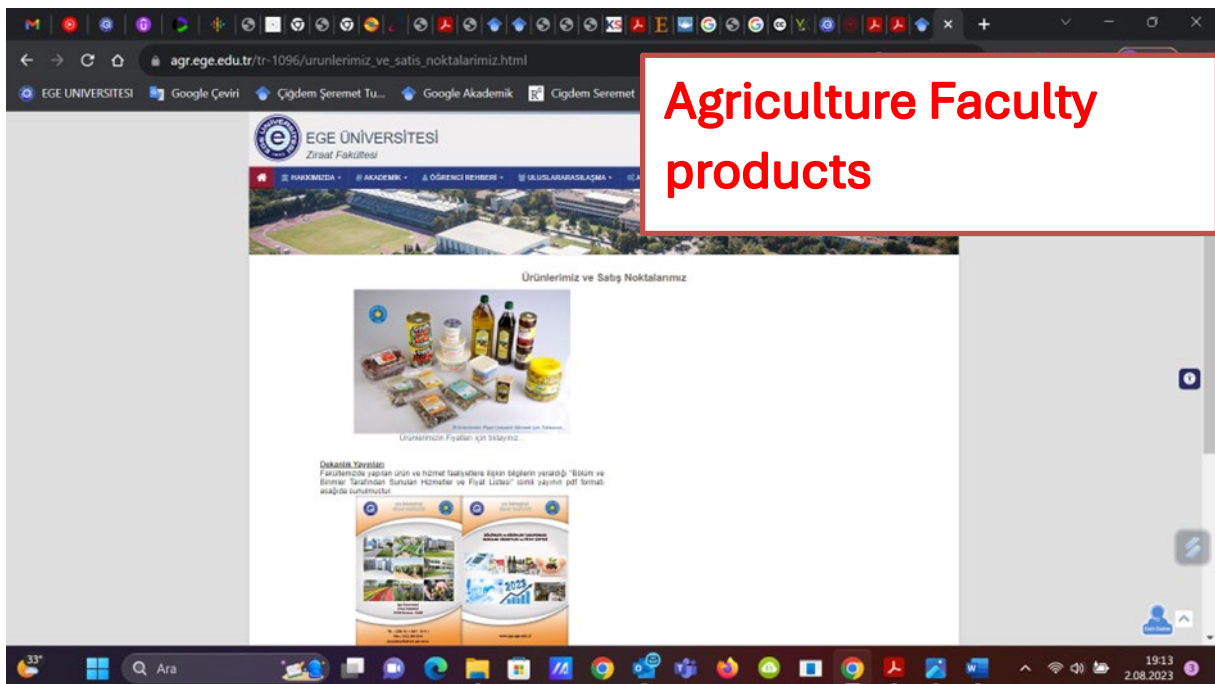
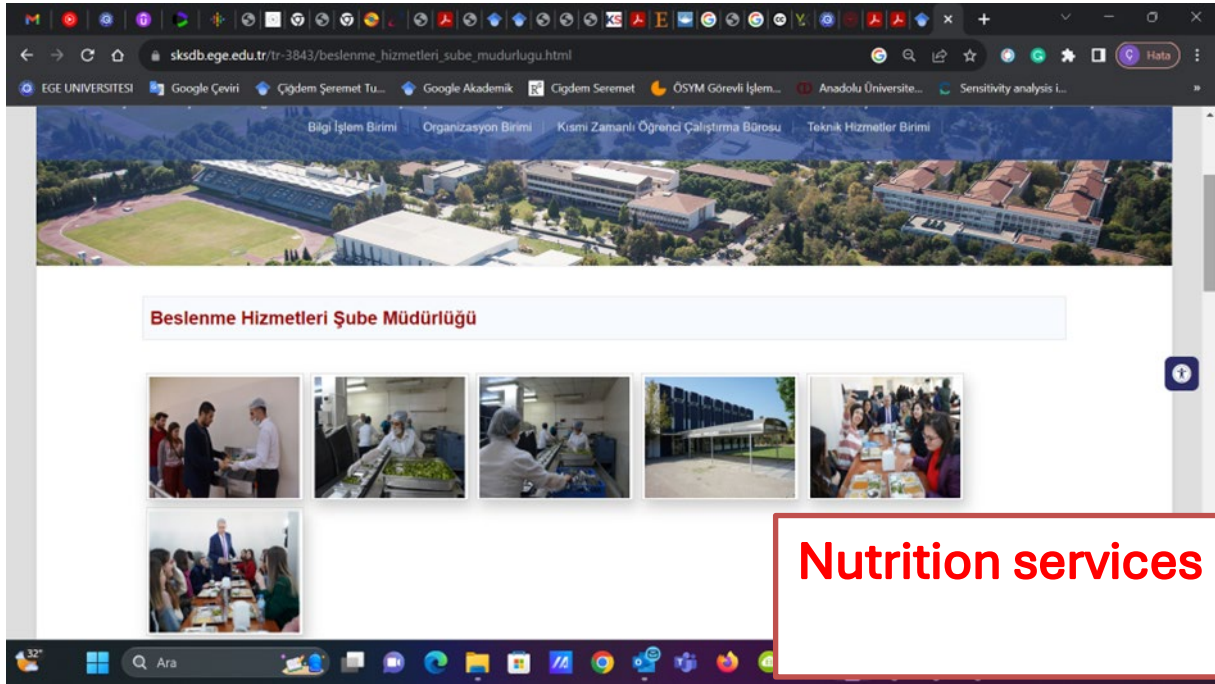


Ege University prioritizes local and sustainable sources in the procurement of food and products offered on campus. The university's dining halls, cafés, and retail units prefer goods supplied by local producers whenever possible. In addition, products produced within the Faculties of Agriculture, Fisheries, and Food Engineering—such as agricultural goods, aquaculture products, and food items—are offered for sale on campus at affordable prices, in line with sustainable production principles. This practice supports local producers while ensuring that the university community has access to reliable and environmentally responsible products.

<https://ege.edu.tr/a/e-14/.html>



FISH SALES UNIT

Faculty of Fisheries menu

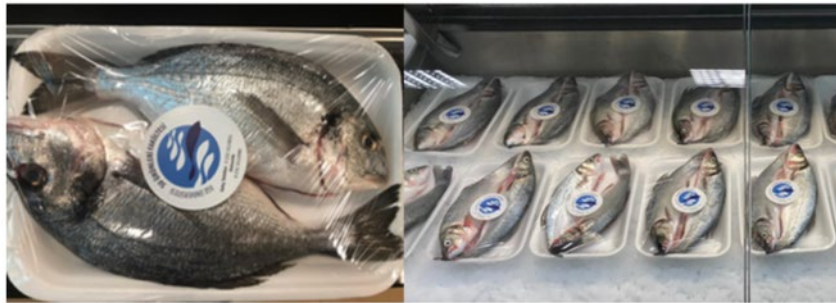
Hazır Lezzetlerimiz



Soğuk Sandviçler

Cleaned packaged fish varieties

Temizlenmiş Paketli Balık Çeşitleri



	PİRİNÇ ALIM ŞARTNAMESİ	Doküman No	AL.KB-07
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	1 / 3

1. Ürün Bilgileri	Kabul Değeri	Rice purchasing specification
Ürün tanımı	Buğdaygiller familyasından Oryza sativae bitkilerinin danesi olan çeltiğin, tekn maddelerden arındırılması, kavuzları ayrılması, beyazlatılması, toz halindeki kepeğinden ayrılması, parlatılması, boylanması, kırıkların ve pirinç dışındaki diğer maddelerin ayrılması suretiyle elde edilen ürün	Nisan 2003
Üretim Metodu	Buğdaygiller familyasından Oryza sativa türüne giren kültür bitkilerinin danesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak yabancı maddelerden arındırılması, kavuzlarının soyulması, danelerin ayrılması, beyazlatılması, toz halindeki kepeğinden ayrılması, parlatılması, boylanması, kırıkların ve pirinç dışındaki diğer maddelerin ayrılması suretiyle elde edilir.	TS 2408 Nisan 2003
Özel Girdi Şartları	Pirinç, acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntıları ve yumurtalarını, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir. Pirinçler; kusurlu tane, organik ve inorganik yabancı madde içerikleri açısından Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği Ek-1'e uygun olmalıdır. İri uzun taneli, tane boyu 6 mm ve daha fazla, pirinç bin tane kütlesi en az 26 g, kendine has beyaz renkte, uzunluk genişlik oranı yaklaşık 2< -<3 arasında, pirinç tane görünüşü camı, yeni sene mahsulü birinci sınıf pilavlık pirinç olmalıdır. Lekeli ve kırık olmamalıdır. Kırık tane oranı %5'i geçmemelidir. Yüklenici firma merkez mutfağa teslim ettiği malların yetkililerce gösterilen depolara yerleştirilmesinden sorumludur. Bu amaçla her mal tesliminde yeterli insan gücünü bulundurmak zorundadır.	Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60) TS 2408 Nisan 2003
Kullanım Şekli	Gıda içinde yemek imalatı sırasında	Ege Üniversitesi

2. Duyusal Özellikler	Kabul Değeri	Referans Kriter
Renk Görünüş Koku Tat	Geleneksel yöntemlerle pişirilen pilavlar lapa olmamalı, pişmiş pirinç taneleri kolay dağılmalı, parlak renkte ve kendine has tat ve kokuda olmalı.	Ege Üniversitesi

3. Fiziksel Özellikler		
ÖZELLİKLER	Değer	Referans Kriter
Rutubet	En çok %14,5	Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60)
Organik Yabancı Maddeler(Ağırlıkça En Fazla, %)	0,3	
İnorganik Yabancı Maddeler(Ağırlıkça En Fazla, %)	0,05	

Hazırlayan	Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi
	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

	PİRİNÇ ALIM ŞARTNAMESİ	Doküman No	AL.KB-07
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	2 / 3

4. Kimyasal Özellikler					
Özellik	Değer				
Rice purchasing specification					
5. Mikrobiyolojik Özellikleri					
Özellik	n	C	m	M	Referans Kriter
Koliform bakteri	5	2	10 ²	10 ³	TGK Mikrobiyolojik kriterler yönetmeliği
Maya ve küf	5	2	10 ³	10 ⁴	

6. Ağır Metal ve Pestisit		Referans Kriter
	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde belirtilen limitlere uygun olması beklenir.	
7. GDO Bilgileri		
	Tedarikçi sunmuş olduğu ürüne ait GDO içermediğine dair taahhütname sağlamalıdır.	

8. Orijin Bilgileri	
	Orijin bilgileri ürün üzerinde belirtilmelidir.

9. Ambalaj Özellikleri	
Ambalaj Tipi	Ürün ambalajı, GTHB tarafından uygun görülen gıdaya bulaşmayan kalitedeki malzemeden yapılmış olmalıdır. (TGK Gıda İle Temasta Bulunan Madde Ve Malzemeler Yönetmeliği Hükümlerine Uygun Ambalaj Olmalıdır.) Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış 25-50kg'lık torbalarda olacak, kırık pirinç alınmayacaktır.
Etiket Bilgileri	Her ambalajın üzerine, firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı, varsa tescilli markası, parti seri kod numarası, işletme kayıt-onay belgesi, malın adı, birden çok malzemenin bileşiminden oluşan ürünler için içindekiler, alerjen bilgisi, ürünün çeşidi, son kullanma tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, net kütle, menşei, muhafaza koşulları silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. (Ürün etiketi, TGK Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmalıdır)

10. Muhafaza Şartları	
Raf Ömrü	Uygun şartlarda depolanması koşuluyla etiket üzerinde belirtilen son tüketim tarihi geçerlidir.
Depolama Şekli	Kolilerde veya poşetli olarak yerden yüksekte, rutubet almayacak şekilde. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur.

11. Nakliye Özellikleri	
Taşıt Kontrolü	Nakliye aracında yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir.
Yükleme Şekli	Paletli veya dökme olarak
Taşıt Özellikleri	Brandalı veya kapalı kasalı araçlarla nem ve yabancı madde-koku bulaşmayacak şekilde nakliye edilir.

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

PIRINÇ ALIM ŞARTNAMESİ		Doküman No	AL.KB-07
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	3 / 3

Nakliye Koşulları Koku yayan herhangi bir gıda veya gıda dışı ürünü

12.Alerjen Özelliği

Alerjen Kontrolü TGK etiketleme yönetmeliği Ek1 de belirtilen durumlarda etikette belirtilerek kuruma bilgisi

Rice purchasing
specification

13.Girdi Kontrolü

Girdi Kontrolü Firmamız tedarikçi tarafından gönderilen analiz sertifikasını kontrol eder, girdi kabul sırasında ayrıca girdi kontrol faaliyetlerini yürütür.

14.Tedarikçi Tetkiki

Kurumumuz, tedarikçide, Kalite Yönetimi ve Gıda Güvenliği yönetim sisteminin temel unsurlarının varlığını incelemek üzere tedarikçi tetkiki gerçekleştirebilir. Uygunsuzluk bulunması durumunda tedarikçiden iyileştirme (düzeltici - önleyici faaliyet) planı talep eder ve iyileştirmenin etkinliğini kontrol eder.

15.İstenecek Belgeler

Yüklenici firma ilk sefere mahsus İşletme Kayıt/Onay Belgesi, (varsa) KYS (ISO 9001) ve/veya GGYS (ISO 22000) sistem sertifikaları
Firmamız tedarikçilerden satın aldığı ürünlerde bir defaya mahsus olarak ilgili yönetmeliğe göre bedeli tedarikçi tarafından karşılanmak üzere resmi kurumlarda veya yurtiçi/yurtdışı kuruluşlarca akredite olmuş özel bir laboratuvarında akredite analiz yaptırır.

16.İlgili Yasal Mevzuatlar

-Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (Tebliğ No: 2010/60)
-TS 2408 Nisan 2003
-5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda Ve Yem Kanunu
-TGK Etiketleme Yönetmeliği
-Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
-Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği
-Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Taşıma ve Depolama Bölümü

17.Özel Şartlar

Her ürün kabulünde duyuusal kontrol için pişme denemesi yapılacaktır.

Tedarikçinin Adı / Ünvanı:

İletişim Bilgileri:

Yetkili Kişinin Adı soyadı:

İmzası:

Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI Başdiyetisyen Hastane M



T.C.
EGE ÜNİVERSİTESİ
Mühendislik Fakültesi Dekanlığı
Gıda Mühendisliği Bölümü

**food purchasing
conformity**

Sorumlu Tüketim ve Üretim Çalışma Grubuna,

Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Hastanesi hastaları ve personelinin ve Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı öğrenci ve personel yemekhanelerinin 2019 yılı ekmek ihtiyacı için üretim, Ege Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Ekmekçilik Pilot tesislerinde gerçekleştirilmiştir. Tesiste farklı nitelikte (normal, kepekli, tuzsuz, çavdar, tam buğday, tost) ve boyutlarda ekmek üretimi ilgili yönetmeliklere uygun olarak gerçekleştirilmekte ve gerekli malzemeler yönetmeliklere uygun belgeleri olan tedarikçilerden sağlanmaktadır. Üretilen ekmekler kampüs içinde satışa da sunulmaktadır.

Bilgilerinize arz/rica ederim.

Prof. Dr. Figen Ertekin
Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı

Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanlığı E.Ü.Kampüsü 35100 Bornova /İzmir
Telefon No: +90 (232) 311 30 01 Faks No: +90 (232) 311 48 31
gidasek@mail.ege.edu.tr

All of the breads used in Ege University cafeterias, social facilities and hospitals are produced in Ege University Food Engineering Bakery Pilot facility in accordance with the regulations regarding bread production.

	TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	1 / 5

1. Ürün Bilgileri	Kabul Değeri	Referans Kriter
Ürün tanımı	Hijyenik şartlarda, tekniğine uygun olarak kesilmiş taze piliçlerin tüyleri temizlendikten sonra ızgaralık buttan üst butun ayrılması ile elde edilen, ince derili ve küçük gözenekli, ince kemikli ürünü (eklem yerinden kesilerek but incik kısmı ayrıldıktan sonra geriye kalan kısımları, alt but) ifade eder.	Chicken baget purchasing Yönetmeliği Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği 221 Tebliğ No: 2006/29
Üretim Metodu	TS 8057'ye göre kesilmiş, soğutulmuş ve sıcaklığı - 2°C ilâ + 4°C olan günlük piliç eti.	
Özel Girdi Şartları	Kasalardaki tavuk etleri su salmış olmayacaktır. Baget dolgun etli, ağırlıkları 130-150 gr. arasında olacaktır. Parça tavuk bagetler günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacak, Her ambalajda bulunan tavuk baget etinin aynı çeşitteki en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı %10'u (yüzde on) geçmeyecektir. Yüklenici firma merkez mutfağa teslim ettiği malların yetkililerce gösterilen depolara yerleştirilmesinden sorumludur. Bu amaçla her mal tesliminde yeterli insan gücünü bulundurmak zorundadır.	Ege Üniversitesi
Kullanım Şekli	Pişirilerek kullanılır.	
2. Duyusal Özellikler	Kabul Değeri	Referans Kriter
Renk ve Görünüş	Kendine has renk, koku ve görünüşte, parça bütünlüğü bozulmamış olmalı ve kemikler kırık veya parçalı olmamalıdır.	Tük Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği TS 12325
Tat ve Koku	bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış, yabancı koku sinmemiş ekşi koku ve bozuk et kokusu olmamalı	
Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

	TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	1 / 5

3. Fiziksel Özellikler	Kabul Değeri	Referans Kriter
Yabancı Madde	Herhangi bir organik veya inorganik (sinek, böcek gibi zararlıların kenar kalıntıları ve yumurtaları, çöp, toz vb. madde) görülmemelidir. Baget üzerindeki tüyler tamamen uzaklaştırılmış olmalıdır. Eklem yerleri düzgün kesilmiş olmalı, kemik kırığı içermemelidir.	Ege Üniversitesi
Dış Görünüş	Ürünler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır. çürük, morarma olmayacak	

**Chicken baget
purchasing specification**

4. Kimyasal Özellikler	Kabul Değeri	Referans Kriter
pH değeri	en çok 6,2	TS 12325
Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri	en çok 1,0 mcg MA/g,	
Amonyak	en çok kütlece 30 mg/100g	

5. Mikrobiyolojik Özellikleri	Kabul Değeri	Referans Kriter
Salmonella typhimurium	n: 5, c: 0, 0/25 g-ml (EN/ISO 6579)	TGK Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
Salmonella enteritidis	n:5 c:0, 0/25 g-ml (EN/ISO 6579)	
Koagülaz pozitif stafilokoklar	n: 5, c: 2, m: 10 ³ , M: 10 ⁴ (EN/ISO 6888-1 veya 2)	
B. cereus	n: 5, c: 2, m: 10 ³ , M: 10 ⁴ (EN/ISO 7932)	
Sülfite indirgeyen anaerob	n: 5, c: 2, m: 10 ³ , M: 10 ⁴ (EN/ISO 7937)	

6. Kalıntı değerleri (Ağır Metal, Radyoaktivite, Pestisit, farmakolojik (veteriner ilaç kalıntısı) dioksin ve PCB değerleri)	Kabul Değeri	Referans Kriter
Hazırlayan		Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

	TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	4 / 5

	TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ		Doküman No	AL.ET-04
			Yayın Tarihi	26.08.2014
			Revizyon No	00
			Revizyon Tarihi	---
			Sayfa No	3 / 5
Kurşun	0,1 mg/kg yağ ağırlık max		Chicken baget purchasing specification	
Kadmiyum	0,05 mg/kg yağ ağırlık max			
Dioksinlerin toplamı (WHO/PCDD/F-TEQ)	1,75 pg/g yağ max			
Dioksinler ve dioksin benzeri PCB'lerin toplamı (WHO/PCDD/F-PCB-TEQ)	3,0 pg/g yağ max			
PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 ve PCB180 (ICES - 6) toplamı	40 ng/g yağ max			
Veteriner ilaç kalıntıları	Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitlerine Uygun Olmalıdır		TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği	

7. GDO Bilgileri
Tedarikçi sunmuş olduğu ürüne ait GDO içermediğine dair taahhütname sağlamalıdır.

8. Orijin Bilgileri	
Türkiye	
9. Ambalaj ve Etiketleme Özellikleri	
Ambalaj Tipi	İçindeki malın özelliklerini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen ve malın dıştan görülmesini engellemeyen nitelikte, GTHB işletme kayıt belgeli firma tarafından üretilmiş polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içinde mukavva veya plastik dış kasalar içinde teslim edilecektir. Ambalajların kütlesi 50 kg ı geçmemelidir.
Etiketleme Özellikleri	Firmanın ticarî unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, Parti numarası, Malın adı, Üretim tarihi, Grubu, tipi, çeşidi, sınıfı, Veteriner sağlık raporu tarihi, Üretim veya son kullanma tarihi. HAYVANSAL GIDALAR İÇİN ÖZEL HİJYEN KURALLARI YÖNETMELİĞİ 2014 E UYGUN OLMALIDIR.
Hazırlayan	
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi
Onaylayan	
Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.	

	TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	4 / 5

10. Muhafaza Şartları	
Raf Ömrü	Ambalaj üzerinde belirtilmiş olan tarih geçerlidir.
11. Nakliye ve Yükleme Özellikleri	
Taşıt Kontrolü	Nakliye aracında yabancı madde, yabancı tat-koku, kimyasal madde bulaşması, görsel kirlilik, ölü canlı haşere varlığı açısından kontrol edilir. Her sevkiyat için taşıt ve ambalaj kontrol edilir.
Yükleme Şekli	Çiğ etler koli veya poşetli palet şeklinde yüklenir.
Taşıt Özellikleri	Frigorifik araçlarla 4°C±2' de gıda kalıntıları bulaşmayacak şekilde nakliye edilir.

**Chicken baget
purchasing specification**

12. Alerjen Özelliği
Et alerjen değildir.

13. Girdi Kontrolü
Hammadde Giriş Kalite Kontrol Formu düzenlenerek Alım Şartnamesindeki verilerin karşılanması sağlanır. Giriş kalite kontrol sırasında yapılamayacak kontroller için (Pestisit kalıntısı, veteriner ilaç kalıntısı vb.) doğrulama veya yıllık analiz planları dikkate alınır.

14. Tedarikçi Tetkiki
Firmamız, tedarikçide, Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin temel unsurlarının varlığını incelemek üzere tedarikçi tetkiki gerçekleştirebilir.
Uygunsuzluk bulunması durumunda tedarikçiden iyileştirme (düzeltici – önleyici faaliyet)

15. İstenecek Belgeler
Ürüne ait yetkilendirilmiş bayilik belgesi
Tedarikçi değişmediği sürece ilk sefere mahsus olarak İşletme Onay Belgesi
Tedarikçi değişmediği sürece ilk sefere mahsus olarak tedarikçinin güncel ISO belgeleri (ISO 9001, 22000)
Her sevkiyatta Veteriner Sağlık Raporu ve Araç dezenfeksiyon belgesi taşınmalıdır
Firmamız tedarikçilerden satın aldığı ürünlerde bir defaya mahsus olarak ilgili yönetmeliğe göre bedeli tedarikçi tarafından karşılanmak üzere yurtiçi veya yurtdışı kuruluşlarca akredite olmuş bir laboratuvarında analiz yaptırır.

16. İlgili Yasal Mevzuatlar		
	Hazırlayan	Onaylayan
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR.HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt.DERYA HOPANCI BİÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.

	TAVUK BAGET ALIM ŞARTNAMESİ	Doküman No	AL.ET-04
		Yayın Tarihi	26.08.2014
		Revizyon No	00
		Revizyon Tarihi	---
		Sayfa No	4 / 5

5996 sayılı Veteriner hizmetleri, Bitki sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu

Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri YönetmeliğiTürk Gıda
Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler YönetmeliğiTürk Gıda
Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği

Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği

TGK Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması VeMaksimum

17. Özel Şartlar

Özel bir şart belirtilmemiştir

**Chicken baget
purchasing specification**

Tedarikcinin

Adı / Ünvanı:

Yetkili Kişinin

Adı soyadı:

İmzası:

<u>Hazırlayan</u>		<u>Onaylayan</u>
ÖZLEM ULAŞ ARTAR ÖZEL Sorumlu Mutfak Diyetisyeni	DR HASAN KEŞKEKOĞLU Yüksek Gıda Mühendisi	Dr.Dyt DERYA HOPANCI BIÇAKLI Başdiyetisyen Hastane Müd.V.