

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

AMAÇ

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 karşılıklarında 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.

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.) 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 işlemleri muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemleri 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) hammadeden 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 gördüğu 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 görüldüğu 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 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.

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.

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 – BULGUR 25-50 KG ÇUVAL:

- 1.1. Durum buğdayından elde edilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
- 1.2. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TS 2284'e uygun olmalıdır.
- 1.3. Bozulmuş küflenmiş ekşimiş acımuş boyanmış ıslanmış olmayacak Canlı ve cansız haşere, parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalıdır.
- 1.4. Nemi %14'den, zararsız yabancı taneler % 1 den, kuru maddede Kül % 1,75 den fazla olmamalıdır.
- 1.5. Teslim şekli standart olarak sağlam ve siparişe göre 25 yada 50 kg'lık temiz çuvalar içerisinde ve üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- 1.6. Bulgur pişirilerek kontrol edilecek ve pişme kurallarına uygun olanlar kabul edilecektir.
- 1.7. Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1' geçmeyecek.

2– ARPA ŞEHİRİYE(500 GR PAKET):

- 2.1. Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- 2.2. Görünüş renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri özelliklerine uygun olacaktır.
- 2.3. Şehriyeler küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitlerce yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
- 2.4. Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dk kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- 2.5. Şehriyeler temiz, orijinal, yeni, kapalı ambalaj içinde teslim edilecektir.
- 2.6. Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi, son kullanma tarihi ve TSE damgası okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
- 2.7. Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- 2.8. Şehriyeler kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler yapay tat verici maddelerle, koruyucu maddeleri katılmamış olacaktır.
- 2.9. Şehriyelere dışardan tuz katılmayacaktır.
- 2.10. Nem %13 ü geçmeyecektir.
- 2.11. Kül miktarı %1 den fazla olmayacaktır.
- 2.12. Külün %10 luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15 den, alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile % 0.05 gr dan fazla olmayacaktır.
- 2.13. Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.

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

- 2.14. 500 gr lık ambalajlarda alım yapılacaktır.
- 2.15. Ambalajlar düzgün, temiz, yırtılmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası (TS 341) üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

3- BİTKİSEL BÖREKLİK MARGARİN 10 KG AMBALAJ:

- 3.1. Bayatlamayı geciktirmelidir, raf ömrünü uzatmalı,pişirildikten sonra uygun renk ve lezzet yakalamalıdır.
- 3.2. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır.
- 3.3. Kendine has kokuda olacaktır. Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
- 3.4. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.
- 3.5. En az % 83 yağ içermeli, doymuş yağ asitleri % 45-50 arası, peroksit oranı max 0.8, trans yağlar %1'in altında olmalı, nem oranı %16'yı, tuz oranı % 0.2 'yi geçmemelidir.
- 3.6. Ürün 10 kg lık orijinal ambalajında PE torbalı olmalıdır.

4 - BİTKİSEL NORMAL MARGARİN 10 KG AMBALAJ:

- 4.1. Özel olarak pasta yapımında kullanılan bitkisel yağlardan olmalıdır.
- 4.2. Tatlı ve tuzlu kurabiyelere esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermeli, çok amaçlı kullanılmalıdır.
- 4.3. Bayatlamayı geciktirmelidir, raf ömrünü uzatmalı,pişirildikten sonra uygun renk ve lezzet yakalamalıdır.
- 4.4. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır.
- 4.5. Kendine has kokuda olacaktır. Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
- 4.6. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.
- 4.7. En az % 83 yağ içermeli, doymuş yağ asitleri % 45-50 arası, peroksit oranı max 0.8, trans yağlar %1'in altında olmalı, nem oranı %16'yı, tuz oranı % 0.2 'yi geçmemelidir.
- 4.8. Ürün 10 kg lık orijinal ambalajında PE torbalı olmalıdır.

5 - ÇAY SİYAH 1 KG AMBALAJ:

- 5.1. Siyah çaydan üretilmiş olmalıdır.
- 5.2. Tozsuz, içinde sap, yaprak atığı ve yabancı madde olmamalıdır.
- 5.3. Paketler delik, ıslak, ezik, küflü ve dışarıdan koku sinmiş olmamalıdır.
- 5.4. Demlendiğinde çay aroması olmalıdır.
- 5.5. Paketler 1000 gr'lık ambalajlarda olacaktır.
- 5.6. Paketlerin üzerinde barkod, üretici firma adı, adresi, TS numarası, üretim tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.
- 5.7. T.S.E. belgeli olacaktır.
- 5.8. Gıda nizamnamesine uygun olacaktır.

6 - GALETA UNU(1-5 KG AMBALAJ):

- 6.1. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İyi kaliteli ekmekten yapılmış olacaktır. Islak, nemli, küf kokulu olmayacaktır. İri taneli olacaktır.
- 6.2. Galeta ununda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Sade istenecektir. Hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır.
- 6.3. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde marka, firma adı, ticari unvanı, adresi, cinsi, net ağırlığı,

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

- bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Kimyasal Özellikler Aflatoksin B1: 2 (µg/kg), Aflatoksin toplam B1+B2+G1+G2: 4 (µg/kg) Nem % (m/m) en çok 14.5, Kül % Km'e (m/m) en az 1.2, % protein miktarı Km'de en az 11, % asitlik Km'de (sülfirik asit cinsinden) en çok 0.09 olmalıdır.
- 6.4. Biyolojik Özellikler Koliform: 103-104 Kûf (kob/g): 104 – 105
- 6.5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan galeta unları yüklenici firma tarafından değiştirilecektir. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- 6.6. İhtiyaca göre 1 kg lık ya da 5 kg lık ambalajlarda istenecektir.

7 - İRMİK 3 NUMARA 5 KG AMBALAJ:

- 7.1. Yeni sene Sert buğday Durum buğdayından üretilmiş olmalıdır.
- 7.2. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Islak, nemli, küf kokulu olmayacaktır. İri taneli olacaktır. İrmik ununda acılaşıma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Sade istenecektir. Hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır.
- 7.3. İrmik 3 Numara olacaktır.
- 7.4. 5Kg. Ambalajlarda teslim edilecektir.
- 7.5. Ambalajların üzerinde marka, firma adı, ticari ünvanı, adresi, cinsi, net ağırlığı, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 7.6. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS 2283'e uygun olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
- 7.7. İrmik ortam sıcaklığında olmalıdır. İri boy ve taze olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak boyanmış olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20' yi geçmemelidir. Buğday irmiğinin Nem miktarı en çok %14.5 olmalıdır.

8 – KEPEK 35 KG ÇUVAL:

- 8.1. Yeni sene ürünü buğdaylardan üretilmiş olmalıdır.
- 8.2. Nem oranı %14 ü geçmeyecektir.
- 8.3. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 8.4. Acılaşıma, küf, canlı cansız parazit ve/ veya artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- 8.5. 35 kg lık çuvallarda olacaktır.

9 – KIRMIZI MERCİMEK (FUTBOL) 25 KG ÇUVAL:

- 9.1. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli ve yerli üretim kırmızı mercimeklerden olacaktır.
- 9.2. Kırmızı mercimek isteğe göre futbol olacaktır.
- 9.3. Nem miktarı en fazla % 14 olacaktır. Yabancı madde miktarı maksimum %0,5 olacaktır.

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

- 9.4. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlanmak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır.
- 9.5. Çürük, küflü, kurtlu, kırık, kötü kokulu olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır.
- 9.6. Pişirerek denenecek, iyi pişmeyen mercimekler geri çevrilecektir.
- 9.7. Temiz, sağlam bez veya naylon 25 kg. Iık çuvallarda ihtiyaca göre futbol ya da yaprak tip olarak alım yapılacaktır. Çuval üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi, TS numarası yazılı olacaktır.
- 9.8. TS 143 standardına uygun olmalıdır.

10 – NOHUT (10/11 mm. KALİBRE) 25 KG CUVAL:

- 10.1. Nohutlar koçbaşı yeni sene ürünü, yeteri derecede kurumuş, taneleri 9 mm büyüklükte ve hepsi aynı boyda olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır.
- 10.2. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.
- 10.3. Paketlerde Kemirgen, parazitler ve bunların parçaları bulunmamalıdır.
- 10.4. Zararsız da olsa yabancı madde miktarı %2'den ve rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.
- 10.5. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış suni olarak ağırlatılmış olmamalı. Sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
- 10.6. Teslim şekli tek tip olarak sağlam ve temiz 25 kg' Iık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvalların üzerinde net ağırlığı, firma adı ve adresi, imal ve son kullanma tarihi, TS numarası yazılı olmalıdır.
- 10.7. Nohut pişirilerek kontrol edilip, pişme kuralına uygun olanlar kabul edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozuk çıkanlar yüklenici firma tarafından masrafları kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- 10.8. Yeni ürünle eski ürün karışmamış olacaktır.
- 10.9. TS 142 standardına uygun olmalıdır.

11 – PAKET TUZ 1,5 GR (İYOTLU):

- 11.1. Piyasada satılanın en iyisinden ince öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
- 11.2. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, Topaklanmış ve ambalajlar parçalanmış olmayacaktır.
- 11.3. Nemi %2'den fazla olmayacak 140°C'de kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva edecek.
- 11.4. Tek tip fabrikasyon 1,5 gr' lık paketler halinde standartlara uygun paketlenmiş ve koliler halinde teslim edilecektir.
- 11.5. Paketlerin üzerinde firma adı ve adresi, TS numarası ve üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

12 - MAKARNA PENNE : (500 gr AMB.)

- 12.1. Son sene ürünü sert durum buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olmalıdır.
- 12.2. Makarnalar, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Yabancı koku ve tat olmayacaktır.
- 12.3. Kirilenmiş, küflü, canlı/cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır.
- 12.4. Makarna kırıldığında kesit homojen görünüşte ve lekesiz olacaktır.
- 12.5. Uzun ve kesme makarnalarda çatlak ve kırık miktarı her ambalajda net miktarın % 2 (iki) sini geçmeyecektir.
- 12.6. Paketlerin içinden Yabancı madde bulunmayacaktır.

7

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

- 12.7. Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan, parlak görünüm olacak ve dağılmayacaktır.
- 12.8. Makarnalara dışardan tuz katılmayacaktır.
- 12.9. Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir maddeyle işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun makarnalar yapay tat verici maddelerle koruyucu maddeler katılmış olmayacaktır.
- 12.10. Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.
- 12.11. Külün %10'luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri ise asit sülfürük hesabı ile on binde beş gramdan fazla olmayacaktır.
- 12.12. Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
- 12.13. Paketlerde TSE damgası aranacaktır.
- 12.14. Üretim tarihi üzerinden maksimum iki ay geçmiş olacaktır.
- 12.15. TS 1620 standardına uygun olmalıdır.

13- PİDELİK BUĞDAY UNU 50KG. ÇUVAL

- 13.1. Yüksek su alma kapasitesi ile elde edilecek ürün adedinde yüksek verim sağlamalı.
- 13.2. İşleme kolaylığı ve imalatta gösterdiği direnç ile fire vermemeli.
- 13.3. Protein (K.M) : % 12.50 Min. / Kül (K.M): % 0.55 Max. / Rutubet Max: % 14.5 rutubet esasına göre paketlenmiş olmalıdır.
- 13.4. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 13.5. Rengi beyaz olacak, canlı – cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır.
- 13.6. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- 13.7. Yaş gluten normal elastikiyette olmalı.
- 13.8. Pidelik buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 13.9. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 13.10. Ekstra – ekstra lüks pidelik buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 13.11. Nem % 14,5 den fazla olmamalıdır.
- 13.12. Aflatoksin B1: 2 (pg/kg) Aflatoksin toplam B1+B2+G1+G2: 4 (pg/kg) Koliform: 103-104 Küf (kob/g): 104-105 / Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 uymalı.
- 13.13. 50 kg'lık orijinal çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- 13.14. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
- 13.15. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1' nci bölümündeki gibi olacaktır.
- 13.16. Ambalaj üzerinde firmanın işaret unvanı, adı, adresi, tescilli markası, malın adı, malın tipi, imal tarihi, net ağırlığı, standardın işaret ve numarası (TS-4500), malın çeşidi okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Tasıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.
- 13.17. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
- 13.18. Muayeneler ambalaj, duyusal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyusal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
- 13.19. Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip,

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

Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firmaya ait olmak kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

13.20. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.

14 – PİRİNÇ 25 KG AMBALAJ:

- 14.1. Pirinç Baldo tip olmalıdır.
- 14.2. Tane uzunlukları >6,7 mm olan 1 sınıf A kalitede olacak.
- 14.3. Kırık pirinç miktarı ağırlıkça en fazla %5 olacak.
- 14.4. Pirinç kendine has renk ve kokuda olmalı, kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir.
- 14.5. Nem miktarı en fazla %14,5 olmalıdır.
- 14.6. Pirinç içerisinde çeltik ve kargo pirinç miktarı en çok %0,01 oranında olacaktır.
- 14.7. Yeni sene ürünü berzani, kırmızı kılçık veya baldo tipte, piyasada satılan malın en iyi cinsi olacak, Eski sene ürünüyle karışmış olmayacaktır.
- 14.8. Pirinç tanelerini yapay olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş olmayacaktır.
- 14.9. Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi korunmasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış 25 kg' lık torbalarda olacak,
- 14.10. Kırık pirinç alınmayacaktır.
- 14.11. Pirinç ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, TS numarası, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır.
- 14.12. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- 14.13. Gelen pirinçler pişirilerek denenip alınacaktır.

15-PAKET PUL BİBER 2 GR AMBALAJ:

- 15.1. 1. kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
- 15.2. 2gr'lık ambalajda olacaktır ve gelen parti için afla toksin analizi raporu istenecektir.
- 15.3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
- 15.4. Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.
- 15.5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır.
- 15.6. Ürünler TSE ISO 9001 Helal Gıda belgeli olmalıdır.
- 15.7. Ambalaj üzerinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan işletme kayıt numarası bulunmalıdır.
- 15.8. İstenilen analiz metotları: Kurşun/afla toksin

16-RAFİNE TUZ (İYOTLU) 750 gr PAKET:

- 16.1. Piyasada satılanın en iyisinden ince öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
- 16.2. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, Topaklanmış ve ambalajlan parçalanmış olmayacaktır.
- 16.3. Nemi %2'den fazla olmayacak 140°C'de kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva edecek.
- 16.4. Tek tip fabrikasyon 750 gr'lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı ve adresi, TS numarası ve üretim tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- 16.5. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

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

17 – SARGILI KESME ŞEKER(2,5 GR-5 GR) 4 KG PAKET:

- 17.1. Ürün sağlığa uygun şartlarda üretilmiş olmalıdır.
- 17.2. Küp tanelerinin her biri siparişe göre 2,5 gr yada 5 gr. ağırlığında 4 kg lık paketlerde olmalıdır.
- 17.3. Ambalaj üzerinde üretici firma bilgileri bulunmalıdır.
- 17.4. Rafine ve yerli şeker olmalıdır.
- 17.5. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- 17.6. Şekerler nemli topraklanmış olmamalı içlerinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- 17.7. Malzemelerde yazılmamış olsa bile TS standardı var ise TS standardına uygunluk aranacaktır.
- 17.8. Tekli paketlerde olacaktır.
- 17.9. Muayeneler; yürürlükte olan "Mal Alımları, Denetim, Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik" esasları dâhilinde yapılacaktır.
- 17.10. Gerekli görülmesi durumunda laboratuvarlarda yaptırılacak analiz ve test masrafları yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 17.11. Muayene esnasında ambalajların tasarım ve imalât hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.
- 17.12. Alınacak olan malzemeler birinci sınıf olacaktır. Yırtık, kırık, patlak vb. kusur tespit edilen malzemeler yükleniciye iade edilecek olup sağlamları ile değiştirilecektir.
- 17.13. Yüklenici firma taahhüt ettiği ürünlere ait yetkili kurumlardan alınan üretim izin belgesini muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz etmesi zorunludur.
- 17.14. Ürünlerin teslimatları idarenin siparişleri doğrultusunda peyder pey yapılacak olup, sipariş tarihlerinden itibaren en geç beş (5) takvim günü içerisinde ürün teslimatları yapılacaktır.

18. SPAGETTİ MAKARNA

- 18.1. Son sene ürünü sert durum buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olmalıdır.
- 18.2. Makarnalar, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Yabancı koku ve tat olmayacaktır.
- 18.3. Kirlenmiş, küflü, canlı/cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır.
- 18.4. Makarna kırıldığında kesit homojen görünüşte ve lekesiz olacaktır.
- 18.5. Uzun ve kesme makarnalarda çatlak ve kırık miktarı her ambalajda net miktarın % 2 (iki) sini geçmeyecektir.
- 18.6. Paketlerin içinden Yabancı madde bulunmayacaktır.
- 18.7. Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan, parlak görünüm olacak ve dağılmayacaktır.
- 18.8. Makarnalara dışardan tuz katılmayacaktır.
- 18.9. Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir maddeyle işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun makarnalar yapay tat verici maddelerle koruyucu maddeler katılmış olmayacaktır.
- 18.10. Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.
- 18.11. Külün %10'luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri ise asit sülfürük hesabı ile on binde beş gramdan fazla olmayacaktır.
- 18.12. Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
- 18.13. Paketlerde TSE damgası aranacaktır.
- 18.14. Üretim tarihi üzerinden maksimum iki ay geçmiş olacaktır.



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

18.15. TS 1620 standardına uygun olmalıdır.

19 - UN PİDELİK TOZLUK (5 KG.)

- 19.1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 19.2. Rengi sarıya çalan beyaz renkte çok ince granüllü ve protein oranı diğer unlara göre fazla (sert) un olacak
- 19.3. Canlı – cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır.

20 - UN BAKLAVA, BÖREKLİK VE YUFKALIK 25 KG ÇUVAL:

- 20.1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 20.2. Rengi beyaz olacak, canlı – cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır.
- 20.3. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- 20.4. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.
- 20.5. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 20.6. Antep yöresinde yetiştirilen Ekstra – ekstra lüks baklavalık buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 20.7. Nem % 14,5 den fazla olmamalıdır.
- 20.8. Aflatoksin B₁: 2 (pg/kg) Aflatoksin toplam B₁+B₂+G₁+G₂: 4 (pg/kg) Koliform: 103-104 Küf (kob/g): 104-105 / Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 uymalı.
- 20.9. 25 kg'lık orijinal çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- 20.10. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
- 20.11. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin I' nci bölümündeki gibi olacaktır.
- 20.12. Ambalaj üzerinde firmanın işaret unvanı, adı, adresi, tescilli markası, malın adı, malın tipi, imal tarihi, net ağırlığı, standardın işaret ve numarası (TS-4500), malın çeşidi (**BAKLAVALIK UN**) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Tasıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.
- 20.13. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
- 20.14. Muayeneler ambalaj, duyuşal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyuşal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenecek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
- 20.15. Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta 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 her türlü ödemesi yüklenici firmaya ait olmak kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
- 20.16. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.

21. SEBZELİ CESNİ 5 KG AMBALAJ:

- 21.1. Tuz en fazla %58, kurutulmuş sebzeler %15,5 (havuç, patates, soğan, kereviz ve maydanoz yaprağı), aroma arttırıcılar (mono sodyum glutamat, E631), şeker, baharat, mısır nişastası ve gıda renklendiricisi (niboflavin E101) içermelidir.

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

21.2. Net 5 kg'lık ambalajda olmalıdır.

21.3. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır.

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

Mansur BAVKIR
Aşçıbaşı


Şaban AÇIKGÖZ
Aşçı
