

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

KAYSERİ
10.10.2022

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	ELMA	2.000 Kg.	
2	ARMUT	2.000 Kg.	
3	SALATALIK	500 Kg.	
4	MUZ	400 Kg.	
5	PATLICAN	3.000 Kg.	
6	KABAK	1.500 Kg.	
7	KÜLTÜR MANTARI	500 Kg.	
8	BEYAZ LAHANA	400 Kg.	
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADADIR.		
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 EDİLMEYECEKTİR		
	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 DEĞERLENDİRİLMEMEYECİTİR		
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 FİATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMİYECİK 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 ETMEYECİKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 17/10/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

ELMA :

“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 görünürlü, 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.

ARMUT:

Armutlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli, tatlı olmalıdır.

Armutlar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünürlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Adet ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır. Armutlar; 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. Armutlar; 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. Armutlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır. Teslim edilen partideki armutlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, 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 armutlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu armutları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan armutları 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 150-200 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 içerisinde 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.

MUZ :

Muzlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Muzlar; kendine has tat ve kokuda, olgun, sağlam, bütün, taze görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış olmalıdır.

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

Muzlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.

Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır. Adet ağırlığı 150-200 gram ve arasında 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. Muzlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır. Teslim edilen partideki muzlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1802 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan muzlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu muzları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan muzları 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, karniyarıklık 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.

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'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.

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 içerisine 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'leri 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.

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 görünümlü, 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.

Hüseyin BEKTAS
Erciyes Üniv. Tıp Fak
Diyetisyen

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi T
Hastane

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

Hüseyin E.
Erciyes Üniv. Tıp
Diyetisyen

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp
Hastaneleri