miktarları ve Pestisit Kalıntıları “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun değerlerde olmalıdır.
 - 6.3. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.
 - 6.4. Ambalajlarda yamulma-ezilme olmamalıdır
 - 6.5. Son kullanma tarihi yakın ya da geçmiş ürünler teslim alınmayacaktır. Son kullanma tarihi yaklaşan ürünleri yüklenici yenisi ile değiştirmekle yükümlüdür.
 - 6.6. 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.
 - 6.7. 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.
 - 6.8. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar için TSE’ nün ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.
 - 6.9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
 - 6.10. 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.
 - 6.11. Mayonezler 9-12 gr lık poşet ambalajlarda alımı yapılacaktır. Alımda kutu üzerindeki net ağırlık dikkate alınacaktır.
 - 6.12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
 - 6.13. 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
- 27.14. Teslim tarihinde raf ömrünün en az ¾’ü kalmış olmalıdır.

7. SÜT 1 LİTRE TAM YAĞLI:

- 7.1. Ürün, TS 1018’ de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten UHT süt teknolojisi ile üretilmiş tam yağlı süt olmalıdır.
- 7.2. Renk, tat, koku, kıvam ve görünüş doğal olacaktır.
- 7.3. Temiz ve katkısız olacaktır.
- 7.4. Sütler, antibiyotik içermeyecektir.
- 7.5. Üretici Firma ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi belgesine sahip olmalıdır.
- 7.6. Tetrapak ambalajlarda tam yağlı 1 litrelik ambalajlarda temin edilecektir.
- 7.7. Sütler homojenize edilmiş olmalı yağı üzerinde birikmemelidir.
- 7.8. İçme sütü yağlı süt özelliğinde olup en az % 3 süt yağı içermelidir.
- 7.9. Uzun ömürlü sütlerde yağsız kuru madde miktarı %8’ den az olmamalıdır.

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

- 7.10. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
- 7.11. Çiğ süt ve süt ürünlerinin (peynir, krema, tereyağı, dondurma vs.) teknik analizinde Brucella cinsi bakteri olmayacaktır.
- 7.12. Toplam canlı bakteri sayısı 0,1 ml' de < 10 olmalıdır.
- 7.13. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma. koliform bakteri bulunmayacaktır
- 7.14. 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.
- 7.15. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
- 7.16. Ürün İdare depolarına ulaşana kadar +2 / +4 °C arasında taşınacak depolanacaktır.
- 7.17. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla idareye teslim edilecektir.
- 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. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 3. bölümündeki gibi olacaktır.

8. YAĞ MAYA 500 GR:

- 8.1. 500 gr'lık bloklar halinde üretilmiş, açık krem renginde, katı kıvamda ve kendine özgü kokusu olan mayadır.
- 8.2. Ekmek Mayası (saccharomyces cerevisiae) sınıfı özelliğinde olmalı.
- 8.3. Ürün 500 g'lık paketler ile satışa sunulmuş ticari ambalajda olacaktır.
- 8.4. 0 °C ila 4 °C arasında taşınmalı ve saklanmalıdır.
- 8.5. Besin değerleri:
- Kalori 129
 - Yağ kaynaklı kalori 15
 - Yağ 2 g
 - Doymuş yağ 0 g
 - Trans yağ 0 g
 - Karbonhidratlar 12 g
 - Lif 5 g
 - Şeker 0 g
 - Protein 16 g
 - Nem %66
- 8.6 Teslim tarihinde raf ömrünün en az ¾'ü kalmış olmalıdır.

9. KREMA(SÜT KREMASI) 1 LİTRE :

- 9.1. Kremalar kendine özgü renk, tat, koku ve kıvamda ve pastörize edilmiş olmalıdır.



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

- 9.2. Kremalar homojen bir kitle yapısında bulunmalı, küflenmiş, kokmuş ve acımış olmamalı, bunlarda patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.
- 9.3. Kremalara, Gıda Maddeleri ile ilgili Tüzükte izin verilen maddelerden başka maddeler katılmamalıdır.
- 9.4. Pastörize kremalar, kremaların bileşim özelliklerini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte ve ağızları hava almayacak biçimde kapatılmış olan uygun malzemedan 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 oranı, yapım tarihi, (pastörize) deyimi, net ağırlığı bulunmalıdır.

10. ÜÇGEN KARPER PEYNİR 15 gr:

- 10.1. Eritme peynir kendine ve içine konulan maddeye has renk ve kokuda olmalıdır
- 10.2. Eritme peyniri Yarım Yağlı olacak ve yağ oranı üzerinde belirtilecek
- 10.3. Tuz miktarı kuru maddede %7 den çok olmamalıdır.
- 10.4. Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının %16 sını geçemez.
- 10.5. Muayeneler bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılır.
- 10.6. Eritme peynirler **15 gr'lık**, alüminyum folyo içerisinde üçgen prizma şeklinde ambalajlanmış **8 li paketlerde birim adet fiyatı baz alınarak** alım yapılacaktır.
- 10.7. 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.
- 10.8. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla idareye teslim edilecektir.
- 10.9. Ürün İdare depolarına ulaşana kadar +2 / +4 °C arasında taşınacak depolanacaktır.

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.

Ceyhan Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi

Şaban AÇIKGÖZ
Aşçı

Barış GÜLBAŞI

Aşçı