

BUGDAY UNU TİP 2 TEKNİK ŞARTNAMESİ (YEMEKLİK VE PASTALIK UN):

Birinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

25-50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir.

Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- › İlgili standardın işaret ve numarası,
- › Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- › Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 4500 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

BAKLAVALIK UN (TULUMBA İÇİN)

1. Kurumun ihtiyacı olan gıda maddelerinde 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ,Türk Gıda Kodeksi yönetmelik ve tebliğleri ve Gıda Mevzuatı ilgili TSE ye uygun olmalıdır.Kurum ihaleden sonra çıkacak tebliğ,belge ve standartları isteyebilir. Muayene için numune olarak alınmak suretiyle eksilen miktar yüklenici tarafından tamamlanacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Tebliğ No: 2009/06 uygun olmalıdır.
3. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Baklavalık buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Ekstra-ekstra lüks baklavalık undan olacaktır. Rengi beyaz olacak, acılaşma, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır.Yerli menşeli olmalıdır.
4. Unun Yapısal Özellikleri:
 - Tatlıda kuruma ve sertlik yapmamalı,


Ayşe Gülçin
Erciyes Üniversitesi

- Şerbetini kolayca çekmeli,
 - Pişirme esnasında iyi renk almalı,
 - Tulumbaya has kırıklık ve parlaklık sağlamalıdır.
5. 25 kg 'lık veya 50 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Tatlılık buğday unu birinci sınıf üst kalite un olmalıdır. Tulumba tatlısı yapımı için uygun olmalıdır. Numune denenip en beğenilende karar kılınacaktır.
 6. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
 7. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi malın çeşidi (ekmeklik, pastalık v.s) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
 8. İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
 9. Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından duysal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından değerlendirilip en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
 10. Ürünler kurumun istediği miktarda ayda bir veya iki kez teslim alınacaktır. Kurumumuzca istek miktarı belirlenen Ürünler firmaya 5 gün önceden sipariş verilecek ve kurumumuz tarafından belirtilen saat ve tarihte sipariş verilen ürünlerin firma tarafından kurumumuza teslimi yapılacaktır. Kendisinde bulunmayan ürünü yüklenici firma başka firmadan bulup kurumumuz tarafından belirtilen saat ve tarihte sipariş verilen ürünler kurumumuza teslim edecektir.
 11. Kurumumuzun ihtiyaçları sözlü (telefon) ve yazılı (faks) olarak sipariş edilecek olup, sipariş bildirim formunda belirtilen tarih ve saatte teslim edilecektir. Ürünler en geç saat 09.00'e kadar kurumumuza teslim edilecektir. Firma yetkilisi ya da yetki verdiği bir kişi malzeme teslimi sırasında ürünün başında bulunacaktır. Yüklenici firma süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; Kurumumuz piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
 12. Kabul görülen ürünün temin ve teslimi sözleşme sonuna kadar devam etmelidir. Ancak firma tarafından verilen ürünlerde değişiklik gerektiği durumlarda önceden kuruma bilgi verilecektir.
 13. Kuruma bildirilmeden getirilen ürünler iade edilecektir. Kurum tarafından değişiklik kabul edildiğinde, kurumun istediği sürede en fazla 3 farklı 1. sınıf numune getirilip beğeni kazanılması durumunda teslim alınacaktır.
 14. Beğenilen marka ürün sipariş tarihinden itibaren her parti ürün teslim alımında Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilecek ve teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilecektir.
 15. Kullanılmadan raf ömrü dolan veya son tüketim tarihinden önce bozulan ürünler 10(on) iş günü içinde değiştirilecektir.
 16. Yüklenici süresinde geri almadığı gıda maddelerine ilişkin olarak idareden herhangi bir hak talebinde bulunamaz.
 17. Malzemelerin getirildiği araç gıda maddesi taşımaya uygun ve hijyenik olmalıdır. İçinde kimyasal madde olmamalıdır. Gıda maddelerinin taşınmasında, depolanmasında çalışan kişiler sağlıklı ve hijyenik olmalıdır.
 18. Ürünlerin depoya düzenli istifini yüklenici firma yapacaktır.

AVŞENÜL İNÇER
Erciyes Üniversitesi
Erciyes Üniversitesi

19. Bütün gıda maddeleri net ağırlıktan alınmaktadır. Gıda maddelerinin ambalajlarında bozukluk, yırtık, ezik vb. sorunlar oluşmuşsa yüklenici firma tarafından sorunlu olan gıda maddeleri sağlamları ile değiştirilecektir.

LİMON TUZU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Limon tuzunun kimyasal yapısı sitrik asit olacaktır. İri parlak, şeffaf kristaller halinde olacaktır. Unlanmış, dağılmış, nemlenmiş olmayacak, içinde yabancı madde, tat ve koku bulunmayacaktır.
3. Limon tuzu ortam sıcaklığında olmalıdır.
4. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 5 kg.'lık orjinal ambalajlarda olmalıdır.
5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon tuzları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
6. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

Ayşegül ÜLKER
Dış Ticaret
Eciyes Dış Ticaret