DONDURULMUŞ GIDA ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

BÖLÜM 1: GENEL ESASLAR VE HUKUKİ MEVZUAT

1.1. Amaç ve Kapsam

Bu teknik şartname, Kurumumuz bünyesinde tüketilmek üzere satın alınacak dondurulmuş gıda maddelerinin (sebze, patates, tavuk, balık ve işlenmiş et ürünleri) teknik özelliklerini, standartlarını, muayene-kabul usullerini, ambalajlama, depolama ve teslimat koşullarını kapsar.

1.2. Yasal Mevzuat ve Standartlara Uygunluk

Yüklenici, tedarik edeceği tüm ürünlerde aşağıdaki kanun, yönetmelik, tebliğ ve standartlara eksiksiz uymakla yükümlüdür:

- 4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu ve 4735 Sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu.
- 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili ürün tebliğleri (Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Et ve Et Ürünleri Tebliği vb.).
- TSE (Türk Standartları Enstitüsü) ilgili ürün standartları.
- ISO 22000 / HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi standartları.
- Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Derin Dondurulması, Muhafazası ve Taşınması Mevzuatı.

1.3. Genel Kalite ve Soğuk Zincir Koşulları

1. **Soğuk Zincir:** Tüm ürünler imalatından Kurumumuz depolarına teslimine kadar olan süreçte soğuk zincir kırılmadan, iç sıcaklığı **-18 veya daha düşük** sıcaklıkta muhafaza edilerek teslim edilecektir.
2. **Frigorifik Taşıma:** Teslimatlar, kendinden soğutmalı, sıcaklık kayıt cihazı (datalogger) bulunan frigorifik araçlarla yapılacaktır. Araç içi sıcaklığı dondurulmuş gıda nakli standartlarına (-18 ila -20) uygun olacaktır.
3. **Yeniden Dondurma Yasağı:** Çözünmüş veya herhangi bir aşamada çözünüp tekrar dondurulmuş hiçbir ürün kesinlikle kabul edilmeyecektir. Ürün üzerinde yapışma, bloklaşma veya yoğun buz kristalleri bulunmayacaktır.
4. **Organoleptik Özellikler:** Ürünler kendilerine özgü renk, koku, tat ve yapıda olacaktır. Yabancı, acımış, ekşimiş koku ve tat içermeyecektir.
5. **Katkı Maddesi ve Trans Yağ:** Türk Gıda Kodeksi tarafından izin verilenler dışında hiçbir sentetik katkı maddesi, renklendirici, koruyucu ve trans yağ içermeyecektir.

1.4. Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme

1. Ürün ambalajları gıda ile temasa uygun, sızdırmaz, dayanıklı, hijyenik ve vakumlu/modifiye atmosferli olacaktır.

2. Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler Türkçe olarak açıkça basılmış veya silinmez etiketle yapıştırılmış olacaktır:
    - Üretici/İthalatçı firma adı, ticari unvanı, adresi.
    - Ürünün cinsi ve ticari adı.
    - İşletme Kayıt / Onay Numarası.
    - Üretim tarihi, Parti/Lot numarası ve Son Tüketim Tarihi (STT).
    - Net ve brüt ağırlığı.
    - Saklama ve muhafaza koşulları (-18).
    - İlgili **TSE Markası / Standardı** numarası.
    - İçindekiler ve Alerjen Uyarısı.

1.5. Muayene, Kabul, Numune ve Analiz

1. Teslim edilen malların muayene ve kabul işlemleri, İdarece görevlendirilecek Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından yapılacaktır.
2. Komisyon, teslimat sırasında ürün sıcaklığını, ambalaj bütünlüğünü ve organoleptik niteliklerini kontrol edecektir.
3. İdare gerekli gördüğü takdirde, her parti maldan numune alarak akredite veya Bakanlık yetkili laboratuvarlarında mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal, tür tayini, kalıntı ve katkı analizleri yaptırabilir.
4. Analiz ücretleri ilk muayenede ve olumsuz çıkan sonuçlarda Yükleniciye aittir.
5. Şartnameye uymayan, standart dışı veya analiz sonucu olumsuz çıkan ürünler reddedilerek derhal iade edilecek ve Yüklenici sözleşmedeki süre dahilinde yenisiyle değiştirmekle yükümlü olacaktır.

BÖLÜM 2: ÜRÜN TEKNİK ÖZELLİKLERİ VE TSE STANDARTLARI

Madde 1: Dondurulmuş Bezelye

- **Standart Referansı: TS 6100 / TS EN 13190** (Dondurulmuş Sebzeler - Bezelye)
- **Teknik Özellikler:**
    - Yeni hasat edilmiş, taze, körpe bezelyelerin tekniğine uygun temizlenip dondurulmasıyla elde edilmiş olmalıdır.
    - Kalibrasyonu 3 olmalıdır.
    - İçerisinde yabancı madde, kabuk, sap, bozuk beyaz renkli veya lekeli taneler, yabancı tat ve koku kesinlikle bulunmamalıdır.
    - Tane tane dondurulmuş (IQF) olmalı, çözünmüş ve geri dondurulmuş olmamalıdır.
- **Ambalaj/Teslimat:** 2,5 kg'lık gıdaya uygun orijinal polietilen ambalajlarda ve 10–12,5 kg'lık dış karton kolilerde teslim edilecektir.

Madde 2: Dondurulmuş Taze Fasulye

- **Standart Referansı: TS 10271** (Dondurulmuş Sebzeler - Taze Fasulye)
- **Teknik Özellikler:**
    - Yeni hasat edilmiş, taze, sert, kılçıksız ve çekirdekleşmemiş fasulyelerin ayıklanıp, doğranıp IQF yöntemiyle dondurulmasıyla elde edilmiş olmalıdır.

- Yabancı madde, çürük, lekeli parça, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Çözünmüş ve geri dondurulmuş ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.

- **Ambalaj/Teslimat:** 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda ve 10–12,5 kg'lık dayanıklı karton kolilerde teslim edilecektir.

Madde 3: Dondurulmuş Piliç Pane / Şinitzel

- **Standart Referansı:** TS 5207 (Tavuk Eti - İşlenmiş/Kaplanmış Et Ürünleri) & **Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği**
- **Teknik Özellikler:**
  - Veteriner hekim kontrolünden geçmiş, sağlıklı piliç etlerinden imal edilmelidir.
  - Her bir adedin gramajı **94 – 104 gram** aralığında sabit olmalıdır.
  - Şekli ve yapısı düzgün, kaplaması homojen dağılmış olmalıdır.
  - Kuruma, yanma, yabancı madde, yabancı tat ve koku içermemelidir.
  - Muhafaza ve teslimat sıcaklığı **-18 ve daha düşük** olmalıdır.
  - Etiketleme, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne tam uygun olacaktır.
- **Ambalaj/Teslimat:** Gıdaya uygun koruyucu ambalajlarda ve karton kolilerde soğuk zincir bozulmadan teslim edilecektir.

Madde 4: Dondurulmuş Ispanak

- **Standart Referansı:** TS 10272 (Dondurulmuş Sebzeler - Ispanak)
- **Teknik Özellikler:**
  - Yeni hasat edilmiş, yaprakları taze, sararmamış ve iyi temizlenmiş ıspanak yapraklarından üretilmiş olmalıdır.
  - Doğranmış yaprak halinde IQF ile dondurulmuş olmalı, blok veya kalıp şeklinde dondurulmuş olmamalıdır.
  - Üründe **kesinlikle kum, toprak, yabancı ot ve yabancı madde** bulunmamalıdır.
  - Çözünmüş ve yeniden dondurulmuş olmamalıdır.
- **Ambalaj/Teslimat:** 2,5 kg'lık orijinal gıda polietilen ambalajlarında ve 10–12,5 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.

Madde 5: Dondurulmuş Bamya

- **Standart Referansı:** TS 10273 (Dondurulmuş Sebzeler - Bamya)
- **Teknik Özellikler:**
  - Taze bamyaların tekniğine uygun olarak tepe kısımları konik soyulup, haşlanarak dondurulması sonucu elde edilmelidir.
  - Bamyaların boyu **3,0 – 3,5 cm** aralığında ekstra/1. sınıf olmalıdır.
  - Kendine has yeşil renkte ve kokuda olmalı; sünme, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
  - Hiçbir katkı ve koruyucu madde içermemelidir.
- **Ambalaj/Teslimat:** 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda ve 10–12,5 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.

Madde 6: Dondurulmuş Parmak Patates

- Standart Referansı: TS 11036 (Dondurulmuş Patates)
- Teknik Özellikler:
  - Patatesler **Ekstra / 1. Sınıf** niteliğe sahip, sert, düzgün kesimli ve berelesiz olmalıdır.
  - Yeşil kısım, kararma, oyuk, kitlevi leke veya kabuk kalıntısı içermemelidir.
  - Tane tane dondurulmuş (IQF) olmalı, bloklaşmış veya yapışmış olmamalıdır.
  - İdarenin talebine göre **10 mm** veya **7 mm** boyutlarında teslim edilmelidir.
  - **Trans yağ asidi içermemelidir.**
  - Ürünlerin tamamı aynı üretim partisine (lot) ait olmalı ve teslimat yılı içerisinde üretilmiş olmalıdır.
- **Ambalaj/Teslimat:** 2,5 kg'lık orijinal gıda ambalajlarında ve 10–12,5 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.

Madde 7: Dondurulmuş Elma Dilim Patates

- Standart Referansı: TS 11036 (Dondurulmuş Patates)
- Teknik Özellikler:
  - Dondurulmuş elma dilimi patates **1/8 dilim** ebadında ve özel baharatlı/kabuklu yapıda olmalıdır.
  - Patatesler Ekstra / 1. Sınıf kalitede, sağlam, dış etkenlerden zarar görmemiş olmalıdır.
  - Kabuk altında siyah leke, küf, yeşermiş kısım, fena koku ve tat bulunmamalıdır.
  - Bloklaşmamış, tek tek dondurulmuş olmalıdır.
  - Aynı yıl üretilmiş, aynı parti malı olmalıdır.
- **Ambalaj/Teslimat:** 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarında ve 10–12,5 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.

Madde 8: Dondurulmuş Uskumru Fileto

- Standart Referansı: TS 10921 (Dondurulmuş Balık ve Balık Filetoları)
- Teknik Özellikler:
  - 1. Sınıf kalitede uskumru balıklarından tekniğine uygun olarak fileto çıkarılmış ve dondurulmuş olmalıdır.
  - Renklendirici, koruyucu veya ağır kimyasal katkı maddesi içermemelidir.
  - Kılçıkları tamamen temizlenmiş, çözündükten sonra doğrudan pişirilmeye hazır olmalıdır.
  - **Ağırlık ve Glaze Parametreleri:**
    - Glazeli Ağırlık: **180 – 200 gram/adet**
    - Çözünmüş (Net) Ağırlık: **130 – 150 gram/adet**
    - Buz Kaplama (Glaze) Oranı: **En fazla %20**
  - Ekşime, küflenme, kokuşma, parazit veya doku bozulması kesinlikle bulunmayacaktır.
- **Ambalaj/Teslimat:** Fileto halinde 10 kg'lık orijinal paketlerde, frigorifik araçlarla teslim edilecektir.

Madde 9: Dondurulmuş Piliç Cordon Bleu

- Standart Referansı: TS 5207 & Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği
- Teknik Özellikler:
    - Kaliteli piliç etlerinin içerisine 1. sınıf kaşar peyniri (veya talebe göre kaşar ve salam) konularak kaplama malzemesi ile kaplanmış ve ön pişirme işlemi yapılmış olmalıdır.
    - Birim ağırlığı **140 gram** olmalıdır.
    - İçerisinde kullanılan tüm girdiler (kaşar, salam vb.) 1. sınıf ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
    - Ürün sıcaklığı teslim anında **-18** olmalı; erimiş veya çözünüp tekrar dondurulmuş olmamalıdır.
- **Ambalaj/Teslimat:** Şeffaf/içini gösterir polietilen esaslı 2, 3 veya 4 kg'lık ambalajlarda ve dış karton kolilerde teslim edilecektir.

Madde 10: Dondurulmuş Tane Mısır

- Standart Referansı: TS 10274 (Dondurulmuş Sebzeler - Tatlı Mısır)
- Teknik Özellikler:
    - Taze tatlı mısır koçanlarından ayrılan tanelerin haşlanıp bireysel hızlı dondurma (IQF) sistemi ile dondurulmasıyla elde edilmelidir.
    - Mısır taneleri diri, iri, homojen büyüklükte ve parlak sarı renkte olmalıdır.
    - Yerli menşeli olmalı, genetiği değiştirilmiş (GDO) ürün içermemelidir.
    - Taneler birbirine yapışık veya blok halde olmamalıdır.
    - Yabancı madde, koçan kırıntısı, koku ve katkı maddesi içermemelidir.
- **Ambalaj/Teslimat:** 1 kg, 1,5 kg veya 2,5 kg'lık naylon torbalarda; 4'lü, 5'li veya 6'lı karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde **TSE Markası**, İşletme Kayıt No ve imal/STT tarihleri eksiksiz basılı olacaktır.

BÖLÜM 3: CEZA VE MÜEYYİDELER

1. İşbu teknik şartnamede belirtilen şartlara, TSE standartlarına veya Türk Gıda Kodeksi hükümlerine uymayan teslimatlar **Muayene ve Kabul Komisyonu** tarafından **RED** edilir.
2. Reddedilen ürünler Yüklenici tarafından 4734 ve 4735 sayılı Kanunlar çerçevesinde belirtilen sürede uygun ürünlerle değiştirilmek zorundadır.
3. Soğuk zincirin kırılması, çözünmüş ürün getirilmesi veya hileli ürün tespiti hallerinde yüklenici hakkında idari ve hukuki işlemler başlatılarak ihale dokümanındaki cezai şartlar uygulanır.
4. Yüklenici firma, siparişin teslimini **08:00 - 10:00** arasında gerçekleştirmeli, tarih ve saate uymakla mükelleftir.

Dyt.Merve Asena ÇATALDAŞ
Merkezi Kafeterya Yöneticisi

Hicran AKSOY
Gıda Mühendisi

Prof. Dr. Asiye AKYILDIZ
Çukurova Üniversitesi
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Doç.Dr. Hakan Gerla