

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

AMAC

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

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan yumurta 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. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
7. 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.
8. 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.
9. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

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

10. 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.
11. 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.
12. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
13. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
14. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
15. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
16. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
17. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre “ İşletme Kayıt/Onay Belgesi “ verilmelidir.
18. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.
19. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı olmalıdır. Ürünler sıcaklığına uygun olarak frigofirik araçla getirilmelidir.
20. 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.
21. 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.
22. 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 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

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

baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.

23. 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 günkü tazeliğini koruyacaktır.

31. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

31.1. Ambalajlar kapalı olmalıdır.

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. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

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.

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

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

YUMURTA GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan elde edilmiş olmalıdır.
2. Alınacak yumurta "Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği" belgesindeki yumurta özelliklerine uygun olmalıdır.
3. Kabukları sağlam , su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış , zımparalanmamış , temiz, kendine özgü tat ve renkte , beneksiz , kansız , kokusuz olmalı , yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Yumurtalar çatlak , ıslak , küflü , bozuk , ve çürük olmamalıdır .
5. Yumurta sarı kabuklu olmalı ve her bir yumurta tartıldığında 63-72 ağırlığında olmalı ve kabuk kalınlığı 0,2 mm'in altında olmamalıdır. Viollerde her bir yumurtanın en az 63 gram olması istenmektedir.
6. Muayene için ayrılan her ambalaj içerisindeki yumurtalar, gözle ve elle incelenmeli , sayılmalı , tartılmalı , koklanmalı, lambadan geçirilmeli ve yumurtalardan geliş kırıları incelemeye suretiyle, yumurta fiziksel ve organoleptik muayenesi yapılmalıdır.
7. Lamba muayenesi ile yumurtaların kabuk yapısı , hava boşluğu , sarısı ve akının durumu incelenir. Tuzlu su ile tazelik muayenesi yapılır. Yumurta sarısı, ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülmeli, membranda yırtık olmamalıdır.
8. Muayene için kırılan yumurtalar teslim sayısına dahil değildir.
9. Yumurtalar kuru , temiz , kokusuz, viyoller içerisinde karton ambalajlarda teslim edilmelidir.
10. Teslimat sırasında kırık çıkan yumurtalar alınmaz. (TS 1066) uygun olmalıdır.
11. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo kalıntısı veya kan bulunmamalıdır.
12. Yumurtalar taze ve A sınıfı olacaktır.
13. Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6 mm' den yüksek olmamalı ve hareket etmemelidir.
14. Yumurta akı berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir.
15. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
16. Yumurta içerisinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır.

AMBALAJ VE ETİKET BİLGİSİ:

17. Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren en az 28 (otuz) gün garantili olmalıdır.
18. Yumurtalar 30 adet olan viollerde ve her bir viol ayrı ayrı paketlenmiş olarak kapalı getirilecektir. Yumurta boxları 10'lu viollerden oluşmalıdır.
19. Herbir violün ve yumurta box (kutu) üzerinde etiket bilgileri olmalıdır. Yumurtanın dağıtım ambalajlarının üzerinde her bir viol için; üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi, işletme numarası, üretim izni tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, üretim tarihi veya periyodu, sevkiyat tarihi ve ürünün depolanması gereken sıcaklık ve bu sıcaklıkta tutulabileceği süre yer alır.
20. Her bir viol dış etkenlerden korunmuş halde streç filmle kaplanmış olarak gelecektir.

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

21. A sınıfı yumurtada işletme ve kümes numarası ile yumurtlama tarihi kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır. İşletme numarası damgalanırken, il trafik kodu ve işletmeye özgü kod arasında bulunan ve bilgisayar destekli veri tabanında işletme numarasını 14 haneye tamamlamak için kullanılan sıfırlar damgalanmayabilir. Yumurtlama tarihi gün, ay, yıl olarak (Örnek: YT:1/1/2015 veya YT:1/1/15) damgalanır.
22. Yumurta viollerinin taşınması gereken sıcaklık mevzuata uygun olmalıdır. Bu nedenle taşıma aracı dijital ısı göstergeli olmalıdır.

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.


Ceyhan Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi

İsmail CAŞKA
Aşçı



Barış GÜLBAŞI

Aşçı



