

T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
TEL : (0.352) 437 49 20 – Fax : (0.352) 437 52 88

KAYSERİ
05.11.2024

SAYI :B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU :Teklif Mektubu Hakkında

Üniversitemiz Tıp Fakültesi YEMEKHANE ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen malzemelere ihtiyaç vardır.
Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Tacım DEMİRTAŞ
Döner Sermaye İşletme Müd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	KURU SOĞAN	1000 KG	
2	DOMATES	1000 KG	
3	ÇARLISTON BİBER	400 KG	
4	KIRMIZI BİBER (KAPYA)	200 KG	
5	KARALAHANA	500 KG	
6	BEYAZ LAHANA	500 KG	
7	HAVUÇ	600 KG	
8	PIRASA	1000 KG	
9	SALATALIK	250 KG	
10	PATLICAN	4000 KG	
11	SARIMSAK(SOYULMUŞ)	10 KG	
12	LİMON	1000 KG	
13	KABAK	1500 KG	
14	KÜLTÜR MANTARI	500 KG	
15	MARUL (KIVIRCIK)	1000 ADET	
16	İCEBERG MARUL	250 ADET	
17	DEREOTU	200 DEMET	
18	ROKA	600 DEMET	
19	TERE	600 DEMET	
20	SEMİZOTU	1000 DEMET	
21	EKŞİMEN	600 DEMET	
22	TAZE NANE	200 DEMET	
23	MAYDONOZ	1000 DEMET	
	BİLGİ İÇİN : YALÇIN MİRZA		
	Tel : (0352) 207 66 66 – Dahili : 22381-22382		
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADA		
	NOT: BU İLAN TARİHİNDEN ÖNCEKİ SON 1 (BİR) YIL İÇERİSİNDE İDAREMİZİN YAPMIŞ OLDUĞU DOĞRUDAN TEMİN ALIMLARINDA TAAHHÜTLERİNİ LAYIKI İLE YERİNE GETİRMEDİĞİ TUTANAK İLE TESPİT EDİLEN İSTEKLİLERİN TEKLİFLERİ KABUL EDİLMEMEYECİTİR		
	NOT: Yukarıda cins ve miktarları yazılı ürünlerin teklifleri değerlendirme sonucu hangi firmada kalır ise sipariş tarihinden itibaren 15 gün içinde hastaneler ayniyat deposuna teslim edilecektir.		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KÂĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMİYEN, ACIK ADRES, KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
D	TEKLİF ZARFININ KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		

E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN, MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN, BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN, TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK. NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMeye KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 11/11/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1-Meyve ve sebzelerin kurumun talep ettiği tarih ve saatte getirilmesi zorunludur.
- 2-Meyve ve sebze siparişi iki gün önceden verilir.
- 3-Kuruma getirilen sebze ve meyvelerin mesai günlerinde kendi araçlarıyla saat 8:30 da malzemelerin getirilmesi ve depoya teslim edilmesi zorunludur.
- 4-Kuruma getirilen meyve sebzeler muayene komisyonu tarafından kontrol edilip beğenilmeyip iade edildiği zaman firma bir saat içerisinde iade edilen malın yenisini getirmek zorundadır. Getirmediği takdirde kurum istediği firmadan mal alır ve faturayı malı firma ödemek zorundadır.
- 5- Kuruma getirilen mallar temiz kapalı kasa veya kutularda üstü açık olmayacak şekilde ve kışın kapalı arabalarda getirilmesi zorunludur.
- 6-Bedelli ve bedelsiz tüm ambalajlar(kasa, karton kutu vs.) daradan düşülecektir.

KURU SOĞAN :

Kuru soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kuru soğanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, olgun, iki dış kabuğu ve sapı kurumuş, çamursuz, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Bıçakla enine kesildiğinde kesit yüzeyi sulu ve tabakalanmamış olmalıdır.

Kuru soğanlar; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmemiş, iyi kurutulmuş, sapları ve kökleri temizlenmiş olmalı; boş veya kaba saplı olmamalı; sapları 4 cm'den kısa olmalıdır. Tane ağırlıkları 150- 200 gram ve arasında olmalıdır. Kuru soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.

Kuru soğanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Kuru soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.

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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Kuru soğanlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların içinde ayrılmış soğan kabukları bulunmamalıdır.

Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 kg'ı geçmemelidir. Teslim edilen partideki kuru soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 796 standardı esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kuru soğanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kuru soğanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin

etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kuru soğanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Alınacak kuru soğan yılın her ayı istenilebilir.

Yusuf Çetinkaya
Diyetisyen
Erdiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastahane


DOMATES :

Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Domatesler; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze görünümlü, temiz ve doğal rengini (kırmızı veya turuncu) almış olmalıdır.

Adet ağırlığı 100-200 gram ve arasında olmalıdır.

Domatesler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Domatesler; çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.

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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.

Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diapol şekilde istif edilmiş olmalıdır. Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS standardı esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan domatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu domatesleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan domatesleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Alınacak domatesler yılın her ayı istenilebilir.

TAZE YEŞİL BİBER (DOLMALIK, SIVRI VE ÇARLISTON),TAZE KIRMIZI BİBER :

Biberler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Biberler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini (yeşil/kırmızı) almış, ince kabuklu ve tatlı olmalıdır. Adet ağırlığı dolmalık biberlerde 80-100 gram, taze biberlerde (sivri ve çarliston) 20-30 gram ,kırmızı biberler 40 gram-50 gram arasında olmalıdır.

Biberler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Biberler; kızarmış, ezik, çürük, kırılmış, kesilmiş, çamurlu, topraklı, buruşmuş, gevşek, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. 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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve

Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Biberler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.

Teslim edilen partideki biberler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalı; yeşil, sarı, kırmızı gibi renkli biberlerin karışımı olmamalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS standardı esas alınacaktır.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri
[Signature]

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan biberler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu biberleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan biberleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Alınacak yeşil biberler yılın her ayı istenilebilir.

KIRMIZI LAHANA - BEYAZ LAHANA:

Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, yaprakları gevşememiş, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.

Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar kalın damarlı ve çok sert yapraklı olmamalıdır. Kırmızı lahanaların her birinin ağırlığı 250 gramdan, beyaz lahanalar 6 kg-8 kg az olmamalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar ; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, kırmızı lahanaların ,beyaz lahanalar kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş 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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Teslim edilen partideki kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1075 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kırmızı lahanalar muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kırmızı lahanalar, beyaz lahanaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır

HAVUÇ:

Havuçlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Havuçlar; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, pörsümemiş, çatlamamış, berelenmemiş, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini almış, acılaşmamış, düzgün biçimli, koflanmamış, çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış olmalıdır.

Havuçlar çaplarına göre 20 mm ile 10 mm arasında ağırlıklarına göre ise 100-150 gr arasında olmalıdır. Boy uzunlukları 20 cm'yi geçmemelidir.

Havuçlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Havuçlar; odunlaşmamış, tohuma kaçmamış olmalı; buruşuk, gevşek, rk, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış 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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Havuçlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Teslim edilen partideki havuçlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS standardı esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan havuçlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu havuçları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; niversite piyasadan ihtiyaı olan havuçları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

PIRASA:

Pırasalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Pırasalar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Pırasalar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşitine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır. Pırasaların yaprakları temizlenmiş olarak gelmelidir. Pırasalar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. zerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Pırasalar; ezik, rk, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. 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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Pırasalar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir. Teslim edilen partideki pırasalar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan pırasalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ıspanakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; niversite piyasadan ihtiyaı olan pırasaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

SALATALIK :

Salatalıklar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Salatalıklar; kendine has tat ve kokuda,

yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, acılaşmamış, düzgün biçimli, çekirdeği sertleşmemiş olmalıdır.

Adet ağırlığı 150-250 gram ve arasında olmalıdır.

Salatalıklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Salatalıklar; tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.

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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.

Salatalıklar ambalajlar içerisine dizilmiş olmalı, dökme olmamalıdır.

Teslim edilen partideki salatalıklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1253 standardı esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan salatalıklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu salatalıkları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan salatalıkları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

PATLICAN :

Patlıcanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patlıcanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, eti liflenmemiş, sıkı yapılı, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Sap ve yeşil çanak yaprakları kopmamış olmalıdır.

Patlıcanlar; yumuşamış, odunsu yapıda, acı, çekirdekleri aşırı gelişmiş ve beyazlığını kaybetmiş olmamalı, tohuma kaçmamış olmalı, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.

Patlıcanlar, karnıyarıklık amaçlı olursa uzunluğu 12-15 cm; musakkalık, kızartmalık vs amaçlı olursa minimum uzunluğu 15 cm ve minimum tane ağırlığı 150 gram olmalıdır.

Patlıcanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır. Patlıcanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Patlıcanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. 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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Patlıcanlar ambalajlar içerisine üst üste dizilmiş olarak konulmalıdır.

Teslim edilen partideki patlıcanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek Olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1255 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan patlıcanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu patlıcanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan patlıcanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

SARIMSAK(SOYULMUŞ):

Sarımsak, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli . Sarımsak kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze,diri görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, sert, kurtstuz olmalıdır. Sarımsak don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Sarımsak küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu olmamalıdır.

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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Sarımsak ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır. Teslim edilen partideki Sarımsak çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.Sarımsaklar soyulmuş halde teslim edilmelidir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan sarımsaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu Sarımsak temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan sarımsakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

LİMON:

Limonlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Limonlar; kendine has tat ve kokuda, sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini (sarı) ve şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %25'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır. Yatak limon olmalı ve adet ağırlığı 90-150 gram ve arasında olmalıdır.

Limonlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.

Limonlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır Limonların sapları silme kesilmiş 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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Limonlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.

Teslim edilen partideki limonlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan limonlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu limonları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan limonları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

YEMEKLİK KABAK :

Yemeklik kabaklar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yemeklik kabaklar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, parlak, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Yemeklik kabaklar; sıkı ve sert, yumuşamamış, tohuma kaçmamış olmalı ve çiçekler, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalı; kart, çekirdekleri fazla büyümüş, gevşemiş olmamalıdır.

Yemeklik kabaklar, küçük veya orta boyda olmalıdır. Küçük boy kabakların uzunluğu 12-15 cm, orta boy kabakların uzunluğu ise 15-20 cm arasında olmalıdır. Tane ağırlıkları 180-200 gr arasında olmalıdır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır. Yemeklik kabaklar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.

Yemeklik kabaklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Yemeklik

kabaklar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.

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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Yemeklik kabaklar ambalajlar içerisine üst üste 4 sıra halinde dizilmiş olarak konulabilir.

Teslim edilen partideki yemeklik kabaklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1898 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yemeklik kabaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yemeklik kabakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yemeklik kabakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

KÜLTÜR MANTARI :

Mantarlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mantarlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünümlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olmalıdır. Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır. Mantarlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.

Mantarlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.

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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Mantarlar 5-10 kg'lık ambalajlar içerisinde ve birbirini ezmeyecek şekilde konulmalıdır. Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan mantarlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu mantarları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan mantarları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

MARUL (DÜZ,KIRMIZI, KIVIRCIK VEYA ICEBERG MARUL):

Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Marullar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.

Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır. Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı, en dış yaprakları temizlenmiş olarak gelmelidir.

Marullar orta boyda olmalıdır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600-1100 gram ve arasında olmalı; kıvırcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmamalıdır.

Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş 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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir. Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan marullar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu marulları temin etmekle mükelleftir.

İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan marulları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

DEREOTU –ROKA-TERE –SEMİZ OTU-EKŞİMEN-TAZE NANE-MAYDONOZ:

Dereotu ,Roka, Ekşimen,Taze nane, semiz otu, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.Dereotu ,Roka, Ekşimen,Taze nane, semiz otu dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Dereotu Roka, Ekşimen, semiz otu,taze nane iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit, hastalıklarla ve soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.

Demetler halinde bağlanmış olmalıdır.

Demetler;en alt yaprakçık ayırım noktaları hizaya gelecek biçimde sarılmalıdır.Bu hizadan itibaren yaprak sapı 10 cm. yi geçmemelidir. Her demetin ağırlığı 100-150 gramdan az olmamalıdır. ;

Dereotu ,Roka, Ekşimen,Taze nane, semiz otu ;don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır.

Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Dereotu ,Roka, Ekşimen,Taze nane, semiz otu ;ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, karamış, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.

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 İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Demetler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Teslim edilen partideki dereotu çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1814 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan Dereotu ,Roka, Ekşimen,Taze nane, semiz otu , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu Dereotu ,Roka, Ekşimen,Taze nane, semiz otu temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri
mm