



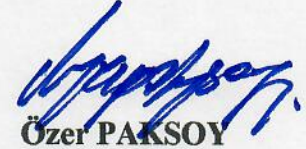
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ

Konu: Teklif Mektubu

13/08/2021

Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı birimlerin ihtiyaç duyulan sekiz (8) kalem sucuk salam grubu ürünleri, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22'nci maddesinin (d) bendi gereğince sözleşme düzenlenerek temin edilecektir.

Müessesenizce temini mümkün ise S.K.S.D.B. Sosyal Tesis ve İşletmeleri Satınalma Birimine KDV Hariç birim fiyatını belirtir şekilde teklifinizi en geç 18/08/2021 saat 14:00'a kadar göndermenizi rica ederiz.


Özer PAKSOY
Başkan Yrd.

Hacettepe Üniversitesi
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Sosyal Tesis ve İşletmeleri
Satınalma Birimi
Hacettepe Üniversitesi Hastanesi
7 nolu kapı karşısı Öğretim Üyeleri kafeterya binası
Satınalma Birimi
Sıhhiye / ANKARA
Tel : 0312 305 20 05
Faks : 0312 305 31 08
Email: hacettepesatinalma06@gmail.com

Ek : İhtiyaç Listesi (1 sayfa)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
SUCUK SALAM GRUBU ÜRÜNLER ALIM İŞİ

S.NO	MALZEMENİN ADI	TOPLAM MİKTAR KG
1	BATON SUCUK %100 DANA- 250 GR. AMB.	130
2	BÜFE SOSİS (460 GR.) %100 DANA -	50
3	DANA JANBON %100 DANA -	50
4	MACAR SALAM %100 DANA	40
5	PASTIRMA (1.SINIF) DİLİMLİ	15
6	PİLİÇ SALAM %100	5
7	SUCUK KANGAL %100 DANA	70
8	TAVUK JANBON %100	30

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM GRUBU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin şarküteri (sucuk/salam grubu) grubu 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 şarküteri (sucuk/salam grubu) 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

1

gün

19

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM GRUBU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.
13. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, rutubetlenmiş, 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 işletmelerin " İşletme Kayıt Belgesi " olmalıdır.
20. Ürünler 1. Kalitede olmalı, nem almış olmamalıdır. Küf, güve problemi olmamalıdır. Yerli ürünler olmalıdır.
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 Hıfzıssıhha 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.

f

2
gün gün

Ö

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM GRUBU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

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. Ürünlerin geçen raf ömrü toplam raf ömrünün maksimum 1/4'ü oranında olmalıdır.

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 oda sıcaklığındaki,serin araçlarda getirilmelidir.

31.2.Ürünler raf ömrü süresince ilk günlük tazeliğini koruyacaktır. Ürünler frigofirik araçla soğuk zincir kırılmadan teslim edilmelidir. Şarküteri ürünleri sıcaklığı ayarlanmış (2-4°C) frigorifik araçlarda getirilecektir.

31.3. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır.

3
güven

ör

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM GRUBU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

- 32.1. Ambalajlar presli, kapalı ve vakumlu 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.

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. Ürün teslimat sırasında zemine temas ettirilmemeli, hijyenik koşullarda teslimat yapılmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM GRUBU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

SUCUK –SALAM GRUBU ÖZELLİKLER

- 1. BATON SUCUK (% 100-DANA ETLİ)(250 GRAM AMB):**
- 1.1. Resmi ve özel kombina ve mezbahalarda kesilen sağlıklı kasap hayvan gövde etleri veya manda etlerinden hazırlanan sucuk hamurunun, doğal ve yapay kılıflarla doldurulması ve bir süre bekletilerek olgunlaştırılmış olacaktır.
- 1.2. Katkı malzemeleri tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, yeni bahar vb. maddelerle potasyum ve sodyum nitrat veya nitrit askorbid asit, sodyum askorbat, sodyum polifosfat sodyum glutomat,sakaroz ve starter kültürleridir.
- 1.3. Baton tipi ticari ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alımı yapılacaktır.
- 1.4. Sucukta nem kütlece en çok %40 tuz en çok %5 olmalıdır.
- 1.5. Yağ oranı kütlece en çok %40 protein en az %16 olmalıdır.
- 1.6. Boya kullanılmamalıdır.
- 1.7. Sucuk insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.
- 1.8. Kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olmalıdır.
- 1.9. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 1.10. 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.
- 1.11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 1.12. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
- 1.13. Teslim tarihinde ay raf ömrünün $\frac{3}{4}$ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.
- 2. BÜFE SOSİS(460 gram) %100 DANA ETİ:**
- 2.1. Büfe sosis kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olmalıdır.
- 2.2. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
- 2.3. %100 Dana etinden olmalıdır.
- 2.4. Sosisler sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
- 2.5. Yüklenici tarafından getirilen malzemelerde her hangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenici bunları değiştirmekle yükümlüdür.
- 2.6. Boya kullanılmamalıdır.
- 2.7. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 2.8. 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.
- 2.9. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 2.10. Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- 2.11. Teslim tarihinde raf ömrünün $\frac{3}{4}$ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM GRUBU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

3. **DANA JAMBON %100 DANA ETİ:**
- 3.1. Dana jambon %100 dana etinden üretilmiş olmalıdır.
- 3.2. Dana etinden hazırlanmış dana jambon kendine özgü açık pembe renk, lezzet ve aroma ya sahip olmalıdır. Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- 3.3. Kıkırdak, kemik ve sinir içermeyecek şekilde hazırlanmış ve yapay kılıf içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.
- 3.4. Boya kullanılmamalıdır.
- 3.5. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 3.6. 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.
- 3.7. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 3.8. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
- 3.9. Teslim tarihinde raf ömrünün $\frac{3}{4}$ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.
4. **MACAR SALAM %100 DANA ETİ :**
- 4.1. Salam büyükbaş ve küçükbaş kasaplık hayvan gövde etlerinin veya bunların karışımlarının kemik, yağ, sıfak, sinir, kıkırdak ve tendonlardan ayrılıp kıyıldıktan sonra gerekli yardımcı maddelerin katılmasıyla hazırlanan et hamurunun kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp suda pişirilmesi ile yapılan et mamülü olacaktır.
- 4.2. Salamlar kendilerine özgü tat ve kokuda bulunmalı zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı salamlar bozulmamış olmalıdır.
- 4.3. Salamlarda tuz oranı %3 nişasta %4 protein %16 en çok %25 yağ oranı olmalıdır.
- 4.4. Salamlarda 5 cm. geçmeyen yırtıklardan başka hiçbir kusur veya kesinti bulunmamalıdır.
- 4.5. Salamlar sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
- 4.6. Boya kullanılmamalıdır.
- 4.7. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 4.8. 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.
- 4.9. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 4.10. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
- 4.11. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 4.12. Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır. 1.250 Gr lık ambalajlarda Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- 4.13. Teslim tarihinde ay raf ömrünün $\frac{3}{4}$ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.

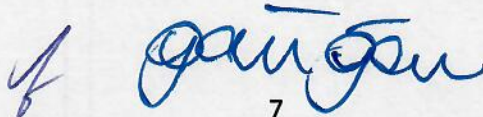
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM GRUBU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

5. PASTIRMA (DİLİMLİ)

- 5.1. Teknik özellikleri TS 1071 ve Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
- 5.2. Alınacak pastırma Sınıf 1 (sırt) olmalıdır. Pastırmalar ince dilimlenmiş olarak 200 gr, 300 gr ve 500 gr lık ambalajlarda alınacaktır.
- 5.3. Pastırma üretimi, Türk . Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler ve Hijyen Yönetmeliğine uygun yapılmış olmalı, koliform grup bakteri içermemelidir.
- 5.4. Teslim tarihi ile son tüketim tarihi arasında en az bir ay olmalıdır.
- 5.5. Pastırma kendine has görüntüş, renk, lezzet ve kokuda olmalıdır.
- 5.6. Pastırmada, gözle görülebilir küf, canlı cansız parazit ve yabancı madde bulunmamalıdır.
- 5.7. Pastırmanın yapısı: Pastırmada her dilimin parmak arasında büküldüğünde yırtılmadan hafif direnme hali göstermesi ve bırakıldığında eski haline gelmesi (orta kıvamlı) veya kolayca ve yırtılmadan katlanıp bırakıldığında eski haline gelmesi (yumuşak kıvamlı) olması gerekmektedir.
- 5.8. Pastırmada gevreklik: Pastırmada, dilimin kolay çiğnenmesi ve ağızda kalıntı bırakmaması yani "gevrek" olarak tanımlanan kalitede olması gerekmektedir.
- 5.9. Pastırmada yağlılık: Yağlılık, pastırma çeşitlerinden birinin orta yerinden kesilen dilimin çemen hariç, miktarı 1/3 - 1/5 arasında (orta yağlı) ya da 1/5'den az (az yağlı) olması istenecektir.
- 5.10. Pastırmada kas içi yağ dağılımı: Pastırmada kas lifleri arasındaki yağ zerreciklerinin yaygın ve bariz görülmemesi istenecektir.
- 5.11. Pastırmanın et kısmının tutkal gibi yapışkan bir hal olarak denature olduğunu gösteren yapışkanlaşma (malaşlanma) durumu olmayacaktır.
- 5.12. Çemen miktarı kütlece en çok %10 olabilecektir.
- 5.13. Pastırma yüzeyinde bulunan çemenin sıyrılmamış olması gerekmektedir.
- 5.14. Pastırma kurutulmuş olarak teslim edilmeli, pastırma yaş olmamalıdır.

6. PİLİÇ SALAM :

- 6.1. Salamlar büfe tipi olmalıdır.
- 6.2. Piliç eti olmalıdır.
- 6.3. Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- 6.4. Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.
- 6.5. Salamlar kendilerine özgü tat ve kokuda bulunmalı zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı salamlar bozulmamış olmalıdır.
- 6.6. Salamlarda tuz oranı %3 nişasta %4 protein %16 en çok %25 yağ oranı olmalıdır.
- 6.7. Salamlar sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
- 6.8. Boya kullanılmamalıdır.
- 6.9. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 6.10. 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.
- 6.11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.


7



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM GRUBU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

6.12.Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri tebliği (Tebliğ No: 2012/74) Çiğ Kanatlı Hayvan Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Hayvan Eti Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.Teslim tarihinde ay raf ömrünün $\frac{3}{4}$ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.

7. SUCUK KANGAL (% 100 DANA ETLİ):

- 7.1. Resmi ve özel kombina ve mezbahalarda kesilen sağlıklı kasap hayvan gövde etleri veya manda etlerinden hazırlanan sucuk hamurunun, doğal ve yapay kılıflarla doldurulması ve bir süre bekletilerek olgunlaştırılmış olacaktır.
- 7.2. Katkı malzemeleri tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, yeni bahar vb. maddelerle potasyum ve sodyum nitrat veya nitrit askorbid asit, sodyum azkorbat, sodyum poli fosfat sodyum glutamat,sakaroz ve starter kültürleridir.
- 7.3.Mangal tipi ticari ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alımı yapılacaktır.
- 7.4. Sucukta nem kütlece en çok %40 tuz en çok %5 olmalıdır.
- 7.5.Yağ oranı kütlece en çok %40 protein en az %16 olmalıdır.
- 7.6.Boya kullanılmamalıdır.
- 7.7. Sucuk insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.
- 7.8. Kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olmalıdır.
- 7.9. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 7.10. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) yüklenici karşılar.
- 7.11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 7.12. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
- 7.13. Teslim tarihinde ay raf ömrünün $\frac{3}{4}$ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.

8. TAVUK JAMBON:

- 8.1.Tavuk jambon %100 tavuk etinden üretilmiş olmalıdır.
- 8.2.Tavuk etinden hazırlanmış tavuk jambon kendine özgü açık pembe renk, lezzet ve aromaya sahip olmalıdır. Kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
- 8.3.Kıkırdak, kemik ve sinir içermeyecek şekilde hazırlanmış ve yapay kılıf içerisinde ambalajlanmış olmalıdır.
- 8.4.Boya kullanılmamalıdır.
- 8.5.Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir. Görüldüğünde yüklenici ürünü değiştirecektir.
- 8.6.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.
- 8.7.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 8.8.Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
- 8.9.Teslim tarihinde raf ömrünün $\frac{3}{4}$ 'lük kısmı kalmış olmalıdır.

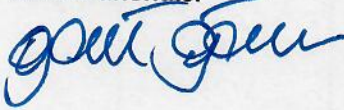
8
etm gcu

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİ (SUCUK/SALAM 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.

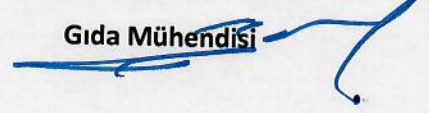
Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi



Dr. Özay Menteş YILMAZ

Gıda Mühendisi



Ceyhan Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi



03/08/2021