



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

Konu: Teklif Mektubu

18/07/2023

Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı birimlerin ihtiyacı **Üç (3) kalem Peynir Pastırma alımı**, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22'nci maddesinin (d) bendi gereğince 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 21/07/2023 saat 14:00'a kadar göndermenizi rica ederiz.

- Ödeme süresi fatura tarihinden itibaren 90 gün içerisinde yapılacaktır.
- Teslimat Beytepe depoya tek partide yapılacaktır.
- Teklif edilen ürünün marka modeli belirtilmelidir.
- Teknik Şartnameye uygun ürün teklif edilmelidir.

Ramazan TURAL
Şube Müdürü

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 : Liste, Teknik Şartname (7 sayfa)

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

S.No	Cinsi	Miktar	Birim
1	Pastırma (1'nci Sınıf) Dilimli 1kg.lık Amb.	30	Kg
2	Ezine Peynir (Keçi, Koyun, İnek) 500 Gr. Amb.	70	Kg
3	Tulum Peynir İzmir 1 Kg. Amb.	70	Kg

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

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin şarküteri 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 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 Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iase depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

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

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 duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal 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 kurumdaki verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfızısıhha 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

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

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 $\frac{1}{4}$ '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 günkü 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.

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

32.1. Ambalajlar presli, kapalı ve vakumlu olmalıdır.

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

- 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.

ŞARKÜTERİ GRUBU ÖZELLİKLER

1. PASTIRMA (DİLİMLİ)

- 1.1. Teknik özellikleri TS 1071 ve Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
- 1.2. Alınacak pastırma Sınıf 1 (sırt) olmalıdır. Pastırmalar ince dilimlenmiş olarak ihtiyaca göre 500 gr. ve 1000 gr. lık ambalajlarda alınacaktır.
- 1.3. Pastırma üretimi, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler ve Hijyen Yönetmeliğine uygun yapılmış olmalı, koliform grup bakteri içermemelidir.
- 1.4. Teslim tarihi ile son tüketim tarihi arasında en az bir ay olmalıdır.
- 1.5. Pastırma kendine has görünüş, renk, lezzet ve kokuda olmalıdır.
- 1.6. Pastırmada, gözle görülebilir küf, canlı cansız parazit ve yabancı madde bulunmamalıdır.
- 1.7. 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.
- 1.8. Pastırmada gevreklik: Pastırmada, dilimin kolay çiğnenmesi ve ağızda kalıntı bırakmaması yani "gevrek" olarak tanımlanan kalitede olması gerekmektedir.
- 1.9. 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.

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

- 1.10. Pastırmada kas içi yağ dağılımı: Pastırmada kas lifleri arasındaki yağ zerrelerinin yaygın ve bariz görülmemesi istenecektir.
- 1.11. Pastırmanın et kısmının tutkal gibi yapışkan bir hal olarak denature olduğunu gösteren yapışkanlaşma (malaşlanma) durumu olmayacaktır.
- 1.12. Çemen miktarı kütleye en çok %10 olabilecektir.
- 1.13. Pastırma yüzeyinde bulunan çemenin sıyrılmamış olması gerekmektedir.
- 1.14. Pastırma kurutulmuş olarak teslim edilmeli, pastırma yaş olmamalıdır.

2. EZİNE PEYNİRİ (KEÇİ/KOYUN/İNEK) (500 GR. LİK AMBALAJ):

- 2.1. Piyasanın en iyi ürünü olacaktır.
- 2.2. Yağlı inek, koyun ve keçi sütlerinden biri veya birkaçının karıştırılması ile üretilmiş (keçi sütü en az % 40, koyun sütü % 45 ile % 55, inek sütü en fazla % 15 oranında), beyaza dönük açık sarı renkte, orta sert, az ve küçük gözeneklere sahip, tam yağlı olmalıdır.
- 2.3. Ezine peynirleri mayalandıktan sonra 4 santigrat derecede en az 6 ay kadar dinlendirmiş olmalıdır.
- 2.4. Ezine peynirinin ambalajı üzerinde, firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, malın adı (EZİNE peyniri), sınıfı, tipi, imal esnasında sütün pastörize edildiğinin belirtilmesi, en az net kütlesi, imalat tarihi (ay ve yıl), parti veya seri numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi ve/veya raf ömrü, TS numarası bulunmalıdır.
- 2.5. İhtiyaca göre 250 gr ve 500 gr lık ambalajlarda istenecektir.
- 2.6. Ezine peynirinin ortalama değerleri; TS 591 belirtilen beyaz peynir standartlarını taşımalıdır.
- 2.7. Ezine peyniri niteliklerini bozmayan ve yabancı koku yayan maddeleri bulundurmeyen (+4°C)'lik soğuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve yine aynı sıcaklıklarda teslim edilmelidir.

3. TULUM PEYNİRİ İZMİR (1 KG LİK AMBALAJ):

- 3.1. Doğal salamurasını salmış ve en az dört ay olgunlaştırılmış olmalıdır. Hafif sarı renkte, minik gözeneklere sahip yarı sert ve aromatik özelliklerine sahip olmalıdır.
- 3.2. Kuru madde en az %3 ve yağ oranı yüksek, kolay dağılmayan, yarı sert, homojen tekstürde ve belirgin asidik tat da olmalıdır. Küflü görünümde olmamalıdır.
- 3.3. Süt yağı miktarı en az % 45 (m/m) olmalı.
- 3.4. Tulum peyniri üretim tarihinden itibaren en az 210 günlük bir olgunlaşma süresi geçirmiş olmalı.
- 3.5. Tulum peyniri 250 Gr, 500 Gr ve 1 Kg lık ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alınacaktır.
- 3.6. Tulum peyniri özelliğini bozmayan, plastikler vb. uygun malzeme içinde ambalajlanmalı.
- 3.7. Tulum peynirinin ambalajı üzerine, firmanın ticaret Unvanı veya kısa adı, adresi, malın adı (izmir tulum peyniri), sınıfı, tipi, imal esnasında sütün pastörize edildiğinin belirtilmesi, en az net kütlesi, imalat tarihi (ay ve yıl), parti veya seri numarası, firma tavsiye edilen son kullanma tarihi ve/veya raf ömrü, TS numarası bulunmalıdır.
- 3.8. Muayene komisyonunca istenilen tüm mikrobiyolojik analizler, öngörülen yerde ve koşullarda yüklenici tarafından yaptırılacaktır.

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


Ceyhan Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi


Çağatay KOÇAK
Aşçıbaşı Yard.

Erol KAZAN
Aşçıbaşı

