

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 kurum tarafından istenildiği takdirde 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.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğler ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğler 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 diğler 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) hammaddeden yapılmış olacaktır.
21. Ürünlerin getirildiğı araba ve konulduğı 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 istediğı 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 bağı 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 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. Ürünlerin raf ömrünün en az ¼'lük kısmı kalmış olmalıdır. 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- BİTKİSEL BÖREKLİK MARGARİN 10 KG AMBALAJ:**

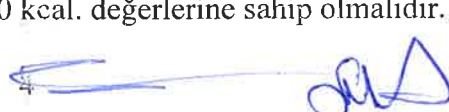

- 1.1. Bayatlamayı geciktirmelidir, raf ömrünü uzatmalı,pişirildikten sonra uygun renk ve lezzet yakalamalıdır.
- 1.2. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır.
- 1.3. Kendine has kokuda olacaktır. Küflenmiş, acımuş, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
- 1.4. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.
- 1.5. 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.
- 1.6. Ürün 10 kg lık orijinal ambalajında PE torbalı olmalıdır.

**2 - BİTKİSEL NORMAL MARGARİN 10 KG AMBALAJ:**

- 2.1. Ürünlere esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermeli, çok amaçlı kullanılmalıdır.
- 2.2. Bayatlamayı geciktirmelidir, raf ömrünü uzatmalı,pişirildikten sonra uygun renk ve lezzet yakalamalıdır.
- 2.3. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır.
- 2.4. Kendine has kokuda olacaktır. Küflenmiş, acımuş, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
- 2.5. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.
- 2.6. 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.
- 2.7. Ürün 10 kg lık orijinal ambalajında PE torbalı olmalıdır.

**3 - KAHVALTILIK MARGARİN 250 GR PAKET:**

- 3.1. Beyaz sarımtırak renkte homojen ve eritilmiş tereyağı görünüşünde kendine mahsus ve eritilmiş tereyağı kokusu ve margarin tadında olacaktır.
- 3.2. Bitkisel yağlar min. %60-70, süt oranı max. %5, tuz max. % 0,2, asit derecesi max. %1,5 olmalıdır.
- 3.3. Küf ve yabancı maddeler (boya vb.) içermemelidir.
- 3.4. Margarin ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 3.5. Mikrobiyolojik özelliği koli form bakteri adet/gr max 10, toplam küf ve maya adet/gr max 10, *E coli* asla bulunmamalıdır.
- 3.6. Katkı maddeleri yağsız süt tozu, bitkisel lesitin, bitkisel monogliserit, antibakteriyel madde, asit düzenleyici (Sitrik asit anhidrat),doğala özdeş aroma Vit A, Vit D, Renk Verici madde (Betakaroten) olmalıdır.
- 3.7. Besin öğeleri: (100 gramda Vit A 600-800 mg, Vit D en az 2,5mg, protein en az 0,10 g, karbonhidrat en az 0,2 gr, enerji 530-750 kcal. değerlerine sahip olmalıdır.

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

- 3.8. Net ağırlık 250 gramlık ambalajlarda siparişe göre 24 yada 48 adet lik paketler halinde kolilenmiş olmalıdır, ışıktan ve serinde korunmuş olmalıdır.
- 3.9. Birinci sınıf kalitede olacaktır
- 3.10. Bu yağlar %99 safi yağı ihtiva edecek, erime noktaları 36 °C üstünde olmayacak ve asitide dereceleri oleik asit hesabı ile %0,2'yi geçmeyecektir.
- 3.11. Detasyon için içinde konulması mecburi olan susam yağı miktarı % 10'u geçmeyecektir.
- 3.12. Yağlar A vitamini ile vitaminize edileceği gibi hususi talimatnamesiyle müsaade edilen zararsız koku ve piye maddesi ihtiva edebilir.
- 3.13. 250 gramlık orijinal ambalajında TSE belgeli olacaktır.

**4- KEPEK 35 KG ÇUVAL:**

- 4.1. Yeni sene ürünü buğdaylardan üretilmiş olmalıdır.
- 4.2. Nem oranı %14 ü geçmeyecektir.
- 4.3. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 4.4. Acılaşma, küf, canlı cansız parazit ve/ veya artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- 4.5. 35 kg lik çuvallarda olacaktır.

**5 – KIRMIZI MERCİMEK ( FUTBOL) 25 KG ÇUVAL:**

- 5.1. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli ve yerli üretim kırmızı mercimeklerden olacaktır.
- 5.2. Kırmızı mercimek isteğe göre futbol olacaktır.
- 5.3. Nem miktarı en fazla % 14 olacaktır.Yabancı madde miktarı maksimum %0,5 olacaktır.
- 5.4. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlanmak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır.
- 5.5. Çürük, küflü, kurtlu, kırık, kötü kokulu olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır.
- 5.6. Pişirerek denenecek, iyi pişmeyen mercimekler geri çevrilecektir.
- 5.7. 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.
- 5.8. TS 143 standardına uygun olmalıdır.

**6 – PAKET TUZ 1,5 GR (İYOTLU):**

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

**7-PAKET PUL BİBER 2 GR AMBALAJ:**

- 7.1. 1. kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
- 7.2. 2gr'lık ambalajda olacaktır ve gelen parti için afla toksin analizi raporu istenecektir.
- 7.3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
- 7.4. Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.

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

- 7.5. 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.
- 7.6. Ürünler TSE ISO 9001 Helal Gıda belgeli olmalıdır.
- 7.7. Ambalaj üzerinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan işletme kayıt numarası bulunmalıdır.
- 7.8. İstenilen analiz metotları: Kurşun/afla toksin

**8- PİDELİK- LAVASLIK BUĞDAY UNU 50KG. CUVAL**

- 8.1. Yüksek su alma kapasitesi ile elde edilecek ürün adedinde yüksek verim sağlamalı.
- 8.2. İşleme kolaylığı ve imalatta gösterdiği direnç ile fire vermemeli.
- 8.3. Protein (K.M) : % 12.50 Min. / Kül (K.M): % 0.55 Max. / Rutubet Max: % 14.5 rutubet esasına göre paketlenmiş olmalıdır.
- 8.4. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 8.5. Rengi beyaz olacak, canlı – cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır.
- 8.6. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- 8.7. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.
- 8.8. Pidelik buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 8.9. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 8.10. Ekstra – ekstra lüks pidelik buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 8.11. Nem % 14,5 den fazla olmamalıdır.
- 8.12. Aflatoxin B1: 2 (pg/kg) Aflatoxin 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.
- 8.13. 50 kg'lık orijinal çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- 8.14. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
- 8.15. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1' nci bölümündeki gibi olacaktır.
- 8.16. 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.
- 8.17. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
- 8.18. Muayeneler ambalaj, duysal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duysal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
- 8.19. Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta 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 her türlü ödemesi yüklenici firmaya ait olmak kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
- 8.20. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.

**9- SARGILI KESME ŞEKER(2,5 GR-5 GR) 4 KG PAKET:**

- 9.1. Ürün sağlığa uygun şartlarda üretilmiş olmalıdır.

6





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

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

**10 - UN PİDELİK TOZLUK (5 KG.)**

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

**11- UN BAKLAVALIK-BÖREKLİK -YUFKALIK25 KG ÇUVAL:**

- 11.1. Rutubet (%) : 14,5 max / Protein (%) : 10,5 min / Kül (%) : 0,570 max
- 11.2. Yüksek oranda su kaldırma özelliğine sahip, üretim esnasındaki deformasyonlara dayanıklı, homojen gözenek yapısı sağlayabilme, istenilen doğal rengi verebilme ve ürünlerde iyi kabarma özelliğine sahip olmalıdır.
- 11.3. Uygun şartlar sağlandığında tazeliğini ve gevrekliğini uzun süre koruyabilmelidir.
- 11.4. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- 11.5. Rengi beyaz olacak, canlı – cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır.
- 11.6. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- 11.7. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.
- 11.8. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- 11.9. Aflatoxin B<sub>1</sub>: 2 (pg/kg) Aflatoxin toplam B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>: 4 ( pg/kg ) Koliform: 103-104 K<sub>üf</sub> (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.
- 11.10. 25 kg'lık orijinal çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- 11.11. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.

7


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

- 11.12. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1' nci bölümündeki gibi olacaktır.
- 11.13. 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-BÖREKLİK- YUFKALIK UN**) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Tasıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi olacaktır.
- 11.14. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
- 11.15. Muayeneler ambalaj, duyuşal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyuşal muayenede buğday ununun duyuşal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
- 11.16. Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta 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 her türlü ödemesi yüklenici firmaya ait olmak kaydı ile kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
- 11.17. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümündeki gibi 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, idare 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.

Ceyhun Kemal KALAYCI  
Gıda Mühendisi

Şaban AÇIKGÖZ  
Aşçı

Barış GÜLBAŞI

Aşçı