

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

KAYSERİ
14.01.2022

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.

Selma ÖZLÜ
Hastane Müd. Yrd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	SEBZE VE MEVYE ALIMI		
	MALZEME LİSTESİ VE		
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADA		
NOT	TEKLİFLE BİRLİKTE FİRMA SAHİBİ VEYA ORTAKLARINDAN BİRİNİNADLI SİCİL KAYDI VERİLECEKTİR		
	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 EDİLMEMEYECİKTİR		
	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.		
	NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECİKTİR		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA 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 ÖDEMEEYE 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 **20/01/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

.../.../20...

Sıra No	Depo Malzeme Kod Numarası	SUT Kodu	SUT Adı	SUT Fiyatı	Malın veya Hizmetin Cinsi	Birimi	İstenen Miktar	Karşılanan Miktar
1	150.07.03.01.01.38.001				ÇARLISTON BİBER	KG	500	
2	150.07.03.01.01.38.002				KIRMIZI BİBER	KG	500	
3	150.07.03.01.01.30.001				DEREOTU	DEMET	200	
4	150.07.03.01.01.11.001				DOMATES	KG	1.500	
5	150.07.03.01.01.42.001				EKŞİMEN	DEMET	400	
6	150.07.03.02.01.11.001				ELMA	KG	1.500	
7	150.07.03.01.01.03.001				HAVUÇ	KG	750	
8	150.07.03.01.01.14.001				KABAK	KG	700	
9	150.07.03.01.01.33.001				KARALAHANA	KG	700	

Depo Memuru :
Mevcudu : Var () Yok (X)

Sonuç:
Doğrudan Temini Uygunudur.

İhale Doğrudan Üst
Temin Kurul

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. Getirmedeği 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.
- 7- Sebzelerin tesliminde tahta kasa kullanılmayacaktır.

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

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 istiflemeğe 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.

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.

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

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 görünümlü, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

AGİT DUMAN
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi

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 hizadaan 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'ları 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.

DOMATES TEKNİK ŞARTNAMESİ:

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.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen
Ağit DUMAN
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi

Domatesler ambalajlar içerisinde kat kat ve diyalol 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.

ELMA TEKNİK ŞARTNAMESİ:

“Elmalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli, tatlı (Amasya, Starkin, Granny smith veya Golden) olmalıdır. Elmalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Kompostoluk için Revet veya Hüryemez tipi elmalar olabilir. Adet ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır. Elmalar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları

bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır. Elmalar; küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır.

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. Elmalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır. Teslim edilen partideki elmalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından

tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

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

HAVUÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Havuçlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Havuçlar; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, pörsümemiş, çatlamamış, berelenmemiş, taze, diri görünümlü, 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, çürük, ezik, pörsük,

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

Agit DUMAN
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi

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; üniversite piyasadan ihtiyacı olan havuçları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

KABAK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

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 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri 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.


Ayşenur BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak
Diyetisyen


Agit DUMAN
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi

KARA LAHANA TEKNİK ŞARTNAMESİ:

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

Kara lahanalar, kalın damarlı ve çok sert yapraklı olmamalıdır. Kara lahanaların her birinin ağırlığı 250 gramdan az olmamalıdır. Kara 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. Kara lahanalar, ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Kara lahanalar, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, kara lahanaların 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. Kara lahanalar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Teslim edilen partideki kara lahanalar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS'ları ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kara lahanalar muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kara lahanaları, temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kara lahanaları, temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

Hüseyin BERTAS
Erciyes Univ. Tıp Fak
Diyetisyen

Ağır DUMAN
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi