TC
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
DURSUN ODABAŞ TIP MERKEZİ

YAZLIK TAZE SEBZE MEYVE ALIM İHALESİ EVSAF ŞARTNAMESİ

2020-2021

VAN

Erdoğrul Gazi KURTBEYOĞLU
Diyetisyen

İsmail ÖZBEK
Dursun Odabaş Merkezi Müdürü

Makbule ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

Bu şartname 8 sayfadan ibaret olup genel ilkeler bölümünde belirtilen hususlar bütün ürünler için geçerlidir.

EVSAF ŞARTNAMESİ

DOLMA BİBER EVSAFI

1- Piyasada satılan iyi cins,ekstra, taze dolmalık biberlerden olacaktır. Dış zarı pişme ile ayrılmamalı ve çiğ olarak tüketildiğinde körpe ve kolay çiğnenir ve kolay parçalanır olmalıdır.
2- Kırışmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamurlu, acı , anormal şekilli, kurtlu olmayacaktır.
3- Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır. Çok küçük ve çok büyük olanlar alınmayacaktır.
4-Partide renk ve şekil farklılığı olmayacaktır.
5-Biberlerin beher ağırlığı 50-70 gr olmalıdır.
6-Çoğunlukla Haziran –Ekim ayları arasında alınacaktır.

TAZE FASULYE EVSAFI

1- Piyasada satılan iyi cins ayşe kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze görünüşlü, çeşidine özgü renkte, sağlam, temiz ve körpe olmalıdır. Aşırı nem, yabancı madde, kimyasal artık, yabancı koku ve tat içermemelidir. Böcekli, böcek yenikli, kılçıklı ve hastalıklı olmamalıdır.
2- Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, kurtlu, çürük olmayacaktır. Birinci sınıf iyi kalite fasulyelerden olmalıdır. El ile kırıldığında taze gevrek, kılçıksız olmalı üzerinde hiçbir leke bulunmamalı, içleri küçük ve gevrek olmalıdır.
3-Hoşgörü sınırı % 10'dur
4-Çoğunluğu Haziran ayından Ekim ayına kadar alınacaktır.

KARPUZ EVSAFI

1- Piyasada satılan olgun bütün, sıkı ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
2- Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış yumuşamış, çürük., çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı iplikleşmiş , ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır.
3- Karpuzların en küçük olanları 3 (üç) kg. dan aşağı, en büyükleri 7 kg'dan fazla olmayacaktır.
4- Kesildiğinde içleri kırmızı renkte olacaktır.
5- Hoşgörü sınırı % 5'tir.
6-Teslimat esnasında yapılan muayene sonucu kabulü yapılan karpuzların tamamını kesip muayene etmek mümkün olmadığından , kullanım sonucu aşırı farklılık görüldüğünde firma ürününü alıp yenisini getirmek zorundadır.
7-Çoğunlukla Haziran –Eylül ayları arasında alınacaktır.

ÇARLİSTON BİBER EVSAFI

1- Satılan iyi cins, düzgün şekilli, çarliston biberlerden olacaktır.
2- Boyu 10-15 cm. arasında olacaktır. Ezik, çürük, acı, kokmuş, pörsümüş, sararmış olmayacak , içersinde yabancı madde, kurt bulunmayacaktır.
3- Temiz sandık veya karton kutularda teslim edilecektir.
4-Partide renk farklılıkları olmamalıdır. Acı olmamalıdır.
5-Çoğunlukla Mayıs ayından Kasım ayına kadarki sürede alınacaktır.
6-Taze ürün olmalıdır.

Ertuğrul Gazi KURTBEYOGLU
Diyetisyen

ÖZBEK
Sağlıkdabaş
Merkezi
Müdürü

Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

DOMATES EVSAFI

1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış sırık domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, yumuşamış, küflü kokulu, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş , yarık, anormal şekilli olmayacaktır. Yabancı tat ve koku, ilaç atığı içermeyecektir.

2- Beher ağırlığı 100-200 gr arasında olmalıdır.

3- İlk turfanda mevsimlerde tamamen kızarmamış domateslerden % 2 ye kadar alınır gerisi reddedilir.

4- Domatesler temiz sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş olarak getirilecektir.

5-Anormal koku ve tat içermemelidir. Yaprak ve sapları koklandığında klasik domates kokusu algılanmalıdır.

6- Mayıs ayından Aralık ayına kadarki sürede alınacaktır.

7-I. Sınıf domateslerden olmalıdır. Yumuşamamış, sağlam ve yeteri kadar sert domateslerden olmalıdır.

KABAK EVSAFI(taze)

1- Piyasada satılan iyi cins , ekstra ,taze ve körpe sakız kabaklardan olacaktır.

2- Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, çekirdekleri büyümüş, ezik,yarık, bozuk, çamurlu olmayacaktır. Çok küçük ve çok büyük olanlar alınmayacaktır.

3- Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır. Ağırlıkları 150-200 gr arasında olacaktır. Bunların dışındakiler % 10 oranında alınıp , fazlası kabul edilmeyecektir.

4-Kasaların alt ve üst sıralarındaki kabaklar aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük kabaklar dizilmemelidir.

5- Mayıs ayından Aralık ayına kadarki sürede alınacaktır.

6-Taze ürün olmalıdır.

PATLICAN EVSAFI

1- Piyasada satılan iyi cins I. Sınıf kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olacak, mor renkte olmayacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir. Eti lifli veya odunumsu olmamalı, üzerinde aşırı nem, yabancı tat ve koku olmamalı, sap ve yeşil çanak yaprakları kopmamış olmalıdır.

2- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi kararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış , ham , acı, gün vurmuş, sararmış olmayacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, yeşil ve mor patlıcanlar alınmayacaktır.

3-Karnıyarık ve imambayıldı yemekleri için istenen patlıcanların ağırlığı 140-200 gr arasında olacaktır.Beheri 140 gramdan az , 200 gr dan fazla olan patlıcanlar %10'a kadar aynen alınacaktır. Fazlası reddedilecektir.

4-Yuvarlak armut tipi patlıcanlarda çap 80 mm den az olmalıdır.

5- Mayıs ayından Aralık ayına kadarki sürede alınacaktır. Anormal şekil ve görünümlü olanlar kabul edilmeyecektir.

6-Taze ürün olmalıdır.

SALATALIK EVSAFI

1-Salatalıklar sağlam görünüşlü, taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik ve acı olmayacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

2-Aşırı nemli olmamalıdır. Ağırlıkları 150-250 gram olmalıdır. Hoşgörü sınırı % 10'dur.

3-Kasaların alt ve üst sırasındaki salatalıklar aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük salatalık dizilmemelidir.

4-Salatalıklar I. Sınıf olmalıdır. Toprakla temas eden yerleri haricinde renk açılması olmamalıdır.

5- Mayıs ayından kasım ayına kadarki sürede alınacaktır.

Ertuğrul Gazi KURTBEYOGLU
Diyetisyen

Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

İsmail ÖZBEK
Prof. Dr. Rıfat Ilgın Odabaş
Tıp Merkezi
Başhekim Müdürü

ERİK EVSAFI(taze)

a)-KIRMIZI ERİK EVSAFI

1- İyi cins kendine has renkte ve lezzette kızarmış taze eriklerden olacaktır.
2- Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş, çatlak olmayacak.
3- Erikler tekli temiz kasalarda gelecektir. Kasa içerisinde ot, yaprak vb yabancı maddeler bulunmayacaktır. Eziklik derecesinde aşırı olgun olmayacaktır.
4-Kasaların alt ve üst sıralarındaki meyveler aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük meyveler dizilmemelidir.

b)- SARI ERİK EVSAFI

1- İyi cins kendine has renkte ve lezzette sarı taze eriklerden olacaktır.
2- Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş, çatlak olmayacak.
3- Erikler tekli temiz kasalarda gelecektir. Kasa içerisinde ot, yaprak vb yabancı maddeler bulunmayacaktır. Eziklik derecesinde aşırı olgun ve ezik olmayacaktır.
4-Kasaların alt ve üst sıralarındaki meyveler aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük meyveler dizilmemelidir.

c)- CAN ERİĞİ EVSAFI

1- İyi cins kendine has renkte ve lezzette yeşil taze eriklerden olacaktır.
2- Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş, çatlak olmayacak.
3- Erikler tekli temiz kasalarda gelecektir. Kasa içerisinde ot, yaprak vb yabancı maddeler bulunmayacaktır. Eziklik derecesinde aşırı olgun ve ezik olmayacaktır.
4-Kasaların alt ve üst sıralarındaki meyveler aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük meyveler dizilmemelidir.

KAVUN EVSAFI

1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun tatlı kavunlardan olacaktır.
2- Ham, kabak, tatsız, ezik, çürük, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi salya lanmış ve kabuk kısmı yumuşamış , aşırı olgun olmayacaktır.
3- Kavunların üzerleri, kirli, çamurlu, aşırı nemli olmayacaktır.
4- Kavunların en küçüğü 2 (iki) kilodan aşağı olmayacak.
5- Kavunların üzerinde yabancı madde, ilaç artığı olmayacaktır.
6- Kavunların sapı en fazla 5 cm uzunlukta olacaktır. Meyvede yara açacak şekilde kısa da olmamalıdır.
7- Muayene esnasında getirilen miktarların % 2'si kadarı muayene amacı ile kullanılabilir. Bu amaçla kullanılan miktar kavun, getirilen miktardan düşülerek teslim alınır.
8- Hoşgörü sınırı % 5'tir.
9-Çoğunlukla Temmuz –Ekim ayları arasında alınacaktır.

ŞEFTALİ EVSAFI

1- İyi cins tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır.
2- Ham, ezik, çürük , kurtlu, pörsük,yarık, beklemiş ve kirli olmayacaktır.
3- Şeftalilerin beheri 150-200 gr civarında olacaktır. Bu gramajların dışındakiler % 10 'u geçmeyecek şekilde alınır , fazlası reddedilir.
4- Şeftaliler piyasada bulunan temiz tahta kasalarda getirilecektir.
5- Aşırı nemli olmamalıdır ve taşımaya ve servise sunulmaya uygun sağlamlıkta olmalıdır.
6- Ekstra şeftalilerden olmalıdır.

Ertuğrul Gazi KURTBEYOĞLU
Diyetisyen

Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

ÖZBEK
Odabaş
Merkezi
Müdürü

7-Kasaların alt ve üst sıralarındaki meyveler aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük meyveler dizilmemelidir.
8-Çoğunlukla Temmuz-Eylül ayları arasında alınacaktır.

TAZE ÜZÜM EVSAFI

1- Taze üzüm iyi cins, olgunlaşmış taze ve tatlı üzümlerden olacaktır.
2- Ezik, ekşi, tabii hali ve rengi değişmiş, çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, koruk üzümlerden olmayacaktır.
3- Üzümler salkım halinde olacaktır .Taneleri dökülmüş veya kolay dökülen cinsten olmayacaktır. Lekeli olmamalıdır.
4- Üzümler temiz tekli kasalar içinde muntazam istiflenmiş olarak teslim edilir.
5- Aşırı nemli olmamalı, yabancı madde ve ilaç artığı içermemelidir. Taneler muntazam olmalı, gözle görülür şekilde böcek hasarı veya çizikler içermemelidir.
6- Hoşgörü sınırı % 5'tir. Ekstra sınıf üzümlerden olmalıdır.
7- Salkımlar birer sıra halinde dizilmiş olmalı ve salkım saplarındaki çubuk 5 cm den uzun olmamalıdır.
8-Kasaların alt ve üst sıralarındaki meyveler aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük meyveler dizilmemelidir.
9-İhale miktarının yarısı çekirdekli, yarısı ise çekirdeksiz üzüm olarak alınacaktır.
10-Çoğunlukla Temmuz –Ekim ayları arasında alınacaktır.
11-Taze ürün olmalıdır.

TAZE KAYISI EVSAFI

1- Şekerpare tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır.
2- Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden dolayı ekşimiş, buruşmuş, kurtlu , kurt yenikli olmayacaktır.
3- Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
4- Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılardan olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.
5- Kayısılar temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.
6- Aşırı nemli olmamalı , ilaç ve diğer yabancı madde artıkları içermemelidir.
7- Sap ve yaprak içermemelidir. Hoşgörü sınırı % 5'tir.
8-Kasaların alt ve üst sıralarındaki meyveler aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük meyveler dizilmemelidir
9-Taze ürün olmalıdır.

ARMUT:

1-Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.
2-Armutlar sulu ve tatlı olacak buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
3-Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Armutların ağırlığı yaz aylarında 140-160 gr., kış aylarında 75-100 gr. olacaktır.
4-Teslimat kış aylarında 2 veya 3 sıralı yaz aylarında tek sıralı kasalarla olacaktır.
5-Çoğunlukla Eylül –Ekim ayları arasında alınacaktır.

MAYDANOZ:

1-Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, solmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Yabancı madde ve ilaç atığı içermemelidir. Kurt veya böcek yenikli olmamalıdır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Maydanoz demetlerinin en küçüğü 75 gr.dan az olmayacaktır.

Ertuğrul Gazi KURTBEYOĞLU
Diyetisyen

Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

...il ÖZBEK
...ursun Odabaş
...Merkezi
...ane Müdürü

2- Her mevsimde alınır.
3-Sap uzunluğu 10 cm'yi geçmemelidir.
4-Ortalama 100 gramlık desteler halinde satışa sunulmalıdır.
5-Tartılarak kg üzerinden alınacaktır.

SARIMSAK:
1-Yeni mahsul olacaktır. Filizlenmiş olmamalıdır.
2- Çürük, içi geçmiş, yumuşamış, küflenmiş olmamalıdır.
3-Sap kısmı en fazla 10 cm olmalıdır. Sap kısmı tamamen kuru olmalıdır.
4-Yaralı ve ezik olmamalıdır.
5-Her mevsim alınacaktır.
6-Kuru sarımsak olmalıdır.

LİMON:
1-Piyasada mevsimine göre satılan sulu yatak limonlardan olacaktır.
2-Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 75 gramdan az olmayacaktır.
3-Her mevsim alınacaktır.
4-Teslimat 200-250 lik kasalarda olacaktır. Yatak limon olmadığı dönemlerde açık limon alınabilir.
5-Sıkıldığında sululuk oranı ağırlıkça meyvenin % 30'unden az olmamalıdır(sıkıldığında).
6- Muayene amacıyla her kasaya bakılır.
7-İnce kabuklu olmalıdır. Kabuk kalınlığı 3 mm. yi geçmemelidir.

KURU SOĞAN:
1- Son sene ürünü piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır.
2- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, böcekli, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Dış kabukları kuru ve temiz olmalıdır. Aşırı dış nem , yabancı madde içermemelidir.
3- Soğanlar sapsız olacaktır. Dıştan görünecek şekilde ikizlik veya üçüzlük olmayacaktır.
4- a.) Mart ve Nisan aylarında % 3' e kadar aynen.
b.) Yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı % 2 yi geçmeyecektir.
5- İyi nitelikleri olan soğanlardan olacaktır. Numunenin gramaj analizinde, soğanlardan en küçüğü 100 gr dan az olmamak üzere alınır.
6- Soğan bütün yıl boyunca her ay alınır.
7- İthal soğan olmayacaktır.

PATATES EVSAFI:
1-Son sene ürünü piyasanın iyi cins patateslerinden olacaktır.
2- Ezik, çürük, haşere yenikli, yeşil renkte, kesik, buruşmuş, donmuş, çamurlu topraklı, ıslak, filizlenmiş hastalıklı veya filizi çıkmış ve kırılmış olmayacaktır.
3- Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.
4- Kusurlular hariç normal ve iyi nitelikli patateslerden olacaktır.
5- Her mevsim alınır. Beher ağırlığı 150-250 gr 35x35 mm lık kare eleğin üzerinde kalan patateslerden olmalıdır.Hoşgörü sınırı % 5'tir.
6- 01.05.2014 den itibaren yeni yıl mahsulü alınır.

Ertuğrul Gazi KURTBEYOĞLU
Diyetisyen

Mahsut ŞAHİN
Uz. Diyetisyen

ÖZBEK
Odabaş
Merkezi
Müdürü

MUZ EVSAFI:

1- Piyasada iyi cins muzun olgunlaşmışı olacak, ham ve sert olmayacaktır.

2- Çürük, donmuş veya don çalığı olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır. Pazarlamayı etkileyecek yara, çürük, ezilme, zararlıların kendileri ve etkileri, güneş, tarım ilacı yanıkları, kabuklarında yarılmalar ve kopmalar, kararma, aşırı nem bulunmamalıdır.

3- Her birinin ağırlığı 150-200 gr olacaktır.

4- Muzlar tahta sandık içersinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

5-Karpitlenmiş olmayacaktır.

6-En geniş yerinin çapı 2.5 cm den az, uç ve sap arası mesafe ise 15 cm den az olmamalıdır.

7-Her mevsim alınacaktır

ELMA EVSAFI

1- İyi cins elmalardan olacaktır. Elle toplanmış olmalı ve ezik olmamalıdır.

2- Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır.

3- Elmalar cinsine göre koyu pembe kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.

4- Olgunlaşmamış , yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli küflü ve küf kokulu olmayacaktır.

5- Üzerleri kirli tozlu topraklı, çamurlu olmayacaktır.

6- Tanelerin ağırlığı 150 - 200 gr. olacaktır.

7-Elmalar temiz 2' li, 3'lü kasalar içinde teslim edilecektir.

8- İlaç artıkları içermemelidir.

9-Kasaların alt ve üst sıralarındaki meyveler aynı büyüklükte olmalıdır. Üst sıralara büyük, alt sıralara küçük meyveler dizilmemelidir.

10-Anormal görünümlü, lekeli olmamalıdır.

DEREOTU EVSAFI:

1-Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, solmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Yabancı madde ve ilaç atığı içermemelidir. Kurt veya böcek yenikli olmamalıdır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. 2- Her mevsimde alınır.

3-Sap uzunluğu 5 cm'yi geçmemelidir.

4-Ortalama 70-100 gramlık desteler halinde satışa sunulmalıdır.

5-Tartılarak kg üzerinden alınacaktır.

KİRAZ EVSAFI:

1- Piyasada satılan iyi cins, kemale ermiş, taze ve lezzetli kirazlardan olacaktır.
2- Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı bayat, bozuk kurumuş pislikli ve çok küçük taneli olmayacaktır.
3- Kirazlar temiz sandık veya sepetler içinde getirilecektir.
4- Napolyon cinsi kirazlardan olacaktır.
5- Taze ürün olmalıdır.

KÜLTÜR MANTARI ŞARTNAMESİ

1-Mantarlar, taze kültür mantarı olmalıdır.

2-Başları kapalı şekilde (top şeklinde)olmalı.

3-Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme; temiz ve kokusuz, mantarın özelliğini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen özellikte olmalıdır.

Diyetisyen

Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

ürün Odabaş
Merkezi
ne Müdürü

4-Ambalaj kapları, birkaç yerden delinerek mantarın kararması engellenmeli ve kısa sürede ambalajlanmalıdır.
5-Ambalajları TSE normlarına uygun olmalıdır.
6-Sağlam olmalıdır. Kararmış, parçalanmış olmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir.
7-Kendine özgü görünüm, tat ve kokuda olmalıdır.
8-Taze ürün olmalıdır.

PLASTİK ÇATAL-KAŞIK SETİ

1-Gıda sanayiinde kullanıma uygun olmalıdır.
2-Set en az 1 çatal, 1 kaşıktan oluşmalı ve şeffaf naylon ambalaj içerisinde olmalıdır.
3-Yiyeceklerle reaksiyona girmemelidir.
4-Sağlam ve dayanıklı olmalı, kolay kırılmamalıdır.
5-Kristal lüx(şeffaf) yapıda olmalıdır.
6-100 adet kaşık en az 400 gr, çatal ise en az 350 gr gelmelidir.

KURU FASULYE EVSAFI:

1-Kuru fasulyeler iyi evsafta yeni sene ürünü olacaktır.
2-Fasulyeler yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı taneler miktarı %1 den, rutubeti %14 den fazla olmayacaktır.
3-Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4-Gelişigüzel alınacak 100 adet fasulyenin ağırlığı 40-50 arası olmalıdır. Tane uzunluğu 10-12 mm arası olmalıdır. Çuvallar üzerinde veya içine konulan etikette, imal tarihi , firma ismi , adresi, cinsi ve net ağırlığı olmalıdır.
5-Teslim şekli:bir kg lık naylon veya 25-50 kg lık bez veya naylon torbalarda teslim edilmelidir.
6- Teslimat ihtiyaca bağlı olarak yapılacaktır.
7-Taş, toprak vb yabancı madde içermeyecektir.
8-Zararsızda olsa yabancı madde içermeyecektir.
9-**Ürün ISO ve HACCP belgesine sahip olmalıdır**.

10- **Muayene komisyonunca test edildikten sonra beğenilirse kabul edilecektir.**

11-Kolay pişen cins fasulyelerden olmalıdır. Pişme esnasında dağılmamalıdır. Ayrıca farklı cins ürünlerin karışımı olmamalıdır. Tamamı eşzamanlı olarak pişmelidir.

12-Aşırı iri cins fasulye olmamalı, pişerken dağılmamalıdır. Dış kabukları pişme esnasında ayrılmamalıdır.

NOHUT EVSAFI:

1-Nohutlar iyi kalitede , yeni sene ürünü, yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olmalıdır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde içermeyecektir. Nem miktarı % 14'den fazla olmayacaktır.
2-Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış , bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
3-200 gr nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir. Geçtiği taktirde 300 adedi geçmemek şartı ile % 1 fireli olarak alınacaktır. 300 adedi geçtiği taktirde reddedilecektir.
4-Standart olarak sağlam ve temiz çuvallar içinde olacaktır. Taş, toprak vb madde içermeyecektir.
5-Çuval üzerinde üretici firma ismi, imal tarihi, net ağırlığı , adresi, imal yeri yazılı olacaktır.
6-Kolay pişen cins ürün olmalıdır.
7- İhtiyaca bağlı olarak yapılacaktır.
8-**Ürün ISO ve HACCP belgesine sahip olmalıdır.**

Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

10- Muayene komisyonunca test edildikten sonra beğenilirse kabul edilecektir.
11- Pişme esnasında dağılmamalıdır. Ayrıca farklı cins ürünlerin karışımı olmamalıdır. Tamamı eşzamanlı ve çabuk pişmelidir.
12-Gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğün 263-266. maddelerine uygun olmalıdır.
13-Suni olarak ağartılmış olmamalıdır.

GENEL İLKELER:

1-Teslim Alma: İhale edilen bütün malzemeler **net ağırlık** üzerinden alınacaktır. Örneğin kasa ile getirilen sebze ve meyvenin brüt ağırlığından **kasa darası** düşüldükten sonra net ağırlığı üzerinden teslim alınacaktır. Muayene komisyonunca beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

2-Evsaf: Firma evsaf şartnamesine uygun malzeme getirmelidir. Şartnamede belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğünün ilgili maddeleri geçerlidir.

3-Teslim Yeri: Firmalar getirecekleri ürünleri YYÜ Dursun Odabaş Tıp Merkezi mutfağına teslim edeceklerdir. Nakliye ve taşıma ilgili firmaya aittir.

4-Sipariş: Ürünler hastanemiz mutfağının **1 yıllık** ihtiyacıdır. Siparişler haftalık veya aylık olarak verilecektir. Sipariş edilen sebze ve meyveler getirilmesi istenen günün 09:30-10:30 saatleri arasında teslim edecektir. Acil durumlarda belirtilen zamanların dışında da sipariş verilebilir.

Ertuğrul Gazi KURTBEYOĞLU
Diyetisyen

Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

ÖZBEK
Dursun Odabaş
Tıp Merkezi
Müdürü