HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
YAŞ SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı birimlerin ihtiyacı olan Yaş Sebze ve Meyve grubu ürünlerin satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı birimlerin ihtiyacı olan Yaş Sebze ve Meyve grubu ürünlerin satın alımı işidir.

KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

"İDARE" : Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri

"YÜKLENİCİ" : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve İdareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

GENEL HÜKÜMLER

1. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
3. Ürünlerin üzerinde zorunlu etiket bilgileri bulunmalıdır.(Gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjenler,net miktarı,son tüketim tarihi, özel muhafaza koşulları, üretici/dağıtıcının adı ve adresi, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı)
4. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
5. Ürünler yeni sene ürünü olmalıdır.
6. Ürün ambalajları açık, yırtık, yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
7. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
8. Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olmalıdır. Konserve ürünlerde henüz çıkmamış ürünler için 1 yıl önce olabilir.
9. Ürünlerin siparişleri, fiyatlandırması net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (Cam, teneke, kutu ağırlığı gibi.)
10. İşlenmiş ürünlerde T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim iznini işletme kayıt/ onay numarası bulunmalıdır.
11. Getirilen ürünler piyasanın 1. sınıf ürünü olmalıdır.
12. Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 3.bölümdeki gibi olacaktır.
13. Bu şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksinin hükümlerinde belirtilen esasları dâhilinde olacaktır.
14. Siparişler ilgili müdürlükler tarafından bir gün önceden firmaya telefonla veya faksla bildirilir. Firma siparişleri Sıhhiye Yerleşkesi Öğretim Üyeleri Kafeteryaları ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iaşe depolarına istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç saat 08.00'e kadar teslim eder. Geri çevrilen ürünler aynı gün saat 10:00'e kadar gelmelidir.
15. Yüklenici sipariş verilen ürünlerin dağıtımından ve Sıhhiye Yerleşkesi Öğretim Üyeleri Kafeteryaları ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iaşe depolarına yerleşiminden

sorumludur, dağıtım ve yerleşim için ek para talep edemez.

16. Yüklenici sipariş verilen ürünleri istenildiğini şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın istihkakına mahsup eder.
17. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
18. Teknik şartnamede belirtilen özellikler üzerinden alınacak ürünler idareye bağlı iaşe depolarınca numune alma usulü ile gerekli denemelerden geçirilecek olup, istenilen kalite, görünüş ve tat özelliklerini sağlanan ürünler kabul edilecektir.
19. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
20. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
21. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
22. Ürünler taze olmalı, mevsiminde getirilmelidir, dondurulmuş olmamalıdır.

1. HAVUÇ (TS 1193) :

1.1. Havuçlar bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz (yıkandıklarında üzerinde mümkün olduğu kadar yabancı madde bulunmayan), körpe, odunlaşmamış, tohuma kaçmamış olmalıdır.

1.2. Havuçlarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, don zararı, kartlaşma, haşarat tarafından yapılmış tahribat olmamalıdır.

1.3. Her ambalaj içindeki havuçlar çeşit, sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Havuçların boyu 25-30 cm. çapı 3 cm. ağırlığı 200 gr. 'dan az olmamalıdır.

1.4. Ambalajlar taşıma sırasında havuçların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

1.5. Havuçlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve **bunları** kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

2. KABAK TAZE (TS 1898):

2.1. Taze Kabak 1.inci kalite ve piyasanın en iyi cins taze ve körpe sakız kabaklarından olacaktır. Taze kabaklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, temiz ve parlaklığını kaybetmemiş olmalıdır.

2.2. Çürümüş, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, ıslak ve aşırı büyümüş olmamalı; kendine özgü renkte, yabancı tat ve koku almamış olmalı; üzerlerinde aşırı dış nem ve çiçekler bulunmamalıdır.

2.3. Dolmalık diye belirtildiğinde dolmaya uygun boyutlarda ve gramajda getirilecektir. Bir alt ve bir üst boydan toplam karışma oranı sayıca % 10' u geçmemelidir. Taze kabaklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalı, ortalama tane ağırlığı 200±10 gr olacaktır.

2.4. Ambalajlar taşıma süresince taze kabakları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.

2.5. Taze kabaklar ve içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde depolarda ve taşıtlarda fena koku yayan veya kirletici etkisi olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

3. **KEREVİZ:**

3.1. Piyasada satılan iyi cins kerevizlerden alınacaktır.

3.2. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve rengi kararmış olmayacaktır.

3.3. Köklerdeki püsküller ve üzerindeki yapraklar tamamen kesilecektir.

3.4. Kerevizlerin her biri 200 gr dan aşağı, 400 gr yukarı olmayacaktır.

4. **KIVIRCIK (TS1194) :**

4.1. Yeşil salatalar bütün sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalıdır.

4.2. Ürün, pazarlama zamanına ve mevsimine göre normal şekilde gelişmiş olmalıdır.

4.3. Piyasanın en iyi 1. sınıf olmalıdır.

4.4. Yeşil salatalar çeşidin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilde, sıkı, derli toplu olmalıdır. Üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlardan ve esas itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır.

4.5. Yeşil salatanın göbeği iyi oluşmuş olmalı ve göbeği tek olmalıdır.

4.6. Her ambalaj içindeki yeşil salata sınıfı tip ve boy bakımından bir örnek olmalıdır.

4.7. Ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

4.8. Ürünlerin bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

5. **LAHANA KIRMIZI(TS 1075):**

5.1. Kırmızılahanalar bütün, sıkı etli, temiz (gözle görülebilir, yabancı maddeler bulunmayan), sağlam (özellikle tüketimlerini engelleyecek çürümeler veya bozulmalar göstermeyen), taze görünüşlü yaprakları gevşememiş / sıkı kapanmış, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde olmalıdır.

5.2. Kırmızı Lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar don vurukları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, sararma, esmerleşme, pörsüme, kartlaşma olmamalıdır. Sap, en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır.

5.3. Kırmızı Lahanalar, çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Enine kesildiğinde içten dışa doğru ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Ortalama ağırlıkları 1 kg olacaktır.

5.4. Ambalajlar taşıma ve saklamada kırmızılahanaları iyi bir durumda tutacak insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

5.5. Kırmızılahanalar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda, fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

6. LİMON (TS 34):

6.1. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda ve sapları silme kesilmiş olmalıdır.

6.2. Limonlarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat ve koku, aşırı nem, çürük, küf, buruşukluk olmamalıdır.

6.3. Her ambalaj içindeki Limonlar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama ağırlıkları 100±10 gr olacaktır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Limonlar 180 ' lik ambalajlarda teslim edilmelidir.

6.4. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince Limonları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

6.5. Limonlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

7. MANDALİNA:

7.1. Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır.

7.2. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır.

7.3. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizilmiş olacaktır.

7.4. Yabancı tat ve koku, dış kısımda aşırı nem bulunmayacaktır.

8. MANTAR TAZE (TS 2410):

8.1. Kapalı şapkalı mantarlarda lameller açılmamış, düzgün şekilde hasarsız, pörsümemiş, taze görünümlü, kendine özgü kokuda, haşere ve renk değişikliğine uğramamış, kararmamış, sap uçlarındaki kökler kesilmiş olmalıdır.

8.2. Gözle görünür yabancı madde ve içerisinde zararlılara ait galeriler, yabancı tat ve koku, küf bulunmamalıdır.

8.3. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme temiz ve kokusuz, Mantarın özelliğini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen özellikte ve yeni olmalı, üzerinde yazılan yazıda kullanılan mürekkep ve boya, etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan yapıştırıcı, insan sağlığına zararlı olmamalı ve yazılı taraf ürünle doğrudan temas etmemelidir.

8.4. Mantarlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

9. MARUL (TS 1194) :

9.1. Marullar bütün sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (Tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır.

9.2. Ürün, pazarlama zamanına ve mevsime göre normal şekilde gelişmiş olmalıdır.

9.3. Piyasanın en iyi 1.Sınıf malı olmalıdır.

9.4. Marullar çeşidin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilde, sıkı, derli toplu olmalı üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlardan ve esas itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır.

9.5. Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı ve göbeği tek olmalıdır.
9.6. Her ambalaj içindeki marullar sınıfı tip ve boy bakımından bir örnek olmalıdır.
9.7. Ambalaj taşıma muhafaza süresince marulları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.
9.8. Marullar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

10. MAYDANOZ (TS 1816):

10.1. Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalıdır.
10.2. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalı; demetler sararmış, yanık, donmuş, çamurlu, fena kokulu olmamalıdır.
10.3. 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 olmalıdır.
10.4. Maydanozların konduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.
10.5. Maydanozlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

11. NANE TAZE (TS 3481) :

11.1. Nane 1.sınıf, küçük yapraklı veya acı çeşidinde olacaktır.
11.2. Naneler, iyi gelişmiş, yaprakları çeşidine özgü şekil, renk, tat ve kokuda olacak; çiçeklenmiş olmayacaktır. Sapları düzgün kesilecektir.
11.3. Naneler taze ve körpe görünüşlü, sağlam ve temiz olacak; üzerlerinde gözle görülebilir kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile anormal dış nem, canlı böcek ve böcek kalıntıları bulunmayacak; yabancı bitki ve maddeler, yabancı koku ve tat olmayacaktır.
11.4. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki naneler çeşit, sınıf ve renk yönünden bir Örnek olacaktır. Bağlar 100 gr dan aşağı olmayacaktır.
11.5. Naneler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

12. PANCAR KIRMIZI (TS 19151):

12.1. Piyasada bulunanların en iyi cinsinden olacaktar.
12.2. Kırmızı pancarlar renk ve şekil bakımından tipinin bütün özelliklerini taşımalı; bütün, temiz, sıkı etli, sağlam, taze görünüşlü, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yabancı tat ve koku almamış olmalı; üzerlerinde aşırı nem ve çamur bulunmamalıdır.
12.3. Enine kesildiğinde beyaz renkli damarlar görülmemelidir.
12.4. Kırmızı Pancarların yapraklan taze, tam, yeşil, sararmamış ve solmamış olmalı; bunlarda don hastalık böcek ve diğer ncdenlerle oluşan pörsüme, çürüme, koku olmamalıdır.

12.5. Ambalajlar taşıma sırasında kırmızı pancarların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

12.6. Kırmızı pancar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

13. PATATES TAZE (TS 1222):

13.1. Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş filizlenmemiş olmalıdır. Islak, donmuş, çürük, yumuşamış olmamalı; çapa yarası bulunmamalıdır.

13.2. Patateslerde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve berelenmeler, 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 uyuzu belirtileri, don zararı olmamalıdır.

13.3. Her ambalaj içindeki patatesler çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme açısından bir örnek olmalıdır. Patateslerin ağırlığı her bir âdeti ortalama 200±20 gr olacaktır. Ambalajlar, taşıma ve muhafaza süresince patatesleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, file, jüt çuval, torba olmalıdır, Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg'ı geçmemeli ve ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

13.4. Patatesler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

13.5. Taze patates ihalenin yapıldığı yıl içerindeki üretilmiş yeni mahsul olacaktır.

14. PATLICAN (TS 1255) :

14.1. Patlıcanlar bütün, sağlam, temiz, üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan, taze görünüşlü, yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı derecede gelişmemiş olmamalı), sıkı yapılı çeşidine has renkte olmalıdır.

14.2. Patlıcanlarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, gevşek, sararmış, çürümüş, içi tohumlanmış, acı, çamurlu, topraklı olmamalıdır.

14.3. Her ambalaj içindeki patlıcanlar çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır. Tabi rengini ve parlaklığını muhafaza etmiş olmalı, yeşil kalmış ve esmer renk almış patlıcanlar olmayacaktır. Her birinin ağırlığı 150-200 gr olacaktır. Karnıyarık ve imambayıldı için boyu 20 cm, çapı 4-5 cm' lik patlıcanlar olacaktır.

14.4. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince Patlıcanları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu olmalıdır, Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa

gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

14.5. Patlıcanlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

15. PIRASA:

15.1. Bütün tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, sararmış ve solmuş olmayacaktır.

15.2. Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır.

15.3. Pırasalar 50 cm uzunluğunda uçları beyaz kısmın bitiminde 20 cm'de kesilmiş olacaktır.

15.4. Pırasalar 3-3,5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır.

15.5. Kökleri üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır.

15.6. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir.

15.7. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır.

15.8. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

16. ROKA (TS 13382) :

16.1. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz demetler halinde bağlanmış olmalıdır.

16.2. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır.

16.3. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, fena koku ve tatta tohuma kaçmış olmamalıdır. İçinde yabancı otlar bulunmamalıdır.

16.4. Ambalajlar taşıma sırasında rokaların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

16.5. Rokaların ve bunların içinde bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

17. SALATALIK (TS 1253) :

17.1. Salatalıklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır.

17.2. Salatalıklarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma olmamalıdır. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.

17.3. Salatalıklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama ağırlıkları 200±20 gr olacaktır.

17.4. Ambalajlar, taşıma ve saklamada salatalıkları iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, plastik, mukavva veya diğer uygun materyalden hazırlanmış kutu veya kasa olmalıdır, Plastik ambalajlarda ambalaj içerisine mutlaka kâğıt döşenmelidir. Kullanılan kâğıt ve diğer malzeme, yeni, temiz ve insan sağlığına ve ürüne zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır. Ambalajların içinde toprak, yaprak vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır.

17.5. Salatalıklar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

18. SARIMSAK (TS 1131):

18.1. Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has keskin koku ve tatta (ağzı yakacak derecede) olmalıdır.

18.2. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tat ve kokudan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından arınmış olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflenmiş olmamalıdır.

18.3. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konulmalıdır. Demetler halinde olacaktır. Ambalaj kabının yapıldığı madde ürünü etkilememeli, fakat ürünü ışıktan ve rutubetten korumalıdır.

18.4. Ambalajlar taşıma sırasında ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

18.5. Sarımsaklar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde depolarda, taşıtlarda fena koku yapan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

19. SOĞAN KIRMIZI:

19.1. Kırmızı soğanlar, 1. kalite ve yeni sene mahsulü, olgun soğanlardan olacaktır.

19.2. İyi kurutulmuş, saplarından ve köklerinden ayrılmış olacaktır. Ezik, çürük, kesik, bozuk, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmamalıdır.

19.3. Filizlenmiş olmayacak; getirilen soğanların %70'i 100 gr dan aşağı olmayacaktır.

19.4. Ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

19.5. Ürünlerin bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

20. SOĞAN KURU (TS 796):

20.1. Soğanlar bütün, sağlam, temiz don vurmamış, iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır.

20.2. Soğanlarda tüketimi engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, don vuruğu, filizlenme, yumuşama, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşme, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

20.3. Soğanlar, çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

20.4. Soğanların her birinin ağırlığı ortalama 300±20 gr olacaktır.

20.5. Ambalajlar taşıma ve saklamada Soğanları iyi bir durumda tutacak, insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

20.6. Soğanlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

21. SOĞAN TAZE:

21.1. Taze soğanlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalıdır.

21.2. Taze soğanlar üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

21.3. Taze soğanlar konduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

21.4. Taze soğan ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

22. ŞEFTALİ (TS 42):

22.1. Şeftaliler bütün, sağlam, iri, temiz, olgun olmalıdır.

22.2. Şeftaliler üzerinde kimyasal madde artıkları, yabancı koku ve tat, kurt, çürük, küf, gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.

22.3. Her ambalaj içindeki şeftaliler renk, çeşit, boy, sınıf ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Tek sıra halinde dizilmiş orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir. Şeftalilerin tane ağırlığı 200 – 250 gr olacaktır.

22.4. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince şeftalileri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

22.5. Şeftaliler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

23. TURP BEYAZ

23.1. Turpların çapı 40 mm den küçük 80 mm büyük olmamalıdır.

23.2. Turplar, renk ve şekil bakımından çeşidinin özelliğini taşımalı temiz, sağlam, düzgün, taze görünüşlü, odunlaşmamış, liflenmemiş, pörsümemiş olmalı, don hastalık ve böcek zararı ile çatlak ve yarığı bulunmamalıdır.

23.3. Turp taze, sıyrıksız, dolgun soğuktan zarar görmemiş yapraklı olsun veya olmasın yıkanmış olmalıdır. İhtiyaca göre beyaz, kırmızı veya kiraz turp olarak istenecektir.

23.4. Ambalajlar taşıma sırasında turpların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

24. ÜZÜM SİYAH (TS 101):

24.1. Üzümlerin salkımları sağlam, düzgün şekilli, sapları kesilmiş ve elle tutulacak uzunlukta, temiz, gözle görülebilecek yabancı maddelerden arındırılmış, taneler normal gelişmiş, doğal renginde, taneler saptan ayrılmamış, normal olgunlukta, lezzetli, ambalajlamaya ve taşımaya dayanıklı olmalıdır.

24.2. Üzümlerde ilaç artıkları ve ilaç zararları, hastalık ve böcek zararı, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, çürük, bozuk, ezik, küflü, ekşi olmamalıdır.

24.3. Her ambalajdaki salkımlar çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek ve üzümlerin sap uzunlukları elle tutulacak uzunlukta olmalıdır.

24.4. Üzümler ambalajlara tek sıra halinde ve ya birbirinden bir tabaka kâğıtla ayrılmış olarak iki kat halinde dizilebilir.

24.5. Ambalajlar taşıma sırasında üzümleri iyi bir şekilde koruyacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

25.ÜZÜM İZMİR:

25.1. Üzümlerin salkımları sağlam, düzgün şekilli, sapları kesilmiş ve elle tutulacak uzunlukta, temiz, gözle görülebilecek yabancı maddelerden arındırılmış, taneler normal gelişmiş, doğal yeşil renginde, taneler saptan ayrılmamış, normal olgunlukta, lezzetli, ambalajlamaya ve taşımaya dayanıklı olmalıdır.

25.2. Üzümlerde ilaç artıkları ve ilaç zararları, hastalık ve böcek zararı, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, çürük, bozuk, ezik, küflü, ekşi olmamalıdır.

25.3. Her ambalajdaki salkımlar çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek ve üzümlerin sap uzunlukları elle tutulacak uzunlukta olmalıdır.

25.4. Üzümler ambalajlara tek sıra halinde ve ya birbirinden bir tabaka kâğıtla ayrılmış olarak iki kat halinde dizilebilir.

25.5. Ambalajlar taşıma sırasında üzümleri iyi bir şekilde koruyacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

26. YAPRAK SALAMURA:

261. Yeni Sene Mahsulü, iyi salamura yapılmış ve piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacak, küflü kokulu olmayacaktır.

262. Ambalajlar ürünün iyi korunmasını sağlayacak ve sağlığa zarar vermeyecek uygun nitelikte malzemeden yapılmış olmalıdır.

263. Ambalajlar işleme yerlerinde depolarda, taşıtlarda fena koku yayan veya kirletici etkisi olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

264. Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, TS numarası ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.

265. Orijinal ambalaj üzerinde ürünün ISO ve HACCP belgelerine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
YAŞ SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartlan yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

Ceyhun Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi

Ender ÖZÇELİK
Aşçı

Özgür AÇIKGÖZ
Aşçı