

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

KAYSERİ
15.10.2022

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

Üniversitemiz Tıp Fakültesi Hastaneleri 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	KURU SOĞAN	2.000 Kg.	
2	PATATES	3,000 Kg.	
3	DOMATES	1.000 Kg.	
4	MUZ	1.500 Kg.	
5	KIRMIZI BİBER (TAZE)	400 Kg.	
6	ÇARLISTON BİBER	500 Kg.	
7	ELMA	3.000 Kg.	
8	SALATALIK	300 Kg.	
9	HAVUÇ	500 Kg.	
	TEKNİK ŞARTNAME EK 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 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 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 22/11/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını 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. 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.

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. Kuru soğanlarda en küçük çap ölçüsü 40 mm'den az olmamalıdır. 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.

PATATES :

Patatesler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda,

renkte olmalıdır. Patatesler; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış olmalı ve çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.

Patates kabuğunun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım içermemelidir. Aşırı şekil bozuklukları, pas lekeleri, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eden kabuk altı lekelerinin derinliği 5 mm'yi geçmemelidir.

Patateslerde en küçük çap ölçüsü 55 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram arasında olmalıdır. Patatesler; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır. Patatesler; 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. Patatesler; 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. Patatesler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 70 kg'ı geçmemelidir. Teslim edilen partideki patatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

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

DOMATES :

Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Domatesler; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze görünüşlü, 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 diya pol 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.

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.

TAZE YEŞİL BİBER (DOLMALIK, SIVRI VE ÇARLİSTON),TAZE KIRMIZI

BİBER :

Biberler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Biberler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, 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.

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.

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 görünüşlü, 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.

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

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Hüseyin PEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu salatalıkları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; niversite piyasadan ihtiyaçı olan salatalıkları 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, prsmemiş, çatlamamış, berelenmemiş, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini almış, acılaşmamış, düzgün biçimli, koflanmamış, çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış olmalıdır.

Havuçlar şaplarına 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. zerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.

Havuçlar; odunlaşmamış, tohuma kaçmamış olmalı; buruşuk, gevşek, ş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 şeşit, 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 ihtiyaçı olan havuçları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Hüseyin BEKTAş
Erciyes nv. Tıp Fak.
Diyetisyen