



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ MÜDÜRLÜĞÜ
SATINALMA BİRİMİ

Konu: Teklif Mektubu

27/03/2026

Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri Müdürlüğü'ne bağlı birimlerde kullanılmak üzere ihtiyaç duyulan yedi (7) kalem deniz mahsulleri alımı, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22'nci maddesinin (d) bendi gereğince 01.04.2026 – 31.07.2026 tarih aralığında sözleşmeli alım şeklinde temin edilecektir.

Müessesenizce temini mümkün ise S.K.S.D.B. Sosyal Tesis ve İşletmeler Müdürlüğü Satınalma Birimine K.D.V. Hariç birim fiyatını belirtir şekilde teklifinizi en geç 31/03/2026 saat 12:00'a kadar göndermenizi rica ederiz.

Ramazan TURAL
Şube Müdürü

- 01.04.2026 – 31.07.2026 tarih aralığında sözleşmeli olarak alım yapılacaktır.
- Teknik şartnameye uygun alım yapılacaktır.
- Ödeme fatura tarihinden itibaren 90 takvim günü içinde yapılacaktır.
- Teslimat Sıhhiye ve Beytepe depolarına yapılacaktır.

Hacettepe Üniversitesi
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Sosyal Tesis ve İşletmeleri Müdürlüğü
Satınalma Birimi
Hacettepe Üniversitesi Öğretim Üyeleri Kafeterya binası
Sıhhiye / ANKARA
Tel : 0312 305 20 05
Faks : 0312 305 31 08
e-mail: sosyaltessatinalma@hacettepe.edu.tr

Ek : İhtiyaç Listesi (1 sayfa)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ MÜDÜRLÜĞÜ'NE BAĞLI BİRİMLERİN İHTİYACI OLAN
YEDİ (7) KALEM DENİZ MAHSULLERİ ALIM İŞİ İHTİYAÇ LİSTESİ

S.No/ Cinsi	Birim	Özellikler	Sıhhiye	Beytepe	Toplam Miktar
1 ÇUPRA	Kg	Teknik Şartnameye Uygun 350-400g Temizlenmiş	0	200	200
2 DİL PANGA	Kg	Teknik Şartnameye Uygun Brüt:1000g Net:800g	400	150	550
3 LEVREK	Kg	Teknik Şartnameye Uygun 350-400g Temizlenmiş	100	180	280
4 NORVEÇ SOMON DİLİM	Kg	Teknik Şartnameye Uygun 1 dilim 180-200g	0	175	175
5 NORVEÇ SOMON	Kg	Teknik Şartnameye Uygun Temizlenmiş	0	100	100
6 SEYİT MEZGİT FLETO	Kg	Teknik Şartnameye Uygun Donuk	350	150	500
7 HAMSİ KARADENİZ	Kg	Teknik Şartnameye Uygun Temizlenmemiş	0	60	60

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

AMAÇ

Bu teknik şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin deniz mahsulleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan deniz mahsulleri 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 olmalıdır.
4. Ürünler 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 üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı, buz vb.)
7. İlgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını, kurumun talebi üzerine, getirmek zorundadır.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. 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.
10. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
11. 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
DENİZ ÜRÜNLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

12. 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.
13. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
14. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
15. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
16. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
17. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
18. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre “ İşletme Onay Belgesi “ verilmelidir.
19. Ürünler 1. Kalite (extra kalite) hammaddeden yapılmış olacaktır.
20. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.
21. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımını olmalıdır. Ürünler sıcaklığına uygun olarak frigofirik araçla getirilmelidir.
22. 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.
23. 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.
24. 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. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.

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

25. 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.ALLERJEN DURUMU

29.1. Erişkinlerde toksik reaksiyonlar o gıdanın yeterli dozda alınması ile oluşur.(Örneğin zehirli balıktaki Histamin)

30. KALİTE BELGELERİ

30.1. Firmanın Iso 22000, Iso 9001 kalite belgeleri olmalıdır.

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 frigofirik araçlarda getirilmelidir.

31.2.Ürünler raf ömrü boyunca soğuk zincir kırılmadan muhafaza edilmelidir.

31.3.Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük tazeliğini koruyacaktır. Raf ömrü büyük balıklarda 7 gün, küçük balıklarda 3 gün, donuk ürünler için 8 ay olmalıdır.

31.4. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır.

31.5. Taze ürünler için saklama koşulu 0 ile +4 °C arasında, donuk ürünler için en az -18 °C olmalıdır.

31.6.Taze ürünleri buzdolabında, donuk ürünler derin dondurucuda muhafaza edilmelidir.

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:



3



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

- 32.1.** Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.
- 32.2.** Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.
- 32.3.** Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.
- 32.4.** Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.
- 32.5.** Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.
- 32.6.** Taze ürünler için strafor olmalıdır, donuk ürünler için poşetli, vakumlu veya karton koliler kullanılmalıdır.

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.** Firma tarihi geçmiş ürün, bozuk ürün getiremez. Tarihi yaklaşan ürünlerin kabul edilmemesi kuralı vardır.

DENİZ MAHSÜLLERİ GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, saydam, gözbebekleri siyah renkte, hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
2. Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün 0 ile +4 °C arasında teslim edilmelidir. Donuk gelen ürünler için ürün ve araç sıcaklığı -18 C olmalıdır.
3. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalıdır, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.
4. Balıklar mevsiminde temin edilemeyenler harici taze olmalıdır.
5. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
6. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.



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

7. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.
8. Balıklar sözleşmeye uygun olarak siparişe göre temizlenmiş (pulları da alınarak) yada temizlenmemiş olarak teslim edilmelidir.
9. Balık konulan strafolar hijyenik koşullara uygun olmalı, üzerleri şeffaf naylon veya jelatin ile kapatılmış olmalıdır. Straforlar soğuk zincirinin kırılmaması için buz kalıplarıyla dolu olacaktır.
10. Üretim tesise giren işletme suyunun altı ayda bir mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri yapılarak sonuçlarının kuruluşumuza bildirilmesi istenebilir.
11. Siparişlerin sözleşmeye uygun olarak adet ya da kg olarak getirilmelidir. Her bir balık adetinin de belirtilen gramajlara uygun olması gerektiğinden firmanın bu koşulları sağlaması gerekmektedir. Gramaj farklılığından kaynaklanan sayı eksiklikleri karşılıklı görüşülerek siparişler eksiksiz teslim alınacaktır.
12. Taze balıklar buzhane ürünü olmamalıdır.
13. Alınacak tüm balık ürünleri ulusal marka özelliğinde olacak, birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır, kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.
14. Yüklenici firmanın su ürünleri mevzuatına uygun bir işletme olması ve mevzuata uygun ürün getirmesi şartı aranmaktadır.
15. Amonyaklı ve kükürtlü kokuşma olmayacaktır.
16. Kan, pislik(dışkı, sindirim organı muhteviyatı), toprak, çamur ve yabancı madde olmayacaktır.
17. Et ve yağ renginde değişim, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu, sümüksü ifrazat oluşumu olmayacaktır.
18. Balıkların göz rengi matlaşmamış olacaktır.
19. Solungaçlarının rengi kendine has canlı kırmızı renkte olacaktır.
20. Tarım ve Orman Bakanlığı menşesi bulunmalıdır.
21. Su ürünleri yönetmeliği Ek-9 balıklarda organoleptik, kimyasal ve mikrobiyolojik kabul edilebilir değerler olmalıdır.
22. pH 5 ile 7 arasında olmalıdır.
23. Deniz balıklarının orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara ; tatlı su balıkları orijini Ege ; filetoların orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara, tatlı su kaynakları, Norveç ; Kabukluların orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara, Hindistan, Amerika, Alaska, Norveç, Suudi Arabistan ; Kafadan Bacaklıların orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara, Hindistan, Amerika, Norveç, Suudi Arabistan, İspanya olmalıdır.
24. Balıklar temizlenmiş istenildiği takdirde, fire kısmı fatura edilmeyecektir. Temizlenmiş, dilimlenmiş kısmın miktarı üzerinden hesaplama yapılacaktır.

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

1.ÇUPRA

- 1.1. Temizlenmiş minimum balık ağırlığı 350 gram , maksimum 400 gram olmalıdır.
- 1.2. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.
- 1.3. Gross analizi %18-19 ham protein, %5-6 ham yağ, %1.5-2 ham kül, %20-30 kuru madde içermelidir.
- 1.4. Balıklar taze olmalı, aşağıdaki özellikleri taşımalıdır.
- 1.5. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
- 1.6. Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır.
- 1.7. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
- 1.8. Balık eti pembemsi beyaz renkte, yüzeyi parlak sert ve elastiki olmalıdır.
- 1.9. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.

2.DİL PANGA

- 2.1. Beyazdan açık pembe tonlarına sahip; derisiz, kılçıksız, yatay kesilmiş dil tipi fileto şeklinde olacaktır.
- 2.2. Sıkı ve elastik yapıda olacaktır. Gevşek olmayan yapıda olacaktır.
- 2.3. Türüne özgü doğal tatta olmalı ve taze balık kokusu olmalıdır. Yabancı veya bozuk koku olmayacaktır.
- 2.4. **Bireysel olarak hızlı dondurulmuş ürün olmalıdır.(IQF)**
- 2.5. Nakliye sıcaklığı: **-18°C sabit**, kesintisiz soğuk zincir şeklinde olacaktır.
- 2.6. Çözülmüş ürün tekrar dondurulmayacaktır.
- 2.7. Brüt 1000 gram, net:800 gram olarak dökme kolilerde teslimatı yapılmalıdır.

3.LEVREK

- 3.1. Ürün kesinlikle taze olacaktır. Dondurulmuş – çözüldürülmüş ürün kesinlikle kabul edilmez.
- 3.2. Balıkların görünümü temiz, parlak ve diri olacaktır.
- 3.3. Gözler: Şeffaf, parlak ve dışı doğru bombeli, Solungaçlar: Koyu kırmızı / canlı kırmızı renkte olacaktır, Koku: Temiz balık kokusu, çamurumsu, ekşi, bozuk koku olmayacak, Doku: Elastik olacak (parmakla bastırınca çökme bırakmadan eski haline döner), Deri: Parlak, düzgün, pullar sağlam ve yerinde olacaktır, Karın Bölgesi: Yırtık olmayacak, iç organ kalıntısı bulunmayacaktır.
- 3.4. Sıcaklık kontrolü teslimat boyunca **0-4°C** olacaktır.
- 3.5. Çamur kokusu, aşırı mukus, şişmiş karın, bozulma emareleri olan balıklar kabul edilmeyecektir.
- 3.6. Balıkların üzerinde yabancı madde, kum, pullu kirlenme olmayacaktır.
- 3.7. Temizlenmiş, **350-400 gr** aralığında ve adet halinde getirilecektir.

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

4.NORVEÇ SOMON DİLİMLİ

- 4.1. Ürün Salmo salar (Atlantik somonu) türünde olacaktır.
- 4.2. Menşei Norveç olacaktır ve belge ile tevsik edilecektir.
- 4.3. 180 gr - 200 gr arasında, kılçıksız, takoz dilim ve dilimler homojen kalınlıkta olacak, parçalanmış ve düzensiz kesimler kabul edilmeyecektir.
- 4.4. Et rengi doğal pembe-turuncu; homojen ve parlak; Koku taze, deniz kokusu, yabancı veya bozulma kokusu içermeyecek; Et dokusu sıkı, elastik, bastırıldığında eski halini alacaktır.
- 4.5. Kan pıhtısı, siyah leke, sararma veya kuruma bulunmayacaktır
- 4.6. Balıklar temizlenmiş istenildiği için, fire kısmı fatura edilmeyecektir. Temizlenmiş, dilimlenmiş kısmın net miktarı üzerinden hesaplama yapılacaktır.

5.NORVEÇ SOMON

- 5.1. Ürün Salmo salar (Atlantik somonu) türünde olacaktır.
- 5.2. Menşei Norveç olacaktır ve belge ile tevsik edilecektir.
- 5.3. Gözler parlak, dolgun ve çökük olmayan; Solungaçlar canlı kırmızı, sümüksü ve kötü kokulu olmayacak; Deri parlak, nemli, pul kaybı minimum; Et dokusu sıkı ve elastik, bastırıldığında iz kalmayacak; Koku taze deniz kokusu, yabancı veya bozulma kokusu içermeyecektir.
- 5.4. Balıklar bütün, başlı ve iç organları çıkarılmamış olacaktır.
- 5.5. Ezilmiş, parçalanmış, yaralanmış, kanamalı veya deformasyona uğramış ürünler kabul edilmeyecektir.
- 5.6. Balıklar temizlenmiş istenildiği için, fire kısmı fatura edilmeyecektir. Temizlenmiş kısmın net miktarı üzerinden hesaplama yapılacaktır.

6.SAITHE(MEZGİT) FLETO

- 6.1. Form: Derisiz ve kılçıksız fileto halinde, Kesim: Homojen, düzgün, parçalanmamış görünümünde, Renk: Beyaz – açık gri renkte, Koku: Türüne özgü doğal balık kokusu; yabancı, bozuk koku olmayacaktır.
- 6.2. Elastik, sıkı, gevşememiş et yapısına sahip olmalı ve yabancı madde, kan pıhtısı, kararma, zedelenme içermeyecektir.
- 6.3. Filetolar **-40°C'de şoklanmış**, stoklama ve taşıma **-18°C veya altında** yapılacaktır.
- 6.4. Kesim yüzeyleri pürüzsüz ve homojen olacaktır. Yabancı madde (kılçık, pullar, deri parçaları) bulunmayacaktır.
- 6.5. 170-220 g aralığında olmalıdır.

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

7.HAMSI KARADENİZ

- 7.1. Ürün *Engraulis encrasicolus* (Hamsi) türünde olacaktır.
- 7.2. Ürün deniz balığı olacak, yetiştiricilik ürünleri kabul edilmeyecektir.
- 7.3. Her bir hamsi ortalama 12-18 gram ağırlığında olacaktır.
- 7.4. Boy: 10-14 cm aralığında olacak, parti homojenliği sağlanacaktır.
- 7.5. Gözler parlak ve dolgun, çökük olmayacak; Deri ve pullar parlak, kaygan ve yapışık; Et dokusu sıkı, elastik ve bastırıldığında eski halini alacak; Koku taze deniz kokusu, yabancı veya bozulma kokusu içermeyecek; Solungaçlar pembe veya kırmızimsı, sümüksü ve kötü kokulu olmayacaktır.
- 7.6. Ezilmiş, parçalanmış, kanamalı veya bozulmuş ürünler kabul edilmeyecektir.

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.

Erol KAZAN

Aşçıbaşı



Çağatay KOÇAK

Aşçıbaşı Yard.

Ceyhan Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi

16.12.2025