



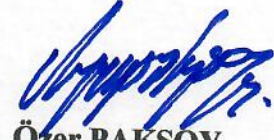
HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ

Konu: Teklif Mektubu

19/08/2021

Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı birimlerde 31 Aralık 2021 tarihine kadar kullanılmak üzere ihtiyaç duyulan Yirmibeş (25) kalem konscrvc grubu ürünler, 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 25/08/2021 saat 14:00'a kadar göndermenizi rica ederiz.


Özer PAKSOY
Başkan Yrd.

Not: Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı Sıhhiye ve Beytepe depolarına peyder pey teslim edilecektir.

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 VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAC

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin konserve, sos ve zeytin 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 konserve, zeytin ve sos 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 üzerinden yapılacak olup (süzme ağırlık varsa hesaplama süzme ağırlığa göre yapılacaktır) , 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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

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 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. Ürünler sıcaklığına uygun olarak frigofirik araçla getirilmelidir.
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.
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. Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olmalıdır. Konserve ürünlerde henüz çıkmamış ürünler için 1 yıl önce olabilir.

1 *gün gün*

gün

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

27. Yüklenici firma tarafından ürünlere en az normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni ürünlerle yüklenici firma değiştirme yapacaktır.
28. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
29. Konserve kutuları temiz, passız, bombesiz olmalıdır.

30.DUYUSAL ÖZELLİKLER

- 30.1 Ürünlerde kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.
- 30.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.
- 30.3. Ekmek ideal oranda pişirilmiş olmalıdır.

31. KİMYASAL ÖZELLİKLER

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

32.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

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

33. KALİTE BELGELERİ

- 33.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.
- 33.2. Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

34. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

- 34.1.Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir. (Ürünün niteliğine göre 0-(+) 4 °C aralığında soğutma yapan frigofrik araçlarda sevk edilmelidir.)
- 34.2.Ürünler raf ömrü boyunca soğuk zincir kırılmadan muhafaza edilmelidir.
- 34.3.Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük tazeliğini koruyacaktır.

35. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

- 35.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.
- 35.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.
- 35.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.
- 35.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği" ne uygun olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

35.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

35.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.

35.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

35.8. Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilmelidir.

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

KONSERVE, ZEYTİN VE SOS GRUBU ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

SOSLAR:

- Piyasanın en iyi 1.sınıf malı olmalıdır;
- Soslarda sağlığı tehdit edici katkı maddeleri, boya maddeleri ve yabancı madde bulunmamalıdır.
- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınan işletme kayıt numarası etiket üzerinde yazılmalıdır.
- Türk Gıda kodeksine uygun olmalıdır.
- İçindeki sosun özelliğini bozmayan, üründen etkilenmeyen ve sızdırmaz olarak kapatılabilen sosun ticari satış ambalajında orijinal CAM şişelerde, PVC şişelerde veya TETRA paketlerde getirilmeli.
- Paketlerin üstünde imal ve son kullanma tarihi bulunan ambalajlarda olmalıdır.
- Ambalajlarda firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- İstenilen gramaj ve miktarlarda temin edilecektir.
- Burada belirtilmeyen diğer hususlar Gıda Maddeleri tüzüğü ve ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük eklerini de kaplayacaktır.
- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır

1.ACİ SOS : 177 cc'lik ambalajlarda olacaktır.

2.BİBER SALÇASI ACİ/TATLI 700 GR CAM AMB:

- 2.1. Yeni mahsul ürünü olacaktır.
- 2.2. Biber salçasının rengi, açık kırmızıdan koyu kırmızıya kadar değişen kırmızı renkte olmalıdır.
- 2.3. Yabancı tat ve koku bulunmamalı, kendine has tat, koku ve aromada olmalıdır.
- 2.4. Siyah lekelerin 1 mm'den büyük olanları, 10 g'da en çok 10 adet olmalıdır.
- 2.5. Kabın doldurma oranı, su kapasitesinin en az % 90 T olmalıdır.
- 2.6. Ph değeri en az 4,6 en çok 5 olmalıdır.
- 2.7. İnvert şeker miktarı, suda çözünür tuzsuz katı maddede kütlece en az % 35, en çok % 70 olmalıdır.
- 2.8. Toplam asitlik, susuz sitrik asit cinsinden, toplam katı maddede kütlece en fazla % 4 olmalıdır. Yemeklik tuz katılması halinde, toplam katı maddede kütlece en fazla % 10 olmalıdır. Ağır metal iyonlarından kalay (Sn) en çok 250 mg/kg olmalıdır.
- 2.9. Yabancı madde, canlı ve cansız böcekler ve bunların parçaları ile biberin gözle görülebilen kendi kabuk ve çekirdeği, lifleri içermemelidir.
- 2.10. İnsan sağlığına zararlı olmayan ve biber salçasının özelliklerini bozmayacak maddelerden ambalajlarda teslim edilecek ambalajında herhangi bir sızıntı veya bombaj olmayacaktır.
- 2.11. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular masraflar kendisine ait olmak üzere yüklenici tarafından

1

gün gün

10

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

değiştirilecektir.

- 2.12. Teslim şekli net ağırlığı 700gr'lık cam kavanozlarda olacaktır.
- 2.13. İhtiyaca göre acı veya tatlı biber salçası olarak istenecektir.
- 2.14. Üzerinde ürünün adı, cinsi ve en az suda çözünür katı madde oranı, acı veya tatlı olduğu, tuzlu veya tuzsuz olduğu, varsa katkı maddelerinin isim ve miktarları brüt miktarı, net miktarı, TS numarası, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarih ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Biber salçası alımında kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.

3.BİBERİYE TURSUSU NET:1500 GR, SÜZME A. 800 GR AMB:

- 3.1. Biberi biberinden turşu yapılmalıdır.
- 3.2. Kendine özgü parlak sarı renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 3.3. Net ağırlığı 1500 gr'lık ambalajlarda olmalı. Süzme ağırlığı 800 gr olmalıdır.

4.DEMI GLACE SOS: 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

5.DENİZ BÖRÜLCESİ KONSERVE NET:700 GR SÜZME A. 300 GR CAM AMB:

- 5.1. Deniz börülcesi bitkisinden konserve edilmiş olmalıdır.
- 5.2. Konserve edilmiş deniz börülceleri kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 5.3. Parçalanmış ve erimemiş olmalıdır.
- 5.4. Net ağırlığı 700 gram olan, süzme ağırlığı 300 gram olan cam ambalajlarda olmalıdır.

6.ENGİNAR KALBI KONSERVE (NET: 660 GR. SÜZME A. 330 GR CAM AMB):

- 6.1. Yeni sene ürünü enginar bitkisinin baş kısımlarından konserve edilmiş olmalıdır Yeni sene
- 6.2. Konservedeki enginarlar, aynı boy, renk, irilikte ve bütün olmalı, kusursuz görünüşte bulunmalı, birbirinden ayrılmayacak şekilde yapışmış olmamalıdır.
- 6.3. Dolgu suyu fazla bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %20 yi, limon tuzu %0,3 ü geçmemelidir.
- 6.4. Konserve edilmiş enginarlar kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 6.5. Kutudaki enginar adedi 6'dan az olmamalıdır.
- 6.6. Enginar konservesi içinde, tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- 6.7. Konserve süzme ağırlığı, net ağırlığın % 55 inden az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10'undan çok olmamalıdır.
- 6.8. Enginar konserveleri cam kavanozlarda ambalajlanmalıdır.
- 6.9. Ambalaj üzerinde, firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, Türk Malı deyimi veya TM işareti, bu standardın işaret ve numarası ,boyu ve enginar sayısı, malın adı, imalat seri ve parti numarası(kodu), süzme ve net ağırlığı, imal tarihi (yıl olarak) ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- 6.10. Net ağırlığı 660 gram, süzme ağırlığı 330 gram olan cam ambalajlarda olmalıdır.
- 6.11. Kavanozlar temiz olmalı, kapağı bombe yapmış sızıntılı ve kapağı açılmış olmamalıdır.

7.ENGİNAR KONSERVE NET:670 GR SÜZME A.370 GR CAM AMB:

- 7.1. Yeni sene ürünü enginar bitkisinin baş kısımlarından konserve edilmiş olmalıdır.
- 7.2. Konserve edilen enginarlar, aynı boy, renk, irilikte ve bütün olmalı, kusursuz görünüşte bulunmalı, birbirine ayrılmayacak şekilde yapışmış olmamalıdır.
- 7.3. Dolgu suyu bulanıklık göstermemeli ve tuz miktarı %20 yi, limon tuzu %0,3 ü geçmemelidir.
- 7.4. Konserve edilmiş enginarlar kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 7.5. Enginar konservesi içinde, tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- 7.6. Kutudaki enginar adedi 6'dan az olmamalıdır.
- 7.7. Konserve süzme ağırlığı, net ağırlığın % 55 inden az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10'undan çok olmamalıdır.
- 7.8. Enginar konserveleri cam kavanozlarda ambalajlanmalıdır.
- 7.9. Ambalaj üzerinde, firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, Türk Malı deyimi veya TM işareti, bu standardın işaret ve numarası (TS 1469 şeklinde), boyu ve enginar sayısı, malın adı, imalat seri ve parti numarası(kodu), süzme ve net ağırlığı, imal tarihi (yıl olarak) ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- 7.10. Son kullanma tarihinden önce bozulan mallar yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak üzere değiştirilecektir.
- 7.11. Net ağırlığı 670 gram, süzme ağırlığı 370 gram cam ambalajlarda olmalıdır. Kavanozlar temiz olmalı, kapağı bombe yapmış sızıntılı ve kapağı açılmış olmamalıdır.

8.JALAPENO BİBERİ TURŞUSU(NET 1500 GR, SÜZME A. 700 GR):

- 8.1. Doğranmış jalapeno biberinin turşusundan olmalıdır.
- 8.2. İçinde katkı maddesi bulunmamalıdır.
- 8.3. Net ağırlığı 1500 gram, süzme ağırlığı 700 gram olan ambalajlarda olmalıdır.

9.KUŞKONMAZ KONSERVE (NET 330 GR, SÜZME A. 205 GR CAM AMB):

- 9.1. Yeni sene ürünü, Birinci sınıf ve bütün kuşkonmaz bitkisinden konserve edilmiş olacaktır.
- 9.2. Konservelerdeki kuşkonmazlar, renkleri ve tatları bozulmamış (ekşimemiş) olmalı ve gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemelidir.
- 9.3. Sınıf 1 kuşkonmaz konservesindeki kuşkonmazların başları zedelenmemiş olmalı ve kesilmiş uç kırpıntısı bulunmamalıdır.
- 9.4. Ambalaj üzerinde, firmanın ticari unvanı ve adresi veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve ilgili TS numarası, ürünün adı, sınıfı, imalat tarihi (ay yıl olarak)belirtilecek. Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, net kütlesi (kg. olarak) ve firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü bulunacaktır.
- 9.5. Net ağırlığı 330 gram, süzme ağırlığı 205 gram olan cam ambalajlarda olmalıdır.
- 9.6. Kavanozlar temiz olmalı, kapağı bombe yapmış sızıntılı ve kapağı açılmış olmamalıdır.

10.LİMON SUYU(NET:750 ML):

- 10.1. Doğal limon suyundan (limon içeriği min %2) üretilmiş olmalıdır. Kendine özgü tat, koku ve rengine olacak, gıda maddeleri tüzüğü'nün belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
- 10.2. Net: 750 ml'lik ambalajlarda olmalıdır.
- 10.3. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve Nem geçirmeyecek insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

11.MANTAR KONSERVE(TÜM – DİLİMLENMİŞ)(NET:2650 GR, SÜZME A. 1150 GR TNK AMB):

- 11.1. Beyaz kültür mantarından konserve edilmiş olmalıdır.
- 11.2. Konserve edilmiş mantarlar kendine özgü renk, tat ve dokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 11.3. Net ağırlığı 2650, süzme ağırlığı 1150 gram olan tenekte ambalajlarda olmalıdır.
- 11.4. Siparişe göre tüm mantar veya doğranmış mantar olarak istenebilir.
- 11.5. Kavanozlar temiz olmalı, kapağı bombe yapmış sızıntılı ve kapağı açılmış olmamalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

12.NAR EKŞİSİ SOSU(NET 500 GR):

- 12.1. Nar meyvesinin suyundan yoğunlaştırılarak elde edilmiş olmalıdır.
- 12.2. Piyasanın en iyi mamulü ve 1. sınıf olacaktır.
- 12.3. Nar ekşisi kendisine özgü açık kahverenginden koyu kahverengine kadar değişebilen renkte olmalıdır.
- 12.4. Nar ekşisi tortusuz olmalı, meyve parçacıkları içermemeli ve tekniğine uygun olarak damıtılmış olmalıdır.
- 12.5. Nar ekşisinin tadı kendine özgü olmalı, yanık ve yabancı madde bulunmamalıdır.
- 12.6. Nar ekşisinde koruyucu madde, Sakaroz, glikoz ve yapay boya maddeleri bulunmamalıdır.
- 12.7. Nar ekşisi ilgili TS standardındaki kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklere sahip olmalıdır.
- 12.8. Nar ekşisi içindeki nar ekşisinin özelliğini bozmayan, üründen etkilenmeyen ve sızdırmaz olarak kapatılabilen cam şişelerde, üstünde imal ve son kullanma tarihi bulunan ambalajlarda olmalıdır.
- 12.9. Ambalajlarda firma adı, TS numarası, net ağırlığı bulunmalıdır.
- 12.10. Net ağırlığı 500 gram olan ambalajlarda olmalıdır.
- 12.11. Burada belirtilmeyen diğer hususlar Gıda Maddeleri tüzüğü ve ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük eklerini de kapsayacaktır.

13.DOMATES SALÇASI (159 OZ)(4850 KG TNK, NET:4500 GR):

- 13.1. Taze kırmızı domateslerin kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, ezilip, mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konularak hazırlanmış olacaktır.
- 13.2. Kırmızı renkte, koyu kıvamda, kendine özgü tat ve kokuda olacaktır.
- 13.3. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- 13.4. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır.
- 13.5. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek, bozulma işareti gösteren kutular masraflar kendisine ait olmak üzere yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 13.6. 4850 gr'lık tenekelerde, net ağırlığı 4500 gr olan tenekelerde 159 oz olacaktır,
- 13.7. Üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı gr ve oz cinsinden ifade edilecektir. TS numarası, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarih ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- 13.8. Kuru madde oranı en az 28 – 30 % (Bx) olmalıdır.
- 13.9. Domates salçası alımında kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.
- 13.10. Yeni sene ürünü olacaktır.

14.ÜZÜM SİRKESİ (NET:750 GR):

- 14.1. Asetik asit ve sirke ruhu ile sirke yapmak veya tabi sirkeyi bu maddelerle karıştırmak yasaktır.
- 14.2. Sirkede olması gereken mecmu asit miktarı asetik hesabı ile %4'ten, alkol miktarı hacmen % 2 den fazla bulunmamalıdır.
- 14.3. Sirkede (şeker hariç) kuru hülasa miktarı litrede 10 gr' dan ve kül miktarı 1 gr'dan aşağı olmayacaktır,
- 14.4. Sirkelere organik ve madeni asitler karıştırılması, zararsız da olsa biber vs.. katılması, boyanması yasaktır.
- 14.5. Koruyucu madde ile kükürt dioksit miktarı serbest halde litrede 40 mg'dan, toplam miktarı litrede 400 mg' den fazla olmamalıdır.
- 14.6. Berrak görünüşte, kendine özgü koku ve tatta olmalıdır. (Doğal içerikten sayılan kurtlarına ait bulanıklık özgü olmak üzere)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 14.7. İz miktarda çinko ile litrede 30 mgT geçmemek üzere demir ve bakır bulunabilir.
- 14.8. Kapalı ambalajlı olmak üzere şişeler içinde olmalı, üzerinde firma adı ve adresi, muhteviyatı, imal ve son kullanma tarihi, net miktarı yazılı bir etiket bulunmalıdır.
Net ağırlığı 750 gram olan şişelerde olmalıdır

15. TURŞU KARIŞIK (18 KG AMB, SÜZME A. 10 KG AMB):

- 15.1. Karışıma giren her bir sebze lahana, kornişon, yeşil domates, havuç, kırmızıbiber, acı biber sebzelerinden kurutulmuş olmamalıdır.
- 15.2. Turşu kendine has renk ve görünüşte sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş, küflenmemiş ve salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
- 15.3. Piyasanın en iyisi olacak, körpe sebzelerden yapıp uygun büyüklükte parçalanmış olmalıdır. Sebzeler acı, kötü kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmamalıdır.
- 15.4. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır. Net ağırlığın süzme ağırlığına oran en az % 70 olmalıdır.
- 15.5. Net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
- 15.6. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, asetik asit oranı, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak.
- 15.7. 18 kg net ağırlıktaki ambalajlarda süzme ağırlığı 10 kg olmalı, ambalajlar düzgün, bombesiz, temiz olmalıdır.
- 15.8. Turşular ilk kuruldukları ambalajda getirilecektir.

16. TURŞU SALATALIK (0 NUMARA) (NET:16 KG, SÜZME A. 10 KG AMB):

- 16.1. Karışıma giren salatalıklar kendine has renk ve görünüşte olmalı, yumuşamamış, dağılmamış çürümemiş ve küflenmemiş salyalanmamış olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 16.2. Turşuda yer alan salatalıklar pürüzsüz, düz ve silindirik yapıda olmalıdır. piyasanın en iyisi, olacaktır.
- 16.3. Salatalık turşusu ihtiyaca göre 0 numara olarak istenecektir.
- 16.4. Asetik asit miktarı % 5'den fazla olmamalı.
- 16.5. Net ağırlığın süzme ağırlığına oranı en az % 70 olmalıdır.
- 16.6. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, asetik asit oranı, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi olacak.
- 16.7. Net ağırlığı 16 kg, süzme ağırlığı 10 kg olan-ambalajlarda düzgün, bombesiz, temiz, olmalıdır.
- 16.8. Ürün miktarı net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
- 16.9. Turşular ilk kuruldukları ambalajda getirilecektir.

17. TURŞU SALATALIK (1 NUMARA) (NET:16 KG, SÜZME A. 10 KG AMB):

- 17.1. Karışıma giren salatalıklar kendine has renk ve görünüşte olmalı, yumuşamamış, dağılmamış çürümemiş ve küflenmemiş salyalanmamış olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 17.2. Turşuda yer alan salatalıklar pürüzsüz, düz ve silindirik yapıda olmalıdır Salatalık turşusu ihtiyaca göre 1 numara olarak istenecektir.
- 17.3. Asetik asit miktarı % 5'den fazla olmamalı.
- 17.4. Net ağırlığın süzme ağırlığına oranı en az % 70 olmalıdır.
- 17.5. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, asetik asit oranı, net miktarı, üretim ve son kullanma tarihi olacak.
- 17.6. Net 16 kg'lık ambalajlarda, süzme ağırlığı 10 kg olmalı, ambalajlar düzgün, bombesiz, temiz, olmalıdır.
- 17.7. Ürün miktarı net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
- 17.8. Turşular ilk kuruldukları ambalajda getirilecektir.

2

gaur gaur

gi

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ZEYTİN

- Sağlam yenme olgunluğuna gelmiş olmalı,
 - Yabancı tat ve kokuda olmamalı,
 - Kirli, kokmuş, özellikleri kaybolmuş, acı, kurtlanmış ve küflenmiş olmayacaktır.
 - Boğumsuz ve esmerleşmiş olmalıdır,
 - Siyahlar iri kıvırcık elit boyda sele zeytin olmalıdır.
 - Özürlü zeytin (Böcek yenikli, gevşek, ezik, küflü, saplı, çekirdek parçalı, karışık, buruşuk) oranı siyah zeytinlerde %5, yeşil zeytinlerde 10 i geçmemelidir.
 - Zeytinler tahta fiçi, tahta sandık ile cam, teneke ve diğer uygun materyalden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
 - Teneke kutular ; bombesiz, sızıntısız ve passız olacaktır.
 - Bozuk ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici firma tarafından değiştirilecektir.
- Aşırı tuzlu ve etsiz olmamalıdır.

18.ZEYTİN DİLİMLİ SİYAH ÇEKİRDEKSİZ: Net:720 gr, süzme ağırlığı 350 gr cam ambalajda olmalıdır.

19.ZEYTİN EZMESİ: Net ağırlığı 310 gram, süzme ağırlığı 175 gram olan cam ambalajlarda olmalıdır.

20.ZEYTİN SİYAH SELE KIVIRCIK (260 KALİBRE): Net 14 kg, süzme ağırlığı 10 kg tenekelerde olmalıdır.

21.ZEYTİN SİYAH SOFRALIK – JUMBO (230-260 KALİBRE): Süzme ağırlığı 5 yada 10 kg olan ambalajlarda olmalıdır.

22.ZEYTİN YEŞİL BİBERLİ(Süzme ağırlık 5-10 kg.): Süzme ağırlığı 5 yada 10 kg olmalıdır.230-260 kalibre olmalıdır.

23. ZEYTİN YEŞİL ÇEKİRDEKLİ (KOKTEYL): 230- 260 kalibre, net ağırlığı 18 kg, süzme ağırlığı 10 kg olan tenekelerde olmalıdır.

24. ZEYTİN YEŞİL ÇİZİK: Süzme ağırlık 5-10 kg ambalajlarda olmalıdır.

25.ZEYTİN YEŞİL DİLİMLİ: 5 yada 10 kg süzme ağırlıklı ambalajlarda olmalıdır.

/ gam gam j

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KONSERVE, ZEYTİN ve SOS GRUBU ÜRÜNLER
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 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.

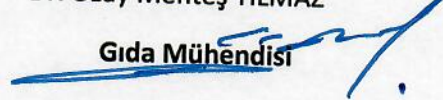
Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi



Dr. Özay Menteş YILMAZ

Gıda Mühendisi



Ceyhun Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi



03/08/2021