

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
YAĞ, ÇAY, BAKLIYAT VE UN ÜRÜNLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAC

Bu teknik şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin yağ, çay, bakliyat ve un ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan yağ, çay, bakliyat ve un ürünleri ihtiyacının satın alımı işidir.

KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

- “İDARE” : Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri
“YÜKLENİCİ” : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve idareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

GENEL HÜKÜMLER

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve TSE belgelerine sahip olmalıdır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)
7. Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
10. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Tesis İşletmelerince bir gün öncesinden telefon, faks yada e-mail ile söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00'da siparişe göre Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki depolara teslim edilecektir. Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iase depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
11. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
12. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.


1

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
YAĞ, ÇAY, BAKLIYAT VE UN ÜRÜNLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

13. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.
14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacaktır. 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) hammadleden yapılmış olacaktır.
21. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak, ürünler ezilmiş olmayacaktır.
22. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı olmalıdır.
23. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda firmanın üretim alanını denetleyebilir, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak firma uyarılır.
24. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdan verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı 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. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
27. Ürünlerin kalan raf ömrü toplam raf ömrü süresinin ¼'ünü geçmemelidir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
YAĞ, ÇAY, BAKLIYAT VE UN ÜRÜNLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

27.DUYUSAL ÖZELLİKLER

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

27.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

28. KİMYASAL ÖZELLİKLER

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

29.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

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

30. KALİTE BELGELERİ

30.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.

30.2. Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

31. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

31.1.Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünün niteliğine göre uygun araçlarda getirilmelidir.

31.2.Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük tazeliğini koruyacaktır.

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

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

32.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

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

32.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

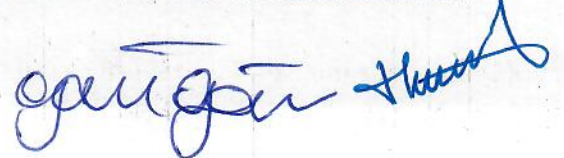
32.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

32.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

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

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

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

 3 

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
YAĞ, ÇAY, BAKLIYAT VE UN ÜRÜNLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

33.TESLİMAT

33.1. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

33.2. Müteahhit firma kuruma teslim ettiği dondurulmuş ürünleri kullanımına kadar kendisinin sağladığı ve her türlü bakımından sorumlu olduğu derin dondurucularda muhafaza etmekle yükümlüdür. Firma tarihi geçmiş ürün, bozuk ürün getiremez. Tarihi yaklaşan ürünlerin kabul edilmemesi kuralı vardır.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1- AYCİÇEK YAĞI 18 LT TNK :

- 1.1. Ayçiçek yağı; Ayçiçek bitkisinin (*Helianthus annuus L.*) tohumundan ekstraksiyon yoluyla elde edilen berrak, tortusuz, sarının en açık rengine kadar değişen tonda, şeffaf görünümlü, kendine has tat, koku ve görünümde, oda ısında sıvıyağ olacaktır.
- 1.2. Berrak, açık sarı renkli, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
- 1.3. Asiditesi oleik asit hesabı ile % 0,3 geçmeyecektir. TSE' e uygun olacak, acımsı olmayacaktır.
- 1.4. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
- 1.5. Tenekelerin gıda ile temas eden yüzeyi kalay üzeri lakla kaplı olacaktır. Lakta bozulma belirtisi görülmeyecektir. Tenekelerde sızdırmaya yol açabilecek herhangi bir imalat hatası bulunmayacaktır.
- 1.6. Ürün 18 Lt lik tenekede, 16,38 kg lık neti orijinal teneke ambalajında net ağırlık üzerinden alınacaktır.
- 1.7. Piyasanın en iyisi olacaktır.
- 1.8. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yüklenici firma tarafından çıkarılacaktır.

2- KIZARTMALIK BİTKİSEL MARGARİN 18 LT TNK (NET 16,38 KG):

- 2.1. Özel olarak kızartmalar için hazırlanmış bitkisel yağlardan olmalıdır.
- 2.2. Kızartmalarda 4-5 defa kullanılabilirdir.
- 2.3. İçeriğinde bitkisel yağlar ve antioksidan BHA-BHT içermelidir, susuz ve tuzsuz olmalıdır.
- 2.4. Temiz, düzgün 18 lt'lik tenekelerde alınacaktır.
- 2.5. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Tenekelerin gıda ile temas eden yüzeyi kalay üzeri lakla kaplı olacaktır. Lakta bozulma belirtisi görülmeyecektir. Tenekelerde sızdırmaya yol açabilecek herhangi bir imalat hatası bulunmayacaktır.

3- ZEYTİNYAĞI SIZMA 5 LT TNK (NET 4,55 KG):

- 3.1. Berrak, açık sarı, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tat ve kokuda olacak, rafinasyon artığı madde içermeyecektir.
- 3.2. Sızma zeytinyağı olacak, temiz, düzgün 5 lt' lik tenekelerde kabul edilecektir.
- 3.3. Zeytinyağının, serbest yağ asitleri en çok % 1,5 olmalı,(oleik asit cinsinden)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
YAĞ, ÇAY, BAKLIYAT VE UN ÜRÜNLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 3.4. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası (TS 341) üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

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.

Hamdi ANKITÇI

Aşçıbaşı



Ceyhun Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi

Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi



24.05.2022