

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

<b>ÇAY</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
<b>REF.STD.NO</b>	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145, Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği R.G.17.06.2015-29389. Tebliğ No:2015/30, TS K 30
<b>KAYIT</b>	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.</li><li>2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çaylar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>BİYOLOJİK</b>	Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak Maya ve Küf (kob/g): 1,0X10 <sup>4</sup> -1,0X10 <sup>5</sup> Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Kahve ve Çaya Ait Mikrobiyolojik Değerler
<b>KİMYASAL</b>	Kimyasal özellikleri R.G.:17.06.2015-29389 tarihli Çay Tebliğinin (Tebliğ No:2015/30) Ek-1'deki kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
<b>FİZİKSEL</b>	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Piyasanın en iyi kalitelisi ve koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışardan yabancı koku çekmiş, içerisinde boya maddesi olmayacaktır. Demlendiğinde çay demi berrak olacak, bulanık olmayacaktır. Siyah çay olacaktır. Başka bir aroma içermeyecektir. Çay ortam sıcaklığında olmalıdır. Fiziksel özellikleri R.G.:17.06.2015-29389 tarihli Çay Tebliğinin (Tebliğ No:2015/30) Ek-1'deki özelliklere uygun olmalıdır.
<b>ORJİN</b>	Yerli menşei
<b>ÜRETİM METODU</b>	-
<b>AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>	1 kg'lık paketler halinde teslim edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS K 30'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirim, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS K 30'a uygun olacaktır.
<b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b>	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS K 30'a uygun olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
<b>GENEL HÜKÜMLER</b>	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan

*HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ*  
*SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI*  
*ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI*

	sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.
--	--

<b>ÇAY (DEMLİK POŞET)</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
<b>REF.STD.NO</b>	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145, Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği R.G.17.06.2015-29389. Tebliğ No:2015/30, TS 12929, TS K 30
<b>KAYIT</b>	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.</li><li>2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çaylar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>BİYOLOJİK</b>	Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak Maya ve Küf (kob/g): $1,0 \times 10^4$ - $1,0 \times 10^5$ Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Kahve ve Çaya Ait Mikrobiyolojik Değerler
<b>KİMYASAL</b>	Kimyasal özellikleri R.G.:17.06.2015-29389 tarihli Çay Tebliğinin (Tebliğ No:2015/30) Ek-1'deki kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
<b>FİZİKSEL</b>	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Piyasanın en iyi kalitelisi ve koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışardan yabancı koku çekmiş, içerisinde aroma veya boya maddesi olmayacaktır. Uygun boyutta üretilmiş siyah çayı, belli gramajlarda içeren ve içerdiği ürünün kendine has renk, tat ve aromasını sıcak suda ortama filtre etme özelliğine sahip malzemeden üretilmiş poşet içerisinde olacaktır. Demlendiğinde çay demi berrak olacak, bulanık olmayacaktır. Siyah çay olacaktır. Başka bir aroma içermeyecektir. Çay ortam sıcaklığında olmalıdır. Fiziksel özellikleri R.G.:17.06.2015-29389 tarihli Çay Tebliğinin (Tebliğ No:2015/30) ek-1'deki fiziksel özelliklere uygun olmalıdır.
<b>ORJİN</b>	Yerli menşei
<b>ÜRETİM METODU</b>	-
<b>AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>	100' lük paketler halinde teslim edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 12929'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 12929'a uygun olacaktır.
<b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b>	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 12929'a uygun olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	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

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

	özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
<b>GENEL HÜKÜMLER</b>	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

**ÇÖZÜNEBİLİR KAHVE**

<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
<b>REF.STD.NO</b>	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145, Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstratları Tebliği, 03.03.2016-29642, Tebliğ No: 2016/7, Türk Gıda Kodeksi Kahve Ve Kahve Ekstratları Tebliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ, 5.10.2017-30201, Tebliğ No: 2017/31, TS 5389
<b>KAYIT</b>	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.</li><li>2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlere gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kahveler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>BİYOLOJİK</b>	Koliform bakteriler: 10-10 <sup>2</sup> Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Ek-1 Kahve ve Çaya Ait Mikrobiyolojik Değerler
<b>KİMYASAL</b>	Kimyasal özellikleri Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstratları Tebliği 03.03.2016-29642 Tebliğ No: 2016/7 ve Türk Gıda Kodeksi Kahve Ve Kahve Ekstratları Tebliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ, 5.10.2017-30201, Tebliğ No: 2017/31 ekindeki kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
<b>FİZİKSEL</b>	Kahve kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, kolayca eriyebilmelidir. Kahve sıcak su ile eritildiğinde görünümü berrak kendine özgü renkte olacaktır. Kahvede böcek, kemirici hayvan ve bunların kalıntıları bulunmamalıdır. Kavrulmuş kahve çekirdeğinde yabancı madde bulunmamalı ve kusurlu tane miktarı toplamı ağırlıkça %5'i aşmamalıdır. Kahvede kafein miktarı kuru maddede ağırlıkça % 2.5-5.4 arasında olmalıdır. Kahve cinsi yumuşak içimli (gold) olacaktır.
<b>ORJİN</b>	-
<b>ÜRETİM METODU</b>	-
<b>AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>	Kahveler 200 gr lık <b>alüminyum doypack kendinden kilitli ambalajlar</b> içerisinde teslim edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS- 5389'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 5389'a uygun olacaktır.
<b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b>	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 5389'a uygun olacaktır.

*HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ*  
*SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI*  
*ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI*

<b>ANALİZ PERİYODU</b>	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 firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
<b>GENEL HÜKÜMLER</b>	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

<b>KAHVE KREMASI</b>	
<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
<b>REF.STD.NO</b>	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145, Türk Gıda Kodeksi. Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Tebliği 12.04.2005-25784 Tebliğ no: 2005/18 , TS 1329
<b>KAYIT</b>	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.</li><li>2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan süttozları müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>BİYOLOJİK</b>	Salmonella spp.:0-25 g/mL de bulunmayacak. Koagülaz pozitif stafilkoklar: 10 <sup>2</sup> -10 <sup>3</sup> Enterobacteriaceae : 10 <sup>1</sup> kob/mL E coli : <10 <sup>1</sup> Ref: Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Ek-1 Süt ve Süt Ürünlerine ait Mikrobiyolojik Değerler
<b>KİMYASAL</b>	26<Süt yağı ≤42, Nem miktarı ağırlıkça en fazla % 5 olacaktır. Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Tebliği 12.04.2005-25784 Tebliğ no: 2005/18, Ek-2'deki kimyasal özellikler.
<b>FİZİKSEL</b>	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış süttten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu katı ürün olacaktır. İçinde yabancı madde, taş, böcek bulunmamalı, topaklanmış olmamalıdır. Tam yağlı süt tozu olacaktır.

*HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ*  
*SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI*  
*ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI*

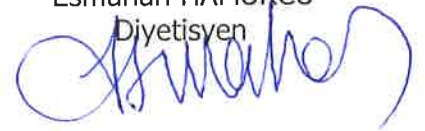
<b>ORJİN</b>	-
<b>ÜRETİM METODU</b>	-
<b>AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>	Süt tozları 400 gr'lık plastik kavanozlar halinde teslim edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1329'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1329'a uygun olacaktır.
<b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b>	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3'üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1329'a uygun olacaktır.
<b>ANALİZ PERİYODU</b>	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 firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
<b>GENEL HÜKÜMLER</b>	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Çay Kahve Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 01.11.2021

Çiğdem ÖZCAN  
Diyetisyen



Esmahan HAMURCU  
Diyetisyen



Özlem ERKOC  
Diyetisyen

