

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

BEYAZ LAHANA

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 1075/T1 :2011; Baş lahanalar 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. Beyaz lahanalar bütün, temiz (gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmayan), sağlam (özellikle tüketimlerini engelleyecek çürümeler veya bozulmalar göstermeyen), taze görünümlü, yaprakları gevşememiş/sıkı kapanmış, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş, beyaz-açık yeşil renkte olmalıdır. Beyaz lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar, don vurukları, anormal dış nem, yabancı tat, sararma, esmerleşme olmamalıdır. Sap, en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır. Beyaz lahanalar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Beyaz lahanaların her biri 1 kg' dan az olmayacaktır. Temizlenmemiş yapraklardan fire düşülecektir. Lahanalar 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 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 1075'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 1075'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 1075'e ve TS 4108'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlığa 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 uygunluğu 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
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

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 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 çarpacak şekilde 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 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 zımb, 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.

42

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU 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)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. Köy biberleri bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünümlü 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 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 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 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. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. Yüklenici firma personelinin taşıma esnasında temiz önlük, bone, eldiven ve maskesi bulunacaktır.

04

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

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 çıplak 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 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. 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 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 (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
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

ELMA	
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 100/T1 :2010; Elma 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. Elmalar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta olmalıdır. Elmalarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Elmalar birinci sınıf olmalıdır. Bu sınıfa iyi nitelikteki elmalar girer. Bunlar, taşımaya, elden geçirmeye, depolamaya dayanıklı bir olgunlukta olmalıdır. Her ambalaj içerisinde bulunan elmalar, 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. Elmanın cinsi starking olacaktır. İhtiyaç durumuna göre farklı cins elma istenebilecektir. Elmalar 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 100'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 100'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 100'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
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

HAVUÇ	
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) <u>TS 1193</u> :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 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 dışa 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. 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
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

KEREVİZ	
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 1206/T1 :2010; Kereviz 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 incelenenektir.
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. Kerevizler bütün ve iyi temizlenmiş, taze görünümlü, koflaşmamış, yan ve çiçek sürgünü vermemiş, sağlam, taze görünümlü, rengi beyaz olmalıdır. Kerevizlerde yabancı tat, anormal dış rutubet, don zararı, toprak ve görülebilir, kimyevi madde izleri, bere, çürük, böcek yenikleri olmamalıdır. Kökler ve yapraklardan temizlenmiş olmalı ve uzunluğu 5 cm. 'i geçmemelidir. Fazla olan yaprak oranı fire olarak düşülecektir. Her ambalaj içindeki kerevizler çeşit, sınıf, renk yönünden ayrıca boy bakımından da bir örnek olmalıdır. Kerevizlerin ağırlıkları 250-400 gr. 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 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 zambk, 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 1206'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 1206'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 1206'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
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

KIRMIZI LAHANA

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 1075, 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. Kırmızı lahanalar bütün, temiz (gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmayan), sağlam (özellikle tüketimlerini engelleyecek çürümeler veya bozulmalar göstermeyen), taze görünümlü, yaprakları gevşememiş/sıkı kapanmış, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde olmalıdır. Kırmızı lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar, don vuruqları, anormal dış nem, yabancı tat, sararma, esmerleşme olmamalıdır. Sap, en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır. Kırmızı lahanalar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Kırmızı lahanaların her biri 800 gr' dan az olmayacaktır. Kırmızı Lahanalar fazla dış yapraklarından temizlenmiş olmalıdır. <u>Temizlenmemiş yapraklardan fire düşülecektir.</u>
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürün 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 1075'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 1075'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 1075'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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

MANTAR	
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 2410, 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 ambalajına bakılır.
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. Kapalı şapkalı mantarlarda lameller açılmamış, düzgün şekilde hasarsız, pörsümemiş, taze görünümlü haşere ve renk değişikliğine uğramamış, kararmamış sap uçlarındaki kökler kesilmiş olmalıdır. Gözle görünür yabancı madde ve içerisinde zararlılara ait galeriler, yabancı tat ve küf bulunmamalıdır.
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 2410'a 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 2410'a 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 2410'a 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
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

MUZ

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 1802, 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 her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Muzlar, temiz, sağlam, bütün, parlak sarı-yeşil renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır. Muzların sap kısımlarında siyahlaşma olmamalıdır. Muzlarda yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Muzlar taraklar halinde ve her bir tarakta en az 5 en çok 8 muz olmalıdır. Bir adet muzun ortalama ağırlığı 180±30 gr arasında olmalıdır.
ORJİN	-
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 1802'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 1802'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 1802'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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR-KAFETERYALARI

PIRASA	
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 795, 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. Pırasalar dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze görünüşte, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz olmalıdır. Pırasaların üzerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki taze pırasalar çeşit, sınıf ve ağırlık bakımından bir örnek olmalıdır. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
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 795'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 795'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 795'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
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERYALARI

PORTAKAL

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 34, 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. Göze çarpmak şeklinde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Portakallar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta, dolgun, tatlı ve sapları silme kesilmiş, çekirdeksiz olmalıdır. Portakallarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat, aşırı nem, çürük, küf, eziklik, buruşukluk olmamalıdır. Her ambalaj içindeki portakallar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Portakalların ağırlığı 200-250 g arasında olmalıdır. İhtiyaca göre sıklıkla portakal olarak istenebilecektir.
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 34'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 34'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 34'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.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

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.
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. . 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 de 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 (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
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU BAŞKANLIĞI
MEMUR KAFETERİYALARI

MAYDANOZ	
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 1816, 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. Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr. maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 5 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş 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 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 1816'a 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 1816'a 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 1816'a 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.

Yaş Sebze ve Meyve Teknik Şartnamesi tarafımızdan imza altına alınmıştır. 16.12.2022

Tuğba Tüfek DEMİR
Gıda Mühendisi

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen

Çiğdem Özcan
Diyetisyen