

NOT : Teklif mektuplarının en geç **28/03/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Sadece zeytin ağacı (olea europaea sativa Hoffm. et link) meyvelerinden elde edilmiş, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü hoş tat ve kokuda, tortusuz, **riviera** tipi zeytinyağı olmalıdır. Yabancı ve transit tad ve koku içermemelidir. İçeriğine mineral yağ, yapay yağ, esterleştirilmiş yağ veya başka bir yağ karıştırılmamış olmalıdır.

Zeytinyağında katkı maddelerine ait değerler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Katkı Maddeleri”** bölümünde rafine zeytinyağları için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, fiziksel ve kimyasal özellikleri **TS 341’de** belirtilen niteliklere uygun olmalıdır.

Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmamalıdır.

Dolum hacmi 18.000 ml’lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS’ de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir. Teneke kutular, temiz, darbesiz (düzgün), delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve işaretleme, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”** nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

1. **T.C Tarım ve Orman Bakanlığı’nın** üretim izin numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 341** şeklinde)
3. Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği
4. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
5. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 341** ve bu standartta atıf yapılan **TS’**ları esas alınacaktır. Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır. Yemeklerde deneme sonucu karar verilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Yusuf GAZEL
Biyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri