

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**AMAC**

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin kuruyemiş grubu ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

**KAPSAM**

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

**KISALTMALAR**

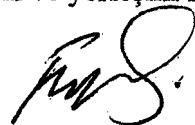
İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

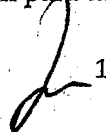
“İDARE” : Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri

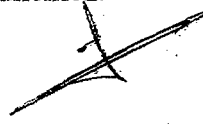
“YÜKLENİCİ” : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve idareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

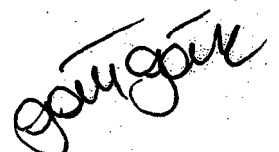
**GENEL HÜKÜMLER**

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve TSE belgelerine sahip olmalıdır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Ürünlerin hepsi 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 (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığa dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı 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. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
10. 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.









**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TEŞİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

11. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
12. 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.
13. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, rutubetlenmiş, 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.
14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
15. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
16. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
17. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
18. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
19. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre işletmelerin " İşletme Kayıt Belgesi " olmalıdır.
20. Ürünler 1. Kalite (extra kalite) hammaddeden yapılmış olmalıdır.
21. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.
22. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı olmalıdır. Ürünler sıcaklığına uygun olarak frigofirik araçla getirilmelidir.
23. 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.
24. İdare istediği 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 bağlı 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.
25. 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

FenS. İm<sup>2</sup>

★

güçlü

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

standartlarına uygun olmadığı tespit edildiğinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirilmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Teslim alınacak gıda maddelerinin TSE ve ISO-EN belgeli olması halinde dahi idare getirilen ürünlerin renk, koku tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.

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

### **27. DUYUSAL ÖZELLİKLER**

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

27.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

### **28. KİMYASAL ÖZELLİKLER**

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

### **29. MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER**

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

### **30. KALİTE BELGELERİ**

30.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.

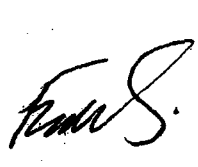
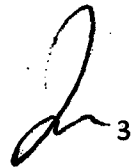

30.2. Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

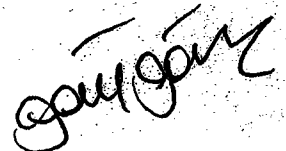
### **31. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI**

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

31.2. Ürünler raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

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



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK SARTNAMESİ**

**32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:**

32.1. Ambalajlar presli, kapalı ve vakumlu olmalıdır.

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

32.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

32.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

32.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

32.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.

32.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

32.8. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

**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. Ürün teslimat sırasında zemine temas ettirilmemeli, hijyenik koşullarda teslimat yapılmalıdır.

**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

**1-BADEM İÇİ:**

13.1. İyi cins badem içi, yeni sene ürünü olacaktır.

13.1. Badem içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.

13.1. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.

13.1. Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.

13.1. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, badem içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.

13.1. Standart naylon torbalarda teslim edilecektir.

13.1. 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

*Emel*

*A*

*gün*

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**2-CEVİZ İÇİ:**

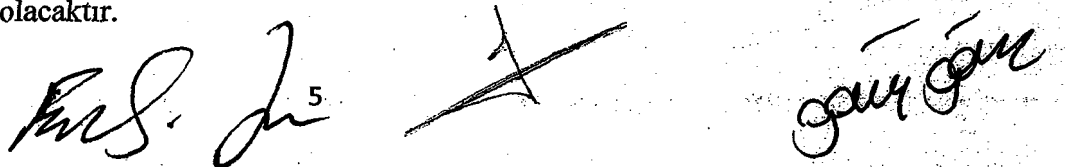
- 2.1. Ceviz içi yeni sene mahsulünden ve piyasada bulunan en iyi cinsinden yerli mahı ceviz olacaktır.
- 2.2. Siyahlı, çürük, kurtlu, küflü, çöplü, acılı, hastalıklı, kurumuş bozulmuş olmayacaktır. Ceviz içleri sağlam olacaktır.
- 2.3. Yarım (çenet) tipi ekstra tip olacaktır.
- 2.4. TSE'nin 1276 sayısına uygun olacaktır.
- 2.5. Küflenmiş, çürümüş, rutubetlenmiş, kurtlanmış, taşlı, çok siyahlanmış ve acımış - olmamalıdır.
- 2.6. **10 kg'lık** paketlerde olmalıdır.
- 2.7. Ceviz içlerini iyi durumda tutacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış, insan sağlığına zararsız ambalajlarda olmalıdır.

**3-DAĞ İNCİRİ**

- 3.1. Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- 3.2. Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimış olmayacaktır.
- 3.3. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu, kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
- 3.4. Her bir incirin ağırlığı 20 gr aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu ağırlık tuttuğu takdirde, 20 gr dan noksan incirler, 15 gr dan aşağı olmamak şartıyla %10 a kadar aynen kabul edilir, fazlası reddedilir.
- 3.5. Dağ incirleri piyasa teamüllü ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık üzerinde cinsi, net kilo ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır. Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır.
- 3.6. **1 kg'lık** ambalajlarda olmalıdır.

**4-DOLMALIK FISTIK:**

- 4.1. Temiz, taze, böceksiz olacaktır.
- 4.2. İyi kalitede olacaktır.
- 4.3. İçleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 4.4. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 4.5. Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 4.6. Küflenmiş, çürümüş, rutubetlenmiş, kurtlanmış, taşlı, çok siyahlanmış ve acımış - olmamalıdır.
- 4.7. Son sene mahsulü olacaktır.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 4.8. 1. kalitede olacaktır, taneler dolgun, bütün ve iri olmalıdır.  
4.9. 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.  
4.10. Yerli üretim olacaktır.

**5-DOMATES KURUSU:**

- 5.1. 1 kg içerisinde 200-250 adet domates kurusu bulunmalıdır.  
5.2. 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.  
5.3. Temiz, taze, böceksiz olacaktır.  
5.4. İyi kalitede olacaktır.  
5.5. İçeri temiz olacaktır. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli , bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.

**6-ERİK KURUSU ÇEKİRDEKSİZ:**

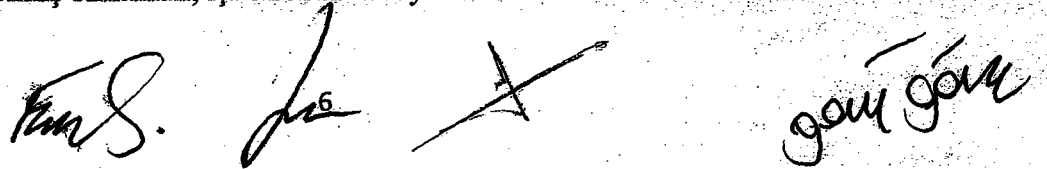
- 6.1. 1 kg içerisinde 200-250 adet erik kurusu bulunmalıdır.  
6.2. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.  
6.3. Temiz, taze, böceksiz olacaktır.  
6.4. İyi kalitede ve ithal olacaktır.  
6.5. İçeri temiz olacaktır.  
6.6. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli , bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.

**7-FINDIK İÇİ:**

- 12.1. İyi cins kavrulmuş fındık yeni sene ürünü olacaktır.  
12.1. Fındık içi temiz olacaktır. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli , bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.  
12.1. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.  
12.1. Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.  
12.1. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, iç fındık has koku , lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.  
12.1. Standart temiz naylon torbalarda teslim edilecektir. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.  
12.1. Gelen parti için aflatoxin analizi raporu istenecektir.

**8-FINDIK UNU:**

- 8.1. Son sene mahsulü olacaktır.  
8.2. Birinci kalitede olacaktır.  
8.3. Sıkı, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalı. böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır.  
8.4. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 8.5.Nem oranı %5'i geçmemelidir. 2 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.
- 8.6.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- 8.7.Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3075'e uygun olacaktır.
- 8.8.İstenilen analiz metodları: Aflatoksin/kuru madde ve rutubettir.

**9- FİLE FISTIK:**

- 9.1. 5 kg. 'lık ambalajlar halinde teslim edilmelidir.
- 9.2.Soyulmuş , ince dilimlenmiş olmalıdır.
- 9.3.Küflenmiş, çürümüş, rutubetlenmiş, tabii hal ve rengini değiştirmiş olmamalıdır.
- 9.4. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.
- 9.5.İstenilen analiz metodları: Aflatoksin/kuru madde ve rutubettir.

**10- GÜN KURUSU KAYISI:**

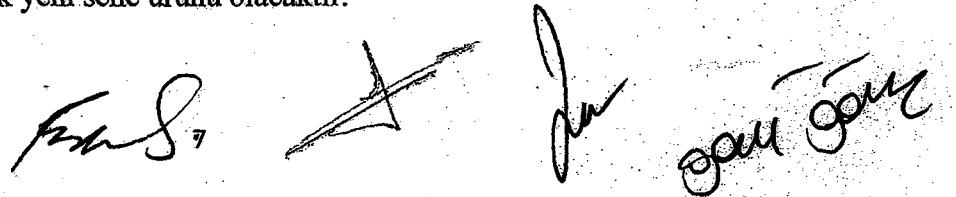
- 10.1. Son sene ürünü olacak,
- 10.2. Kalitede olacaktır.
- 10.3. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.
- 10.4. Taneler yapışmış olmayacaktır.
- 10.5. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
- 10.6. 1kg. 'lık orijinal fabrika ambalajlarda teslim edilecektir.
- 10.7. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- 10.8. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 485'e uygun olacaktır.
- 10.9. İstenilen analiz metodları: Rutubet miktarı tayini /H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> analizi(hidrojen peroksit)'dir.

**11-HURMA:**

- 11.1. Son sene ürünü olacak, birinci sınıf kalitede olacaktır.
- 11.2. Kendin özgü tat, renk ve kokuda olacaktır.
- 11.3. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.
- 11.4. Taneler dolgun etli yapıda olacak ve taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
- 11.5. Ambalaj üzerinde gıda üretim ve son kullanma tarihlerini belirtir etiket bilgileri ile üretici firma adı, adresi bilgileri olmalıdır.
- 11.6. 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.
- 11.7. Kudüs cinsi ve yeni sene ürünü olmalıdır.

**12. FINDIK İÇİ:**

- 12.1. İyi cins kavrulmuş fındık yeni sene ürünü olacaktır.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 12.2. Fındık içi temiz olacaktır. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli , bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 12.3.Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 12.4.Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 12.5.İyi kavrulmuş, bayatlamamış, iç fındık has koku , lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 12.6.Standart temiz naylon torbalarda teslim edilecektir. 250 g'lık ve 500 g'lık ambalajlarda olmalıdır.
- 12.7.Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.

**13- BADEM İÇİ:**

- 13.1.İyi cins badem içi, yeni sene ürünü olacaktır.
- 13.2 Badem içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli , bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 13.3Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 13.4Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 13.5İyi kavrulmuş, bayatlamamış, badem içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 13.6 Standart naylon torbalarda teslim edilecektir.
- 13.7 250 g'lık ve 500 g'lık ambalajlarda olacaktır.

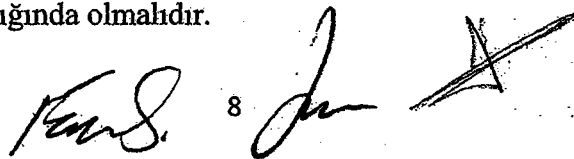
**14.ANTEP FISTIĞI:**

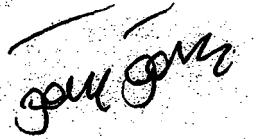
- 14.1. TS 1280'e uygun olacaktır.
- 14.2. Yeni sene mahsulü olacaktır.
- 14.3. Kabuksuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam, bütün olacaktır. Çürük fistiklar bulunmayacaktır.
- 14.4. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmayacak, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmayacaktır.
- 14.5. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
- 14.6. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır. 250 g'lık ve 500 g'lık orjinal ambalajlarda olmalıdır.

**15.KAJU:**

- 15.1. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 15.2. Yeni sene mahsulü, iyi cins olacaktır.
- 15.3. Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
- 15.4. Çerezler ortam sıcaklığında olmalıdır.

8







**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 15.5. Kajular , bütün olmalıdır.
- 15.6. Kaju içi kuru olmalı, aşırı dış rutubet taşımamalı, rutubet muhtevası % 6'dan fazla olmamalıdır.
- 15.7. Kaju içi acılaşmış olmamalıdır.
- 15.8. Kaju içlerinde gelişmenin hangi safhasında olursa olsun, ayrıca fümige edilsin veya başka yöntemlerle dezenfekte edilmiş olsun, canlı veya ölü böcek ve kemiriciler ve bunların larvaları-yumurtaları olmamalıdır. Canlı böcekler, kurtlar ve diğer hayvansal parazitler için tolerans tanınmaz.
- 15.9. 250 g'lık ve 500 g'lık ambalajlarda olmalıdır.

**16. KIRIK FINDIK ve FİLE FINDIK:**

- 16.1. Son sene mahsülü olacaktır.
- 16.2. Birinci kalitede olacaktır.
- 16.3. Sıkı, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır.
- 16.4. Böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır.
- 16.5. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
- 16.6. Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.
- 16.7. Nem oranı %5'i geçmemelidir. 1 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.
- 16.8. İstenilen analiz metodları: Aflatoksin/kuru madde ve rutubettir.
- 16.9. Firma siparişe göre kırık fındık veya file fındık olarak ürünleri getirecektir.

**17-KURU İNCİR:**

- 17.1. Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- 17.2. Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü , küf kokulu , çürük , şekerlenmiş , parçalanmış , ıslak , sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.
- 17.3. Genel görünümünü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu, kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
- 17.4. Her bir incirin ağırlığı 20 gr aşağı olmayacaktır. Genel olarak bu ağırlık tuttuğu takdirde, 20 gr dan noksan incirler, 15 gr dan aşağı olmamak şartıyla %10 a kadar aynen kabul edilir, fazlası reddedilir.
- 17.5. Kuru incirler piyasa teamüllü ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık üzerinde cinsi, net kilo ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi soğuk damga veya şablon ile yazılmış olacaktır. Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır.
- 17.6. 2,5 kg'lık ambalajlarda olacaktır.

*Fındık*

*gıda*

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**18-KURU KAYISI:**

- 18.1. TSE damgalı olup, yeni yıl mahsulü olacaktır.
- 18.2. Ekşimiş, küflenmiş, sulanmış, ezilmiş, beyazlaşmış olmayacaktır.
- 18.3. Taneler ele alındığında kolaylıkla birbirinden ayrılacaktır.
- 18.4. İçerisinde çöp, taş, toprak v.s. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 18.5. Kaynatıldığı zaman tüm taneler şişerek kabaracak cinsi, rengi ve büyüklüğü ekstra üzümünden olacaktır.
- 18.6. Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır.
- 18.7. Hoşafılık sarı kayısı alınacaktır.
- 18.8. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.
- 18.9. İstenilen analiz metodları: Rutubet miktarı tayini /H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> analizi(hidrojen peroksit)'dir

**19-KURU ÜZÜM Çekirdeksiz:**

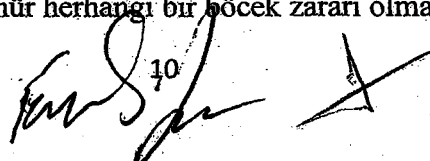
- 19.1. TSE damgalı olup, yeni yıl mahsulü olacaktır.
- 19.2. Ekşimiş, küflenmiş, sulanmış, ezilmiş, beyazlaşmış olmayacaktır.
- 19.3. Taneler ele alındığında kolaylıkla birbirinden ayrılacaktır.
- 19.4. İçerisinde çöp, taş, toprak v.s. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- 19.5. Kaynatıldığı zaman tüm taneler şişerek kabaracak cinsi, rengi ve büyüklüğü ekstra üzümünden olacaktır.
- 19.6. Hoşafılık sarı üzüm alınacaktır.
- 19.7. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.

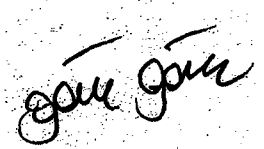
**20-KUŞ ÜZÜMÜ:**

- 20.1. Son sene mahsulü iyi cins kuru kuş üzümünden olmalıdır.
- 20.2. Kurtlu, böcekli, küflü, ıslak, şekerlenmiş ve taşlı olmamalıdır.
- 20.3. 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.
- 20.4. Çürük, küflü, küf kokulu, rutubetli, kurtlu, kurt yenikli, taşlı topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış ve topraklanmış olmayacaktır.
- 20.5. Ambalaj hava rutubet geçirmeyecek, iyi malzemedden yapılmış olacaktır.

**21-YEŞİL FISTIK BÜTÜN:**

- 21.1. Kirli boz cinsi olacaktır.
- 21.2. Yeni sene mahsulü olacaktır.
- 21.3. Soyulmuş fındık, bütün olacak, çekilmiş olarak kabul edilmeyecektir.
- 21.4. Kendine has görünüş ve tatta olacaktır.
- 21.5. Sağlam olmalı, gözle görünür herhangi bir böcek zararı olmamalıdır.

10  




**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 21.6. Fıstık içi küflenme ve çürüme belirtileri göstermemelidir.  
21.7. Acılaşma olmamalıdır.  
21.8. 5 kg'lık ambalajda olmalıdır.

**22-MÜRDÜM ERİĞİ KURUSU Çekirdeksiz:**

- 22.1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, olgun, doğal, lezzetini kaybetmemiş, kendine has lezzette ve renkte olmalıdır.  
22.2. Ham, çok ekşi, çok sert, çürük, çok yumuşamış, porsuk, ezik, topraklı, buruşuk, çatlak, çürük, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.  
22.3. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu olacak ve meyve eti sıkı yapılı olacak.  
22.4. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.  
22.5. Mürdüm erikleri 50 gr – 60 gr tane ağırlığında ve tatlı tiplerden olacaktır.  
22.6. Çekirdeksiz olmalıdır.  
22.7. 5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.

**23-TAVUK BULYON:**

- 23.1. Türk gıda kodeksi, Gıda hijyeni Yönetmeliği ile Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.  
23.2. Ambalajlar; yırtık ,ezilmiş, kirli olmayacak.  
23.3. 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.

**24-ET BULYON:**

- 24.1. Türk gıda kodeksi, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.  
24.2. Ambalajlar; yırtık ,ezilmiş, kirli olmayacak.  
24.3. 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.

**25-GÜLLAÇ:**

- 25.1. Tip-1:400 gramlık ambalajda piyasaya sunulan güllaç,1 nci sınıf, nakliye ambalaj içerisinde alınacaktır.  
25.2. Teslim edilecek malın üretim tarihi malın teslim tarihinden en fazla 60 (altmış) gün öncesi olacaktır.  
25.3. Ambalajlar; yırtık ,ezilmiş, kirli olmayacak.  
25.4. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

**26-HELVA:**

- 26.1. İçeriği tahin ,glikoz şurubu, şeker, çöven, yapay aroma (vanilin), asitliği düzenleyici (Sitrik asit veya tartarik asit) sakkaroz olmalıdır. Susam yağı en az % 26 olmalıdır.(Türk Gıda Kodeksi,Yönetmeliği 2008/6)  
26.2. TS 2590'a uygun olmalıdır. TSE amblemlili olmalıdır.  
26.3. Bir paket 80 gr olmalıdır.  
~~26.4. Ambalajları yırtık, patlak, dağılmış, kullanılmayacak şekilde olmamalıdır.~~  
26.5. Son kullanma tarihi geçen veya bozulan ürünler firma tarafından birebir değiştirilecektir.

11

gou gou

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**  
**KURUYEMİŞ GRUBU ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

26.6. Kendine has kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemeli, kendine has homojen görünüşte olmalı, yağ sızdırması olmamalıdır.

26.7. İsteğe göre kakaolu, sade, kakao-sade karışık temin edilecektir.

**27-HELVA:**

27.1. İçeriği tahin ,glikoz şurubu, şeker, çöven, yapay aroma (vanilin), asitliği düzenleyici (Sitrik asit veya tartarik asit) sakkaroz olmalıdır. Susam yağı en az % 26 olmalıdır.(Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği 2008/6)

27.2. TS 2590 a uygun olmalıdır. TSE amblemlidir.

27.3. Bir paket 2 kg olmalıdır.

27.4. Ambalajları yırtık, patlak dağılmış kullanılmayacak şekilde olmamalıdır.

27.5. Son kullanma tarihi geçen veya bozulan ürünler firma tarafından birebir değiştirilecektir.

27.6. Kendine has kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemeli,kendine has homojen görünüşte olmalı, yağ sızdırması olmamalıdır.

27.7. İsteğe göre kakaolu, sade, kakao-sade karışık temin edilecektir.

**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.

25.12.2017

İsmail Acikgenç  
İmza

MUSTAFA ÇERİK  
İmza

Ender Özcelik  
İmza

Gıda y. Mühendisi  
Gökten GÖKTAS  
İmza