

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

**AMAÇ**

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

**KAPSAM**

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan deniz mahsulleri ihtiyacının satın alımı işidir.

**KISALTMALAR**

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

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

“YÜKLENİCİ” : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve idareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

**GENEL HÜKÜMLER**

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve işletme TSE yeterlilik belgesine sahip olmalıdır.
4. Ürünler ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı, buz vb.)
7. Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Tesis İşletmelerince bir gün öncesinden telefon, faks yada e-mail ile söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00’da siparişe göre Hacettepe Üniversitesi Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki depolara teslim edilecektir. Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iase depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
10. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
11. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.



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

12. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.
13. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğler ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğler olmalıdır.
14. Numune alma ve numune tutma işlemleri muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemleri TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
15. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğler dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
16. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
17. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
18. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre “ İşletme Onay Belgesi “ verilmelidir.
19. Ürünler 1. Kalite (extra kalite) hammaddeden yapılmış olacaktır.
20. Ürünlerin getirildiğı araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.
21. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı olmalıdır. Ürünler sıcaklığına uygun olarak frigofirik araçla getirilmelidir.
22. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda firmanın üretim alanını denetleyebilir, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak firma uyarılır.
23. İdare istediğı takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdan verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfzıssıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağılı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi ) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.
24. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığı tespit edildiğinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.

29.05.2023

İmza

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

25. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

## 26.DUYUSAL ÖZELLİKLER

26.1 Ürünlerde kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

26.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

## 27. KİMYASAL ÖZELLİKLER

27.1. Tüm bileşenler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun kimyasal değerlere sahip olmalıdır.

## 28.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

28.1. Tüm bileşenlere ait mikrobiyolojik özellikler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

## 29.ALLERJEN DURUMU

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

## 30. KALİTE BELGELERİ

30.1. Firmanın TSE Hizmet Yeterlilik Belgesi, Iso 22000, Iso 9001 kalite belgeleri olmalıdır.

## 31. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

31.1. Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünün niteliğine göre frigofirik araçlarda getirilmelidir.

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

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

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

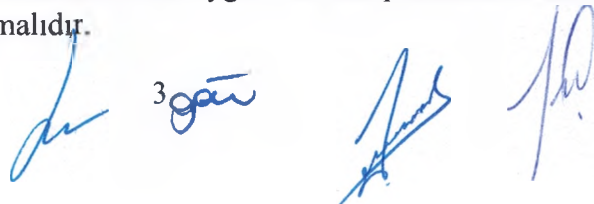
31.5. Taze ürünler için saklama koşulu 0 ile +4 °C arasında, donuk ürünler için en az -18 °C olmalıdır.

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

## 32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

32.1. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.

32.2. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.



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

- 32.3.** Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.
- 32.4.** Ambalajlarda “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği”ne uygun etiketleme yapılmalıdır.
- 32.5.** Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de “Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği”ne uygun olmalıdır.
- 32.6.** Taze ürünler için strafor olmalıdır, donuk ürünler için poşetli, vakumlu veya karton koliler kullanılmalıdır.

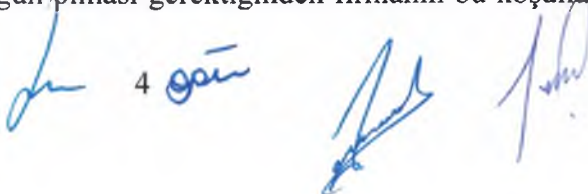
### 33. TESLİMAT

- 33.1.** Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.
- 33.2.** Firma tarihi geçmiş ürün, bozuk ürün getiremez. Tarihi yaklaşan ürünlerin kabul edilmemesi kuralı vardır.

### DENİZ MAHSÜLLERİ GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, saydam, gözbebekleri siyah renkte, hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
2. Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün 0 ile +4 °C arasında teslim edilmelidir. Donuk gelen ürünler için ürün ve araç sıcaklığı -18 C olmalıdır.
3. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalıdır, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.
4. Balıklar mevsiminde temin edilemeyenler harici taze olmalıdır.
5. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
6. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.
7. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.
8. Balıklar sözleşmeye uygun olarak siparişe göre temizlenmiş (pulları da alınarak) yada temizlenmemiş olarak teslim edilmelidir.
9. Balık konulan straforlar hijyenik koşullara uygun olmalı, üzerleri şeffaf naylon veya jelatin ile kapatılmış olmalıdır. Straforlar soğuk zincirinin kırılmaması için buz kalıplarıyla dolu olacaktır.
10. Üretim tesise giren işletme suyunun altı ayda bir mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri yapılarak sonuçlarının kuruluşumuza bildirilmesi istenebilir.
11. Siparişlerin sözleşmeye uygun olarak adet ya da kg olarak getirilmelidir. Her bir balık adetinin de belirtilen gramajlara uygun olması gerektiğinden firmanın bu koşulları sağlaması

4 05/2018



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

gerekmektedir. Gramaj farklılığından kaynaklanan sayı eksiklikleri karşılıklı görüşülerek siparişler eksiksiz teslim alınacaktır.

12. Taze balıklar buzhane ürünü olmamalıdır.

13. Alınacak tüm balık ürünleri ulusal marka özelliğinde olacak, birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır, kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.

14. Yüklenici firmanın su ürünleri mevzuatına uygun bir işletme olması ve mevzuata uygun ürün getirmesi şartı aranmaktadır.

15. Amonyaklı ve kükürlü kokuşma olmayacaktır.

16. Kan, pislik( dışkı, sindirim organı muhteviyatı), toprak, çamur ve yabancı madde olmayacaktır.

17. Et ve yağ renginde değişim, yeşilimtırak, mavi,kahverengi, siyah renk oluşumu, sümüksü ifrazat oluşumu olmayacaktır.

18. Balıkların göz rengi matlaşmamış olacaktır.

19. Solungaçlarının rengi kendine has canlı kırmızı renkte olacaktır.

20. Tarım ve Orman Bakanlığı menşei bulunmalıdır.

21. Su ürünleri yönetmeliği Ek-9 balıklarda organoleptik, kimyasal ve mikrobiyolojik kabul edilebilir değerler olmalıdır.

22. pH 5 ile 7 arasında olmalıdır.

23. Deniz balıklarının orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara ; tatlı su balıkları orijini Ege ; filetoların orijini Akdeniz, Karadeniz,Ege,Marmara, tatlı su kaynakları, Norveç ; Kabukluların orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara, Hindistan, Amerika, Alaska, Norveç, Suudi Arabistan ; Kafadan Bacaklıların orijini Akdeniz, Karadeniz, Ege, Marmara, Hindistan, Amerika, Norveç, Suudi Arabistan, İspanya olmalıdır.

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

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

**1. AKYA BALIK**

**2.AKYA FLETO**

**3.ALABALIK (300-350 GRAM)**

- 3.1. Alabalık Gökkuşuğu (*Oncorhynchus mykiss*) cinsi olmalıdır, alabalık üretim tesislerinde üretilmiş, gıda güvenliğine uygun olmalıdır.
- 3.2. Balıklar 300-350 gram olmalıdır.
- 3.3. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb.dışında) olması gerekir.
- 3.4. Gross analizi %18-19 ham protein, %5-6 ham yağ, %1.5-2 ham kül, %20-30 kuru madde içermelidir.
- 3.5. Balıklar taze olmalı, aşağıdaki özellikleri taşımaktadır.
- 3.6. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
- 3.7. Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır.
- 3.8. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
- 3.9. Balık eti pembemsi beyaz renkte, yüzeyi parlak sert ve elastiki olmalıdır.
- 3.10. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.
- 3.11. Bu özellikleri taşımayan balıklar kabul görmeyecektir.
- 3.12. Balıklar istenilen tarih ve zamanda temizlenmiş olarak teslim edilmelidir. Temizlenmiş minimum balık ağırlığı 300-350 gram arasında olmalıdır.
- 3.13. Temizlenmiş olmalıdır.
- 3.14. Histamin kg'da minimum 100 mg , maksimum 200 mg olmalıdır.

**4.ANÇUEZ**

- 4.1.120 gram paketlerde olmalıdır.

**5.1.BALIK SARIAĞIZ:**

- 5.2.Latincesi *Argyrosomus regius*'tur.

**6.BARBUN BALIK**

- 6.1. Barbunya ya da Barbun (*Mullus barbatus*), *Mullidae* familyasından bir balık türüdür.
- 6.2. Vücut yanlardan basık, oval şekilde baş ırice yandan görünüşü buruna doğru yuvarlak, alnı dikey, yüzgeçleri sarı, vücudu pembe-kırmızı, baş, vücut büyük, kolayca dökülebilen pullarla kaplı, alt çenenin altında uzunca iki bıyığı vardır. Alt çenede diş yoktur. Yan çizgisi aralıksız ve düzdür. Dorsal yüzgeç renksiz veya düz renklidir.
- 6.3. Barbunya balığı tekir (*Mullus surmuletus*) balığından burnunun hemen dik oluşu, ağzın göz hizasına ulaşması, göz çukuru altında üç adet pul bulunması, vücudunun yanları, ilk sırt yüzgecinin bantsız oluşu ile ayrılır.
- 6.4. Temizlenmiş olmalıdır.

6 gün

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

6.5. Adet ağırlığı 40-60 gram aralığında olmalıdır.

**7.ÇİMCİM KARİDES (Et Karides)**

**8.ÇİNEKOP**

8.1.Temizlenmiş olmalıdır.

8.2. Kalibresi 11-13 arası olmalıdır

**9.ÇİROZ HAMSİ KURUSU**

9.1 Net: 800 gram paketlerde olmalıdır.

**10.ÇUPRA**

10.1. Çupra cinsi olmalıdır, çupra üretim tesislerinde üretilmiş, gıda güvenliğine uygun olmalıdır.

10.2. Temizlenmiş minimum balık ağırlığı 350 gram temizlenmiş olmalıdır.

10.3. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.

10.4. Gross analizi %18-19 ham protein, %5-6 ham yağ, %1.5-2 ham kül, %20-30 kuru madde içermelidir.

10.5. Balıklar taze olmalı, aşağıdaki özellikleri taşımamalıdır.

10.6. Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.

10.7. Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır.

10.8. Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.

10.9. Balık eti pembemsi beyaz renkte, yüzeyi parlak sert ve elastiki olmalıdır.

10.10. Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.

**11.DİL PANGA**

11.1 Brüt 1000 gram, net:800 gram olmalıdır.

11.2. Dondurulmuş üründür.

**12. GRANYÖZ:**

**13.HAMSİ KARADENİZ:**

13.1. En az 7-8 cm kalibrede ve tam temizlenmiş, kılçıksız olmalıdır.

 7

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

**14.HAMSI PİLAKİ:**

14.1. 400 gramlık ambalajlarda olmalıdır.

**15.HAVYAR KIRMIZI**

15.1.Canavar 200 gram olmalıdır.

**16.HAVYAR SİYAH**

16.1.Canavar, 200 gram olmalıdır.

**17.İRİ DENİZ LEVREĞİ**

17.1.800-1000 gram aralığında,temizlenmiş olmalıdır.

**18.İRİ DENİZ LEVREĞİ**

18.1.1000-2000 gram aralığında, temizlenmiş olmalıdır.

**19.İRİ DENİZ LEVREĞİ**

19.1. 2000-8000 gram aralığında,temizlenmiş olmalıdır.

**20.KABUK MİDYE**

20.1.Taze,iri ve yeknesak olmalıdır.

**21.KALAMAR (Halka)**

21.1.Dondurulmuş üründür. %50 glaze olmalıdır.

21.2. Latince ismi *Illex Argentinus*'tur.

**22.KARAGÖZ**

22.1. 350-400 gram aralığında ve temizlenmiş olmalıdır.

**23.KARİDES JUMBO (Ebat: 10-16)**

23.1.Temizlenmiş ve kuyruklu olmalıdır.

**24.KARİDES ORTA BOY (Ebat:16-20)**

24.1.Temizlenmiş ve kuyruklu olmalıdır.

8 gün



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

**25.KAYA KORUĞU SALAMURA**

25.1. Salamura ve 5 kglık bidonlarda olmalıdır.

**26.KAYA LEVREĞİ**

26.1.Latince ismi Argyrosomus Regius'tur.

26.2.Taze olmalıdır.

**27.LAGOS**

27.1. Temizlenmiş olmalıdır.

**28.LEVREK**

28.1 Temizlenmiş, 350-400 gr aralığında ve adet halinde getirilecektir.

**29.LEVREK FLETO**

29.1. 350-400 gram aralığında getirilmelidir.

**30.MEZGİT**

30.1.Latince ismi Merluccius Hubbsi'dir.

30.2 Taze ve temizlenmiş olmalıdır.

**31.NORVEÇ SOMON**

31.1. Norveç Somon balığı denizde yetiştirilmiş cinsi olmalıdır.

31.2. 180 gr - 220 gr arasında, kılçıksız, fileto ve Norveç menşeli olmalıdır.

31.3. Temizlenmiş , İsteğe göre dilimli olacaktır.

**32.NORVEÇ SOMON DİLİM ( 1 dilim 180-200 gram)**

32.1. Norveç Somon balığı denizde yetiştirilmiş cinsi olmalıdır.

32.2. Bir dilimi 180-200 gr arasında, kılçıksız, fileto ve Norveç menşeli olmalıdır.

**33.NORVEÇ SOMON FLETO**

33.1. Norveç Somon balığı denizde yetiştirilmiş cinsi olmalıdır.

9 gau

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

33.2. Kılçıksız, fileto ve Norveç menşeli olmalıdır.

33.3. İsteğe göre derili yada derisiz olacaktır.

**34.PALAMUT**

34.1 Taze ürün olmalıdır.

34.1 Latincesi *Sarda sarda*'dır.

34.2. İsteğe göre Fileto yada dilimlenmiş olmalıdır.

34.3. 800 gram ve temizlenmiş olmalıdır.

**35.SAITHE( MEZGİT) FLETO**

35.1 Latince ismi *Merlangius Euxinus*'tur.

35.2. Donuk üründür.

**36.SOMON FÜME (1. SINIF)**

36.1. 1000 gramlık ambalajlarda olmalıdır.

**37.SÜBYE**

37.1. Latincesi *Sepia officinalis*'tir.

37.2. Dondurulmuş üründür.

**38. YENGEÇ BACAĞI**

38.1. *Dondurulmuş üründür.*

**39.YERLİ SOMON KARADENİZ FLETO**

39.1. Latince ismi *Salmo Trutta Trutta*'dır.

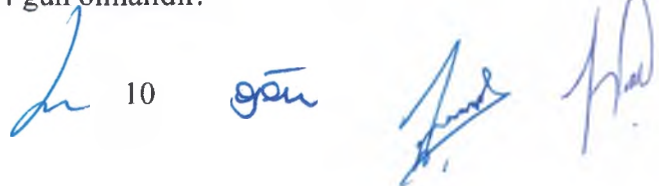
39.2. Temizlenmiş ve raf ömrü 12-14 gün olmalıdır.

**40.YERLİ SOMON KARADENİZ DİLİM**

40.1. Latince ismi *Salmo Trutta Trutta*'dır.

40.2. Temizlenmiş ve raf ömrü 12-14 gün olmalıdır.

10



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

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

Ünsal ASAV  
Aşçıbaşı

İsmail AÇIKGÖZ  
Aşçıbaşı

03/12/2018

Y. Müh. Görkem GÖKTAŞ

Gıda Mühendisi

Ceyhun Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi