

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERYALARI

DOMATES SALÇASI	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 219- 230.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği, Resmi Gazete : 13.08.2020 -31212 (Tebliğ No: 2020/19), TS 1466
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan salçalar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.4. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak Maya ve Küf (kob/g): 10^2-10^3 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler
KİMYASAL	Domates salçasının Hunter renk değeri (a/b) 1,8'den az olamaz. Domates salçasının invert şeker miktarı, toplam kuru maddede kütlece %40 (m/m)'tan az olamaz. Domates salçasında Howard küf sayımında pozitif alan sayısı %60'ı geçemez. Domates salçası toplam asitlik miktarı; susuz sitrik asit cinsinden, toplam kuru maddede kütlece %10'dan (m/m) fazla olamaz. Domates salçası %10'luk HCl'de çözünmeyen kül oranı, toplam kuru maddede %0,3'ten (m/m) fazla olamaz. Tuz miktarı, hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı da dâhil olmak üzere toplam kuru maddede kütlece %5'i geçemez. Hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı, toplam kuru maddede kütlece %3'ü geçemez. Domates salçası pH değeri en az 3,9; en çok 4,6 olur. Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği, Resmi Gazete : 13.08.2020 -31212 (Tebliğ No: 2020/19)
FİZİKSEL	Kimızı renkte, koyu kıvamda, kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Yabancı tat, koku ve madde olmayacaktır. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, gözle görülebilir domates kabuğu, domates sapı, çekirdeği ve bunların parçalarını içermeyecektir. Zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Domates salçası ve domates püresinin işlenmesi esnasında, üretim hataları sonucu oluşan ve ürünün kendisine ait olan yanık ürün parçaları veya uygun olmayan hammadde kullanılmasına bağlı olarak meyvenin bünyesinde oluşmuş siyah küfler ile domates meyvesi dışında yaprak, sap ve yeşil kısımların yanmış parça veya parçacıklarının oluşturduğu lekeler Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliğinde belirtilen limitlere uygun olacaktır. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Üretim tarihi, teslim tarihinden itibaren 12 aydan daha önce olmayacaktır. Domates salçaları ortam sıcaklığında olmalıdır. <u>Domates salçası ikili (duble) konsantre salça olacaktır.</u> Brix değeri en az % 28 (ilave tuz hariç) olacaktır. Ürün sos yapımında pişirilerek denendiğinde salçaya özgü kırmızı renkte olacaktır. Burada belirtilmeyen hususlarda Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği, TS 1466 ve bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Domates bitkisinin olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulununun ilave tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılmasıyla elde edilen ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen ürün olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Teslim şekli 4-5 kg' lık teneke ambalajlarda olacaktır. Domates salçası alımında kutu üzerinde belirtilen <u>net ağırlık</u> esas alınacaktır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1466'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimini, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1466'a uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1466'a uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanımına sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

BİBER SALÇASI	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 219- 230.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği, Resmi Gazete : 13.08.2020 -31212 (Tebliğ No: 2020/19), TS 7896
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan biber salçası müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.4. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küf: 10 ² -10 ³ Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile Bunların İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

KİMYASAL	<p>Biber salçası invert şeker miktarı, toplam kuru maddede kütlece en az %35 (m/m), en çok %70 (m/m) olur. Biber salçası, toplam asitlik miktarı; susuz sitrik asit cinsinden, toplam kuru maddede kütlece %10'dan (m/m) fazla olamaz. Biber salçası, %10'luk HCl'de çözünmeyen kül oranı, toplam kuru maddede %0,3'ten (m/m) fazla olamaz.</p> <p>Tuz miktarı, hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı da dâhil olmak üzere toplam kuru maddede kütlece %5'i geçemez. Hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı, toplam kuru maddede kütlece %3'ü geçemez. Biber salçasının pH değeri en az 4,1; en çok 5,0 olur.</p> <p>Türk Gıda Kodeksi Salça ve Benzeri Ürünler Tebliği, Resmi Gazete : 13.08.2020 -31212 (Tebliğ No: 2020/19)</p>
FİZİKSEL	<p>Biber salçası koyu kırmızı renkte ve koyu kıvamda olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku tat ve yabancı madde olmamalıdır. Biberden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Salça içerisinde siyah leke, kabuk, çekirdek, lif gibi maddeler ve yabancı maddeler içermeyecektir. Salçalar denenecek kullanıldığı üründe istenilen renk ve tadı bırakan ürünler kabul edilecektir. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Üretim tarihi, teslim tarihinden itibaren 12 aydan daha önce olmayacaktır. Biber salçaları ortam sıcaklığında olmalıdır. Brix değeri en az %18 (ilave tuz hariç) olacaktır.</p>
ORJİN	Yerli Menşei
ÜRETİM METODU	Taze, olgun, sağlam, kırmızı renkli, acı veya tatlı biberlerin iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulunun ilave tuz hariç briksi en az %18 oluncaya kadar koyulaştırılan ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen ürün olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>Teslim şekli 3-5 kg.'lık ambalajlarda olacaktır. Biber salçası alımında kutu üzerinde belirtilen <u>net ağırlık</u> esas alınacaktır. İhtiyaca göre acı veya tatlı biber salçası olarak istenecektir. Biber salçasına ait ürün etiketi üzerinde, salçanın acı ya da tatlı olduğu ürün adı ile aynı görüş alanında olacak şekilde belirtilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir.</p> <p>Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 7896'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.</p> <p>Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 7896'a uygun olacaktır.</p>
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 7896'a uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

KETÇAP	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 219- 230. Maddeleri, TS 5282
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ketçaplar müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.4. Ketçaplar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak Maya ve Küf (kob/g): 10 ² -10 ³ Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler
KİMYASAL	Toplam kuru madde, tuz, PH değeri TS 5282'de belirtilen limitler dahilinde olacaktır. Sorbik asit, Potasyum sorbat Kalsiyum sorbat ve Benzoik asit, Sodyum benzoat, Potasyum benzoat ve Kalsiyum benzoat toplam maksimum miktarı :1000 mg/L Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Tebliği : R.G. 29.12.2011Tebliğ No -28157: EK -12. Bölüm A. Emülsifiye edilmemiş soslar için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
FİZİKSEL	Kırmızı renkte, koyu kıvamda, kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Yabancı tat, koku olmayacaktır. Domates suyu ve püresine tuz, şeker, baharat, tabii sirke, soğan, sarımsak gibi yenilebilir sağlığa zararlı olmayan lezzet ve aroma verici maddelerin katılması ile usulüne uygun olarak hazırlanmış olmalıdır. Ketçap ambalajı açıldığında yüzey renginde koyu kahverengiden siyaha kadar değişen belirgin renk değişikliği olmayacaktır. Yapay boya maddesi bulunmayacaktır. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, olmayacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Ketçaplar ortam sıcaklığında olmalıdır. Ürünün tavsiye edilen tüketim tarihi ile teslim tarihi arasında en az 6 ay olacaktır.
ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Teslim şekli 600±100 g' lık plastik ambalajlarda olacaktır. Ketçap alımında kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 5282'e uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası, bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 5282'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 5282'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılacaktır.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.
-----------------------	---

LİMON SOSU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği, R. Gazete 06.08.2014-29080 (Tebliğ No: 2014/34)
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon soslari müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Salmonella: 25 gr'da bulunmayacaktır. L.monocytogenes: 25 gr'da bulunmayacaktır. E. coli O157: 25 gr'da bulunmayacaktır. Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Doğrudan sıkılmış, pastörize edilmemiş, soğukta muhafaza edilmesi gereken, tüketime hazır meyve ve sebze sularına ait mikrobiyolojik değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Doğal limon suyunun tat ve renginde olacak, gıda maddeleri tüzüğünün belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır. Limon sosunda yabancı madde bulunmamalıdır. Limon sosunda koruyucu madde ve diğer gıda katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi ilgili yönetmeliklerde belirtilen limitler dahilinde olacaktır. Limon sosu, limon suyu veya limon suyu konsantresi içerecektir. Renklendirici olarak kinolin sarısı içermeyecektir. Burada belirtilmeyen tüm hususlarda Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği hükümleri geçerlidir. Limon sosu ortam sıcaklığında olmalıdır.
ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 1 lt 'lik ağız çift emniyet kilitli kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirim, gıdanın parti işareti veya numarası, bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERYALARI

	kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

LİMON TUZU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145),
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	-
KİMYASAL	Sitrik asit olacaktır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İri parlak, şeffaf kristaller halinde olacaktır. Unlanmış, dağılmış, nemlenmiş olmayacak, içinde yabancı madde tat ve koku bulunmayacaktır. Limon tuzu ortam sıcaklığında olmalıdır.
ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 1 kg' lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası, bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

NAR EKŞİSİ SOSU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), TS 12720
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan nar ekşileri müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Maya ve küf : 10^2-10^3 Salmonella: 25 gr'da bulunmayacaktır. Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Diğer gıdalara ait mikrobiyolojik değerler (Salata ve yemek sosları, domates bazlı soslar) R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Doğal nar ekşisi tat ve renginde olacaktır. Nar ekşisi sosu tortusuz olmalı, meyve parçacıkları içermemeli, ve tekniğine uygun olarak damıtılmış olmalıdır. Nar ekşisi sosunda yabancı madde bulunmamalıdır. Nar ekşisi sosunda koruyucu madde ve diğer gıda katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi ilgili yönetmeliklerde belirtilen limitler dahilinde olacaktır. Nar ekşisi sosu ortam sıcaklığında olmalıdır.
ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 750±50 ml 'lik ağız çift emniyet kilitli kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine ve TS 12720'e uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirimi, gıdanın parti işareti veya numarası, bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 12720'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 12720'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yapılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI

SİRKE	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (R.Gazete:13.06.2010-27610), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik (R.Gazete : 17.12.2011-28145), Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 627-640.Maddeleri, TS 1880 EN 13188
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Malzeme Teslim Tutanağı
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	<ol style="list-style-type: none">1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan sirkeler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak Maya ve Küf (kob/g): 10 ² -10 ³ Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996 Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler
KİMYASAL	Toplam asit içeriği TS 1880 EN 13188 belirtilen limitler dahilinde olacaktır. Kükürtdioksit ve tuzları kükürtdioksit cinsinden maksimum :170 mg/L Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Tebliği : R.G. 29.12.2011Tebliğ No -28157: EK -12. Bölüm B. Fermente sirke için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, yabancı tat, koku (ağır, ekşi, çürük meyve kokusu) olmamalıdır. Berrak görünüşte olacaktır. Yabancı madde içermemelidir. Sirkede (şeker hariç) kuru madde miktarı litrede 10 gr'dan ve kül miktarı 1 gr'dan aşağı olmayacaktır. Boyanmış olmayacaktır. Ürün sirke sosu olmayacaktır. Sirke ortam sıcaklığında olmalıdır.
ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	1 lt 'lık ağız çift emniyet kilitli kapaklı plastik ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine ve TS 1880 EN 13188 'e uygun olacaktır. Oriinal ambalajların üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve/veya kullanım koşulları, gıda işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası veya tanımlama işareti, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı, beslenme bildirim, gıdanın parti işareti veya numarası, bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1880 EN 13188 'e uygun olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1880 EN 13188'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone, maske ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan

sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Soslar Grubu Teknik Şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 28.06.2021

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN
Diyetisyen