

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ YUFKA, KADAYIF VE MANTI GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin yufka, kadayif ve mantı grubu ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan yufka, kadayif ve mantı grubu ihtiyacının satın alımı işidir.

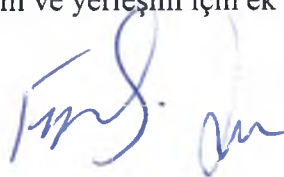
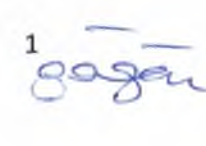
KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılığında 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.

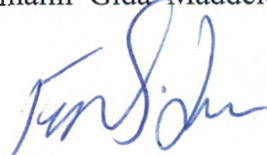

GENEL HÜKÜMLER

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. Ürünlerin net ağırlığı üzerinden fiyatlandırma yapılacaktır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.
7. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
8. 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.
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 iâşe depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

 1


HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ YUFKA, KADAYIF VE MANTI GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.
13. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal 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 Kayıt 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 dağıtım 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

2
 

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ YUFKA, KADAYIF VE MANTI GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

standartlarına uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre idare 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.

25. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

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. KALİTE BELGELERİ

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

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

30. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

30.1.Ürünler özelliğine göre mevzuata uygun araçla sevk edilmelidir.

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


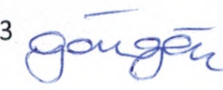
30.3.Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük tazeliğini koruyacaktır.

31. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

31.1. Ambalajlar kapalı olmalıdır. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

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

31.3. Gıda ile teması uygun ambalajlama yapılmalıdır.

 3 

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ YUFKA, KADAYIF VE MANTI GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

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

31.5. Ambalajlarda “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği”ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

31.6. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği”ne uygun olmalıdır.

F. S. İm

4

göğün

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ YUFKA, KADAYIF VE MANTI GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:

1.EKMEK KADAYIFI:

- 1.1.Halis undan imal edilmiş olmalıdır.
- 1.2.Siparişe uygun olarak paketlenme yapılacak olup fiyatlandırma kg fiyat üzerinden hesaplanacaktır.
- 1.3.Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 1.4.Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 1.5.Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır.
- 1.6.Koliform bakteri ve küf değerleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olmalıdır.
- 1.7.Yerli menşei olmalıdır.
- 1.8.Kadayıflar kalın yapışmış , parçalanmış olmamalıdır. Kadayıflar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 1.9.Kadayıfların teslimi temiz plastik ambalajlar içerisinde karton kolilerde olacaktır.

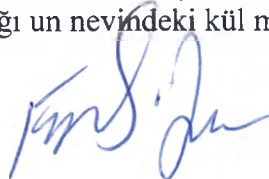

2. KESME KADAYIF:

- 2.1. Halis undan imal edilmiş olmalıdır.
- 2.2. Siparişe uygun olarak paketlenme yapılacak olup fiyatlandırma kg fiyat üzerinden hesaplanacaktır.
- 2.3. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2.4. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 2.5. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır.
- 2.6. Koliform bakteri ve küf değerleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olmalıdır.
- 2.7. Yerli menşei olmalıdır.
- 2.8. Kadayıflar kalın yapışmış, parçalanmış olmamalıdır. Kadayıflar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 2.9. Kadayıfların teslimi temiz plastik ambalajlar içerisinde karton kolilerde olacaktır.

3. TEL KADAYIF:

- 3.1.Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 3.2.Siparişe uygun olarak paketlenme yapılacak olup fiyatlandırma kg fiyat üzerinden hesaplanacaktır.
- 3.3.Fena kokulu, lezzetinde acılık ve normal ekşilik olmayacaktır.
- 3.4.Koliform bakteri ve küf değerleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olmalıdır.
- 3.5.Kadayıflarda su miktarı tel kadayıfta % 26'ı tuz miktarı kuru maddede % 1,5 u ve tuzsuz kül miktarı yapıldığı un nevindeki kül miktarını geçmemelidir.

5

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ YUFKA, KADAYIF VE MANTI GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

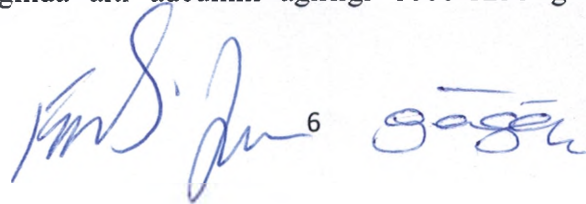
- 3.6. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 3.7. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır.
- 3.8. Kadayıflar kalın yapışmış ,parçalanmış olmamalıdır. Kadayıflar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 3.9. Yerli menşei olmalıdır.
- 3.10. Tel kadayıf ekstra-ekstra veya ekstra un, su, tuz ve gerektiğinde maya ilavesiyle usulüne göre hazırlanır.
- 3.11. Kadayıfların teslimi temiz plastik ambalajlar içerisinde karton kolilerde olacaktır.

4. YASSI KADAYIF:

- 4.1. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 4.2. Siparişe uygun olarak paketlenme yapılacak olup fiyatlandırma kg fiyat üzerinden hesaplanacaktır.
- 4.3. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 4.4. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır.
- 4.5. Koliform bakteri ve küf değerleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olmalıdır.
- 4.6. Yerli menşei olmalıdır.
- 4.7. Kadayıflarda su miktarı yassı kadayıfta % 26'ı tuz miktarı kuru maddede % 1,5 u ve tuzsuz kül miktarı yapıldığı un nevindeki kül miktarını geçmemelidir.
- 4.8. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 4.9. Kadayıflar kalın yapışmış ,parçalanmış olmamalıdır. Kadayıflar ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 4.10. Yassı kadayıf ekstra-ekstra veya ekstra un, su, tuz ve gerektiğinde maya ilavesiyle usulüne göre hazırlanır.
- 4.11. Kadayıfların teslimi temiz plastik ambalajlar içerisinde karton kolilerde olacaktır.

5. YUFKA:

- 5.1. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 5.2. Siparişe uygun olarak paketlenme yapılacak olup fiyatlandırma kg fiyat üzerinden hesaplanacaktır.
- 5.3. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacak, lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
- 5.4. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olamayacaktır.
- 5.5. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çıtırta hissedilmeyecektir.
- 5.6. Yufkaların kenarları kalın yapışmış, parçalanmış, yırtılmış ve çok kızarmış olmamalıdır.
- 5.7. Yufkalar çok ince kolay yırtılabilecek yapıda olmamalıdır.
- 5.8. Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı 1000-1250 g arasında, çapı 70±5 cm olacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ YUFKA, KADAYIF VE MANTI GRUBU ÜRÜNLER
TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 5.9. Su miktarı yufkada % 43'ü geçmemelidir. Yufkalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Yufkalar el açması olmalı, makine yufkası olmamalıdır.
- 5.10. Fena kokulu, lezzetinde acılık ve normal ekşilik olmayacaktır.
- 5.11. Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil, ebat ve incelikte olacaktır.
- 5.12. Koliform bakteri ve küf değerleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olmalıdır.
- 5.13. Yerli menşei olmalıdır.
- 5.14. Yufka ekstra-ekstra veya ekstra un, su, tuz ve gerektiğinde maya ilavesiyle usulüne göre hazırlanır.

6.MANTI:

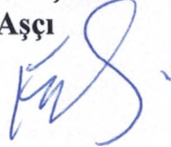
- 6.1.Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine" uygun olacaktır.
- 6.2.İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır.
- 6.3.Soya kullanılmayacaktır.
- 6.4.Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.
- 6.5.1 kg. mantı içerisinde 10 g baharat, 50 g soğan ve 250 g dana kıyma olacaktır.
- 6.6.Mantı taneleri orta irilikte olacaktır. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır.
- 6.7. Siparişe uygun olarak paketleme yapılacak olup fiyatlandırma kg fiyat üzerinden hesaplanacaktır.

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.

İsmail AÇIKGÖZ
Aşçı Başı



Ender ÖZÇELİK
Aşçı



Yük. Müh. Görkem GÖKTAŞ
Gıda Mühendisi

