

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

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin kuruyemiş 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 kuruyemiş grubu ürünleri ihtiyacının satın alımı işidir.

KISALTMALAR

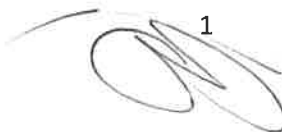
İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

“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 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 ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını idarenin talebi üzerine getirmelidir.(aflatoksin içeriği vb.)
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 iade depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KURUYEMİŞ GRUBU 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 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 işletmelerin“ İşletme Kayıt Belgesi “ olmalıdır.
20. Ürünler 1. Kalitede olmalı, nem almış olmamalıdır. Küf, güve problemi olmamalıdır.
21. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak ,ürünler ezilmiş olmayacaktır.
22. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımını 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 Hıfzısıhha 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 olmadığı tespit edildiğinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici

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

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.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 günlük tazeliğini koruyacaktır.

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

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

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

32.1. Ambalajlar presli, kapalı ve vakumlu olmalıdır.

32.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadarki süre 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 OPE (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi ve Yönetmeli Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

32.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

32.6. Her ürünün 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; böhçe 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.



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

KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1-BADEM İÇİ ÇİĞ (1 kg ambalaj):

- 1.1. İyi cins badem içi, yeni sene ürünü olacaktır.
- 1.2. Badem içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 1.3. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 1.4. Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 1.5. İyi kavrulmuş, bayatlamamış badem içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 1.6. Standart naylon torbalarda teslim edilecektir.
- 1.7. **1 kg'lık** ambalajlarda olacaktır.

2-CEVİZ İÇİ (10 kg ambalaj):

- 2.1. Ceviz içi yeni sene mahsulünden ve piyasada bulunan en iyi cinsinden yerli malı ceviz olacaktır.
- 2.2. Siyahlı, çürük, kurtlu, küflü, çöplü, acılı, hastalıklı, kurumuş bozulmuş olmayacaktır. Ceviz içleri sağlam olacaktır.
- 2.3. Yarım (çenet) tipi ekstra tip olacaktır.
- 2.4. TSE'nin 1276 sayısına uygun olacaktır.
- 2.5. Küflenmiş, çürümüş, rutubetlenmiş, kurtlanmış, taşlı, çok siyahlanmış ve acımış olmamalıdır.
- 2.6. **10 kg'lık** paketlerde olmalıdır.
- 2.7. Ceviz içlerini iyi durumda tutacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış, insan sağlığına zararsız ambalajlarda olmalıdır.

3-FINDIK İÇİ (5 kglık ambalaj):

- 3.1. İyi cins kavrulmuş fındık yeni sene ürünü olacaktır.
- 3.2. Fındık içi temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 3.3. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 3.4. Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 3.5. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, iç fındık has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 3.6. Standart temiz naylon torbalarda teslim edilecektir. **5 kg'lık** ambalajlarda olmalıdır.
- 3.7. Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.



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

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

4- GÜN KURUSU KAYISI(1-5 kg'lık ambalaj):

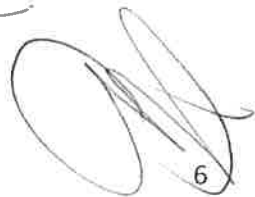
- 4.1. Son sene ürünü olacak,
- 4.2. Kalitede olacaktır.
- 4.3. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.
- 4.4. Taneler yapışmış olmayacaktır.
- 4.5. Kendine özgülü kokuda olmalıdır.
- 4.6. 1-5 kg'lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.
- 4.7. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- 4.8. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 485'e uygun olacaktır.
- 4.9. İstenilen analiz metodları: Rutubet miktarı tayini /H₂O₂ analizi(hidrojen peroksit)'dir.

5-YEŞİL FISTIK BÜTÜN (5 kg ambalaj):

- 5.1. Kirli boz cinsi olacaktır.
- 5.2. Yeni sene mahsulü olacaktır.
- 5.3. Soyulmuş fıstık, bütün olacak, çekilmiş olarak kabul edilmeyecektir.
- 5.4. Kendine has görünüş ve tatta olacaktır.
- 5.5. Sağlam olmalı, gözle görünür herhangi bir böcek zararı olmamalıdır.
- 5.6. Fıstık içi küflenme ve çürüme belirtileri göstermemelidir.
- 5.7. Acılaşma olmamalıdır.
- 5.8. 5 kg'lık ambalajda olmalıdır.

6-KURU ÜZÜM ÇEKİRDEKSİZ (5kglık ambalaj):

- 6.1. TSE damgalı olup, yeni yıl mahsulü olacaktır.
- 6.2. Ekşimiş, küflenmiş, sulanmış, ezilmiş, beyazlaşmış olmayacaktır.
- 6.3. Taneler ele alındığında kolaylıkla birbirinden ayrılacaktır.
- 6.4. İçerisinde çöp, taş, toprak v.s. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 6.5. Kaynatıldığı zaman tüm taneler şişerek kabarmak cinsi, rengi ve büyüklüğü ekstra üzümünden olacaktır.
- 6.6. Hoşafılık sarı üzüm alınacaktır.
- 6.7. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
KURUYEMİŞ GRUBU 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 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.


Ceyhan Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi

Ender Özçelik
Aşçı

Özgür AÇIKGÖZ
Aşçı

