

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeler Müdürlüğü 7 Kalem Balık alımı işi.**

	Cinsi	Birim	Beytepe Miktar	Sıhhiye Miktar	Miktar	Birim Fiyat
1	Hamsi Karadeniz	Kilogram	80	0	80	
2	Çupra (350/400gr temizlenmiş)	Kilogram	100	20	120	
3	Dil Panga Brüt:1000 Net:800gr	Kilogram	70	40	110	
4	Levrek (350-400gr Temizlenmiş)	Kilogram	100	20	120	
5	Norveç Somon (Temizlenmiş)	Kilogram	10	0	10	
6	Norveç Somon Dilim (1 Dilim 180-200gr)	Kilogram	130	0	130	
7	Seyit Mezgıt Fileto (Donuk)	Kilogram	70	30	100	

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

AMAÇ

Bu teknik şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin deniz mahsulleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan deniz mahsulleri 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 olmalıdır.
4. Ürünler ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı, buz vb.)
7. İlgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını, kurumun talebi üzerine, getirmek zorundadır.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. 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.
10. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
11. 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.
12. 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.

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

13. 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.
14. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
15. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
16. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
17. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
18. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre " İşletme Onay Belgesi " verilmelidir.
19. Ürünler 1. Kalite (extra kalite) hammaddeden yapılmış olacaktır.
20. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.
21. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımını olmalıdır. Ürünler sıcaklığına uygun olarak frigofirik araçla getirilmelidir.
22. 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.
23. 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.
24. 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 olmadığına tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.
25. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

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

26.DUYUSAL ÖZELLİKLER

26.1 Ürünlerde kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

26.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

27. KİMYASAL ÖZELLİKLER

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

28.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

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

29.ALLERJEN DURUMU

29.1. Erişkinlerde toksik reaksiyonlar o gıdanın yeterli dozda alınması ile oluşur.(Örneğin zehirli balıktaki Histamin)

30. KALİTE BELGELERİ

30.1. Firmanın Iso 22000, Iso 9001 kalite belgeleri olmalıdır.

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 frigofirik araçlarda getirilmelidir.

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

31.3.Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük tazeliğini koruyacaktır. Raf ömrü büyük balıklarda 7 gün, küçük balıklarda 3 gün, donuk ürünler için 8 ay olmalıdır.

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

31.5. Taze ürünler için saklama koşulu 0 ile +4 °C arasında, donuk ürünler için en az -18 °C olmalıdır.

31.6.Taze ürünleri buzdolabında, donuk ürünler derin dondurucuda muhafaza edilmelidir.

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

32.1. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.

32.2. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

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

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

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

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

32.6. Taze ürünler için strafor olmalıdır, donuk ürünler için poşetli, vakumlu veya karton koliler kullanılmalıdır.

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. Firma tarihi geçmiş ürün, bozuk ürün getiremez. Tarihi yaklaşan ürünlerin kabul edilmemesi kuralı vardır.

DENİZ MAHSÜLLERİ GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, saydam, gözbebekleri siyah renkte, hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
2. Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün 0 ile +4 °C arasında teslim edilmelidir. Donuk gelen ürünler için ürün ve araç sıcaklığı -18 C olmalıdır.
3. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalıdır, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.
4. Balıklar mevsiminde temin edilemeyenler harici taze olmalıdır.
5. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
6. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.
7. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.
8. Balıklar sözleşmeye uygun olarak siparişe göre temizlenmiş (pulları da alınarak) yada temizlenmemiş olarak teslim edilmelidir.
9. Balık konulan straforlar hijyenik koşullara uygun olmalı, üzerleri şeffaf naylon veya jelatin ile kapatılmış olmalıdır. Straforlar soğuk zincirinin kırılmaması için buz kalıplarıyla dolu olacaktır.

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

10. Üretim tesise giren işletme suyunun altı ayda bir mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri yapılarak sonuçlarının kuruluşumuza bildirilmesi istenebilir.
11. Siparişlerin sözleşmeye uygun olarak adet ya da kg olarak getirilmelidir. Her bir balık adedinin de belirtilen gramajlara uygun olması gerektiğinden firmanın bu koşulları sağlaması gerekmektedir. Gramaj farklılığından kaynaklanan sayı eksiklikleri karşılıklı görüşülerek siparişler eksiksiz teslim alınacaktır.
12. Taze balıklar buzhane ürünü olmamalıdır.
13. Alınacak tüm balık ürünleri ulusal marka özelliğinde olacak, birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır, kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.
14. Yüklenici firmanın su ürünleri mevzuatına uygun bir işletme olması ve mevzuata uygun ürün getirmesi şartı aranmaktadır.
15. Amonyaklı ve kükürtlü kokuşma olmayacaktır.
16. Kan, pislik(dışkı, sindirim organı muhteviyatı), toprak, çamur ve yabancı madde olmayacaktır.
17. Et ve yağ renginde değişim, yeşilimtırak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu, sümüksü ifrazat oluşumu olmayacaktır.
18. Balıkların göz rengi matlaşmamış olacaktır.
19. Solungaçlarının rengi kendine has canlı kırmızı renkte olacaktır.
20. Tarım ve Orman Bakanlığı menşei bulunmalıdır.
21. Su ürünleri yönetmeliği Ek-9 balıklarda organoleptik, kimyasal ve mikrobiyolojik kabul edilebilir değerler olmalıdır.
22. pH 5 ile 7 arasında olmalıdır.
23. Deniz balıklarının orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara ; tatlı su balıkları orijini Ege ; filetoların orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara, tatlı su kaynakları, Norveç ; Kabukluların orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara, Hindistan, Amerika, Alaska, Norveç, Suudi Arabistan ; Kafadan Bacaklıların orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara, Hindistan, Amerika, Norveç, Suudi Arabistan, İspanya olmalıdır.
24. Balıklar temizlenmiş istenildiği takdirde, fire kısmı fatura edilmeyecektir. Temizlenmiş, dilimlenmiş kısmın miktarı üzerinden hesaplama yapılacaktır.

1.HAMSI KARADENİZ

En az 7-8 cm kalibrede ve tam temizlenmiş olmalıdır. Kuruluşun talebi doğrultusunda hamsiler kılçıksız istenebilir.

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

2.ÇUPRA

- 2.1. Çupra cinsi olmalıdır, çupra üretim tesislerinde üretilmiş, gıda güvenliğine uygun olmalıdır.
- 2.2. Temizlenmiş minimum balık ağırlığı 350 gram , maksimum 400 gram olmalıdır.
- 2.3. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.
- 2.4. Gross analizi %18-19 ham protein, %5-6 ham yağ, %1.5-2 ham kül, %20-30 kuru madde içermelidir.
- 2.5. Balıklar taze olmalı, aşağıdaki özellikleri taşımalıdır.
- 2.6. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
- 2.7. Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır.
- 2.8. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
- 2.9. Balık eti pembemsi beyaz renkte, yüzeyi parlak sert ve elastiki olmalıdır.
- 2.10. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.

3.DİL PANGA

3.1 Brüt 1000 gram, net:800 gram olmalıdır.

3.2. Dondurulmuş üründür.

4.LEVREK

Temizlenmiş, 350-400 gr aralığında ve adet halinde getirilecektir.

5.NORVEÇ SOMON

5.1. Norveç Somon balığı denizde yetiştirilmiş cinsi olmalıdır.

5.2. Kılçıksız, fileto ve Norveç menşeli olmalıdır.

5.3. Temizlenmiş olacaktır.

5.4. Balıklar temizlenmiş istenildiği için, fire kısmı fatura edilmeyecektir. Temizlenmiş, dilimlenmiş kısmın net miktarı üzerinden hesaplama yapılacaktır.

6.NORVEÇ SOMON DİLİMLİ

6.1. Norveç Somon balığı denizde yetiştirilmiş cinsi olmalıdır.

6.2. 180 gr - 200 gr arasında, kılçıksız, fileto ve Norveç menşeli olmalıdır.

6.3. Temizlenmiş , dilimli olacaktır.

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

6.4. Balıklar temizlenmiş istenildiği için, fire kısmı fatura edilmeyecektir. Temizlenmiş, dilimlenmiş kısmın net miktarı üzerinden hesaplama yapılacaktır.

7.SAITHE(MEZGİT) FLETO

7.1 Latince ismi *Merlangius Euxinus*'tur.

7.2. Donuk üründür.

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.

Erol KAZAN

Aşçıbaşı



Çağatay KOÇAK

Aşçıbaşı Yard.



Ceyhan Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi