

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ARMUT	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) TS 184, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Armutlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta olmalıdır. Armutlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Armutlarda çürüme, kabuk zarlarında siyahlaşma, kumluluk olmamalıdır. Kabukta nitelik bakımından meyvenin genel görünüşünü bozan lekeler bulunmamalıdır. Armutlar birinci sınıf olmalıdır. Armutlar, taşımaya, elden geçirmeye, depolamaya dayanıklı bir olgunlukta olmalıdır. Her ambalaj içerisinde bulunan armutlar, çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama adet ağırlığı 200 - 250 arasında olmalı ve kesildiği zaman sert, sulu ve unlanmamış olmalıdır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürüklük ve bozulma gibi yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Armutlar ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. 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 184'e uygun olacaktır. 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 184'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 184'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sihiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

BİBER KÖY	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) <u>TS 1205</u> :2015; Taze biber standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Köy biberleri bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Köy biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki köy biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Köy biberleri ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 1205'e uygun olacaktır. 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 1205'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1205'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ÇİLEK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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), TS 185/T2 :2015; Çilek standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Çilekler bütün, temiz, sağlam, olgun, renk ve irilikçe bir örnek ve çeşidine özgü renkte ve tatta olmalıdır. Çileklerde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat, çürük, ezik küf, sulanma olmamalı ve haşarat yenikleri bulunmamalıdır. Çilekler tam gelişmiş olup yeşilli olmamalıdır. Ortalama irilikleri aynı olup kasanın altı ve üstü aynı özelliği taşımalıdır. Çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları üzerinde olmalıdır. Çilekler ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 185'e uygun olacaktır. 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 185'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 185'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlenmesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

	firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.
DEREOTU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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)TS 1814; Dereotu standardı, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Dere otu ortam sıcaklığında olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr. dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm.'i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 1814'e uygun olacaktır. 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 1814'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1814'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

	meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.
--	---

DOMATES	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) TS 794 :2002; Domates standardı, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Domatesler ortam sıcaklığında olmalıdır. Domatesler bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz, tüm yapraklardan ve gıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arındırılmış, olgun, kızarmış olmalıdır. Sarı ve yeşil miktarları %2'den fazla olmamalıdır. Domateslerin tüketimlerini engelleyecek, çürük ve bozukluk; anormal dış nem, yabancı tat, böcek ve böcek zararları olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan domatesler; grup, çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama büyüklükleri 200gr. 'dan az olmamalı ve en fazla iki sıralı orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemelidir. Bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılacak zıncı, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Domateslerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 794'e uygun olacaktır. 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 794'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 794'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

	sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.
--	--

HAVUÇ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) TS 1193 :2007 ; Havuç standardı, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Göze çarpmak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Havuçlar bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz(yıkandıklarında üzerinde mümkün olduğu kadar yabancı madde bulunmayan), körpe, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalıdır. Havuçlarda yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, kartlaşma, haşarat tarafından yapılmış tahribat olmamalıdır. Her ambalaj içindeki havuçlar çeşit, sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Havuçların boyu 15-20 cm. çapı 3 cm. ağırlığı 200 gr. 'dan az olmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında zamlık, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. 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 1193'e uygun olacaktır. 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 1193'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1193'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sihiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

KABAK (TAZE)	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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)TS 1898/T1 :2012; Kabak standardı, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	-
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taze kabaklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, temiz ve parlaklığını kaybetmemiş olmalıdır. Taze kabaklarda yabancı tat, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma, donma olmamalıdır. Taze kabaklar yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Taze kabaklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalı adet ağırlığı 200 gr'dan küçük olmamalıdır. Dolmalık kabak olarak isteğinde ağırlığı 250±20 g olmalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukava, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 1898'e uygun olacaktır. 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 1898'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1898'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

KARPUZ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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-

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

	28145), TS 1132:2007; Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Karpuzlar bütün, sağlam, temiz (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan), yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı (karpuzun rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini göstermelidir), lezzetli, yarılmamış olmalıdır. Karpuzlarda yabancı tat, anormal dış nem (ıslaklık), parçalanma, zamanla gevşeme, çatlak ve/veya bereli, renksiz olmamalıdır. Karpuzlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Karpuzların her biri 7 kg' dan az olmayacaktır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. 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 1132'e uygun olacaktır. 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 1132'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1132'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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 yapılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

KAVUN	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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), TS 1073 Kavun Standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Kavunlar bütün, sağlam, temiz (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan), yeterince gelişmiş ve olgun, lezzetli, taze görünümlü, çeşidine özgü şekil ve renkte olmalıdır. Kavunlarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem (ıslaklık), parçalanmış, üzerlerinde çatlak ve bereler bulunmamalıdır. Kavunlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Kavunların her biri 3 kg' dan az olmayacaktır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. 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 1073'e uygun olacaktır. 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 1073'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1073'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sihiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

LİMON	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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 Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenenektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen herhangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta ve sapları silme kesilmiş olmalıdır. Limonlarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat ve koku, aşırı nem, çürük, küf, buruşukluk olmamalıdır. Her ambalaj içindeki limonlar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Limonların adet ağırlığı 100±10 g olacaktır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . 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 uygun olacaktır. 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 uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

PATATES	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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)TS 1222, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş filizlenmemiş olmalıdır. Patateslerde yabancı tat, anormal

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

	diş nem, görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve belirtiler, aşırı şekil bozuklukları, yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm' den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri, pas lekeleri et kısmındaki oyuklar, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzluğu belirtileri, don zararı olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patatesler çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme açısından bir örnek olmalıdır. Patateslerin ağırlığı her bir adeti 200 gr' dan aşağı olmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, file, jüt çuval, torba olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg geçmemelidir. 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 1222'e uygun olacaktır. 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 1222'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1222'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhıhye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

PATLICAN	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) TS 1255, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Patlıcanlar bütün, sağlam, temiz, taze, görünüşlü yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda yada çekirdekleri aşırı derecede gelişmiş olmamalı), sıkı yapılı çeşidine has renkte olmalıdır. Patlıcanlarda yabancı tat, anormal dış nem, gevşek, sararmış, çürümüş, içi tohumlanmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patlıcanlar çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır. Patlıcanları her bir adeti 200 gr' dan küçük olmamalıdır. Karnıyarık ve Kebap için istendiğinde 250±20 gr olmalıdır. Karnıyarık ve imambayıldı için patlıcanların boyu 20 cm, islim kebapı için 25 cm, çapları 4-5 cm' den az olmamalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 1255'e uygun olacaktır. 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 1255'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1255'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

SALATALIK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) TS 1253/T1 :2011; Hıyar standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	-
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Hıyarlar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır. Hıyarlarda yabancı tat, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, yumuşama, buruşma, donma olmamalıdır. Hıyarlar yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Salatalıklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikle kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. . 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 1253'e uygun olacaktır. 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 1253'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1253'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

SARIMSAK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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)TS 1131, Türk Gıda Kodeksi Pesticitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pesticitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağız yakacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arı olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

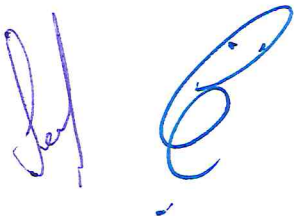
ORJİN	Yerli, menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zımb, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . 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 1131'e uygun olacaktır. 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 1131'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1131'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

SEMİZOTU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) TS 1194, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Semizotları, dış etkenlerden zarar görmemiş sağlam, temiz ve taze görünümlü olmalı; üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalı, bitkiler çiçeklenme belirtileri göstermemelidir. Gövdeler alttan itibaren yapraklı olmalı ve yapraksız kısım 5 cm'yi geçmemelidir. Üstün nitelikte, iyi gelişmiş, yaprakları bütün, zedelenmemiş taze ve körpe olmalı, çeşidin tipik rengini göstermeli ve bitki üzerinde fiziksel etkenlerden ileri gelen zararlar bulunmamalıdır. Piyasanın en iyi I.sınıf malı olmalıdır. Demetler halinde olmalıdır.Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmamalı ve çamursuz olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli, menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . 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 1194'e uygun olacaktır. 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 1194'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1194'e ve uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

TAZE SOĞAN	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) TS 2121, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taze soğanlar dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze görünüşte, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz olmalıdır. Taze soğanların üzerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki taze soğanlar çeşit, sınıf ve ağırlık bakımından bir örnek olmalıdır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zımb, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . 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 2121'e uygun olacaktır. 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 2121'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2121'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sihiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

ÜZÜM

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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) TS 101, Üzüm Standardı, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Üzümlerin salkımları sağlam, düzgün şekilli, sapları kesilmiş ve elle tutulacak uzunlukta, temiz, gözle görülebilecek yabancı maddelerden arındırılmış, taneler normal gelişmiş, çeşidine göre doğal beyaz veya siyah renginde, çekirdeksiz veya mevsimine göre çekirdekli, taneler saptan ayrılmamış, normal olgunlukta, lezzetli, ambalajlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalıdır. Üzümlerde ilaç artıkları ve ilaç zararları, hastalık ve böcek zararı, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, çürük, bozuk, ezik, küflü, ekşi olmamalıdır. Her ambalajdaki salkımlar çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek ve üzümlerin sap uzunlukları elle tutulacak uzunlukta olmalıdır. Üzümler ambalajlara tek sıra halinde veya birbirinden bir tabaka kağıtla ayrılmış olarak iki kat halinde dizilebilir. Üzüm salkımlarının bütünlüğü bozulmamış taneleri dökülmemiş, dağılmamış halde olacaktır. İhtiyaca göre beyaz veya siyah üzüm olarak istenebilecektir.
ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . 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 101'e uygun olacaktır. 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 101'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 101'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sihiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

Yaş Sebze ve Meyve Teknik Şartnamesi tarafımızdan imza altına alınmıştır. 28.06.2021

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Sevil Ayşe KURNAZ
Diyetisyen

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

BİBER ÇARLISTON	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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)TS 1205 :2015; Taze biber standardı, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Çarliston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünümlü olmalıdır. Çarliston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki çarliston biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Çarliston biber ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamlık, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 1205'e uygun olacaktır. 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 1205'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1205'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

BİBER KAVATA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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), TS 1205 :2015; Taze biber standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlere gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Kavata biberler bütün, sağlam, temiz iyi gelişmiş tatlı taze görünüşlü olmalı, yabancı koku ve tat anormal dış nem don zararı iyileşmemiş yanıklar bulunmamalıdır. Her ambalajdaki biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Kavata biber ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 1205'e uygun olacaktır. 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 1205'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1205'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sihiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

MEMUR KAFETERIALARI

BİBER KÖY	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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), <u>TS 1205</u> :2015; Taze biber standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Köy biberleri bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Köy biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki köy biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Köy biberleri ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı \$ 7 \$ é Ĥ □ Ĥ F□ИаЕаЕаЕаЕаЕа Ä ı Ė Ä 0 0 0 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 1205'e uygun olacaktır. 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 1205'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1205'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sihiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

HAVUÇ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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)TS 1193 :2007; Havuç standardı, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Göze çarpmamak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Havuçlar bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz(yıkandıklarında üzerinde mümkün olduğu kadar yabancı madde bulunmayan), körpe, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalıdır. Havuçlarda yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, kartlaşma, haşarat tarafından yapılmış tahribat olmamalıdır. Her ambalaj içindeki havuçlar çeşit, sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Havuçların boyu 15-20 cm. çapı 3 cm., ağırlığı 200 gr. 'dan az olmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır.Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. 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 1193'e uygun olacaktır. 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 1193'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1193'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

PATATES	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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)TS 1222, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş filizlenmemiş olmalıdır. Patateslerde yabancı tat, anormal dış nem, görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve belirtiler, aşırı şekil bozuklukları, yumru yüzünün 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm' den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri, pas lekeleri et kısmındaki oyuklar, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzluğu belirtileri, don zararı olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patatesler çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme açısından bir örnek olmalıdır. Patateslerin ağırlığı her bir adeti 200 gr' dan aşağı olmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, file, jüt çuval, torba olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg geçmemelidir. 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 1222'e uygun olacaktır. 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 1222'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1222'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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 yapılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

PATLICAN	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	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)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

	TS 1255, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Patlıcanlar bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda yada çekirdekleri aşırı derecede gelişmiş olmamalı), sıkı yapılı çeşidine has renkte olmalıdır. Patlıcanlarda yabancı tat, anormal dış nem, gevşek, sararmış, çürümüş, içi tohumlanmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patlıcanlar çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır. Patlıcanları her bir adeti 150 gr' dan küçük olmamalıdır. Karnıyarık ve imambayıldı için patlıcanların boyu 20 cm, islim kebabı için 25 cm, çapları 4-5 cm' den az olmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. 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 1255'e uygun olacaktır. 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 1255'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1255'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	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.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhiye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

Yaş sebze ve meyve teknik şartnamesi tarafımızdan imza altına alınmıştır 02.07.2021

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen

Özlem ERKOC
Diyetisyen

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen