



T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı



2025 AİLE YILI

Sayı : E-88096012-934.99-2500062718  
Konu : Teklif Mektubu (Kuru Gıda Alımı)

13.03.2025

İLGİLİ FİRMALARA

Başkanlığımız Ticari İşletme birimlerinin ihtiyaçlarında kullanılmak üzere, ekte belirtilen malzemeler 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 22'nci maddesi uyarınca doğrudan temin usulü ile satın alınacaktır. Söz konusu malzemelerin tarafınızca temini mümkün ise, idari ve teknik şartnamede belirtilen hususlar dikkate alınarak vereceğiniz teklifinizin (nakliye dâhil, KDV Hariç) son teklif verme tarihine kadar Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, Kurupelit Yerleşkesi Atakum /SAMSUN adresine elden, hsahin@omu.edu.tr e-posta adresine veya 0 (362) 457 60 52 nolu faksa ulaşacak şekilde gönderilmesini rica ederim.

Öğr. Gör. Selman ASLAN  
Daire Başkanı

Ek:

- 1- Teklif Mektubu Formu
- 2- Teknik Şartname (5 Sayfa)

Belge Doğrulama Kodu: UAUU7PA

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/ondokuz-mayis-universitesi-ebys>

Adres: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektörlük Binası

Telefon No:

e-Posta:

Keşif Adresi: [omu@hs01.kep.tr](mailto:omu@hs01.kep.tr)

Faks No: (0 362) 4576052

İnternet Adresi:

Bilgi için :

Telefon No:

Direkt Hat:

Hatice Şahin

Memur

(0 362) 3121919 - 7075





ONDOKUZ MAYIS UNIVERSİTESİ  
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU  
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI  
TİCARİ İŞLETMESİ

Alımın Adı / Numarası	Malzeme Alımı 88096012/930/26
Son Teklif Verme Tarihi	..10/03/2025 tarihi mesai bitimine kadar

Teklif Sahibinin Adı ve Soyadı / Ticaret Unvanı	
TC Kimlik Numarası, Vergi Kimlik Numarası	
Adresi	
Telefon, Faks Numarası, e-posta Adresi	

Teklif Cetveli						
Sıra No	Malın/Hizmetin/Yapım İşinin Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Tutarı	Diğer Hususlar
1	Bulgur (pilavlık)	Kg.	75			
2	Dondurulmuş Patates Cips	Kg.	60			
3	Ketçap (1 kg.lık)	Kg.	5			
4	Mayonez (1 kg.lık)	Kg.	5			
5	Nar Ekşisi (1 lt.lık)	Lt.	10			
6	Nişasta (Mısır, 1 kg.lık)	Kg.	10			
7	Piknik Bal (20 gr.lık)	Adet	3.000			
8	Piknik Fındık Kreması (20 gr.lık)	Adet	3.000			
9	Piknik Reçel (20 gr.lık, Çilek)	Adet	1.500			
10	Piknik Reçel (20 gr.lık, Vişne)	Adet	1.500			
11	Pirinç (Baldo)	Kg.	100			
12	Sızma Zeytin Yağı	Lt.	30			
13	Soya Sosu(1 lt.lık)	Lt.	5			
14	Tam Yağlı Beyaz Peynir (5 kg.lık teneke kutularda)	Kg.	100			
15	Taneli Hardal (500 gr.lık)	Kg.	2			
16	Tereyağı	Kg.	50			

Yukarıda adı ve numarası yer alan alıma/işe ilişkin tüm belgeler tarafımızca okunmuş, anlaşılmış ve kabul edilmiştir. Teklif fiyata dahil olduğu belirtilen tüm masraflar ve teklif geçerlilik süresi de dahil olmak üzere tüm düzenlemeleri dikkate alarak teklif verdiğimiz ve yükümlülüklerimizi yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.

Alım konusu işi, (KDV Hariç) ..... TL (teklif edilen toplam bedel para birimi belirtilerek rakam ve yazı ile yazılacaktır.) bedel karşılığında yerine getireceğimizi kabul ve taahhüt ediyoruz.

...../...../20...  
Adı-SOYADI/ Ticaret Ünvanı  
Kaşe ve İmza

Ek: Teknik Şartname (5 sayfa)

- Not: 1- Alım tek seferde yapılacaktır.  
2- 14.ve 16. kalemler numuneye göre değerlendirilecektir.  
3- Malzemelerin üretim/paketleme tarihleri güncel olacaktır.  
4- Verilen tekliflerde her bir ürünün markası yazılmalıdır.  
5- Firma, malzemeleri yetkili bir kişi eşliğinde depoya teslim edecektir.

İdari Şartname / Açıklamalar

1. Teklif edilen bedel Türk Lirası cinsinden rakam ve yazı ile birbirine uygun olarak açıkça yazılacaktır. Üzerinde kazıntı, silinti ve düzeltme yapılmayacaktır.
2. Ad ve soyadı veya ticaret unvanı yazılmak suretiyle yetkili kişilerce imzalanmış ve kaşelenmiş olacaktır.
3. Tekliflerin geçerlilik süresi ..... takvim günü olacaktır.
4. Alımın/işin tamamı için ilgili mevzuat gereğince ödenecek vergi (KDV hariç) , resim, harç ve benzeri giderler ile ulaşım, nakliye, kurulum, montaj, sigorta, numune analizi vb<sup>1</sup> ve teknik şartnamede belirtilen diğer giderler istekliye ait olup, teklif edilen fiyata dahil edilecektir.
5. Alıma/işe ilişkin marka-model-menşei, teknik kodlar, teslim süresi, KDV oranı vb. idarece istenen diğer bilgiler Diğer Hususlar kısmında belirtilecektir.<sup>1</sup>
- 6.....<sup>1</sup>

<sup>1</sup> İdare tarafından gerekli ise ekleme veya değişiklik yapılabilir.

## KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESLERİ GENEL ÖZELLİKLER

- Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır.
- Ürünler, **Tarım ve Orman Bakanlığı**'ndan alınmış işletme kayıt belgesi ile üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır. (5996 sayılı gıda kanunu kapsamında çıkarılan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır.)
- Ürünler, **Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği**'ne uygun olarak etiketlenmiş olacaktır.
- Malzeme, muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulursa her türlü masrafı müteahhite ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. **Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen vaktinden önce bozulan malzemeler tüm kayıplarına ve masraflarını yüklenici tarafından karşılanmak üzere yenileri ile değiştirilir.**
- Malzeme, son kullanım süresinden önce bozulursa her türlü masrafı müteahhite ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. **Bu maddeye sözleşme süresi bitmiş olsa dahi uyulacaktır.**
- Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Hasarlardan müteahhit sorumludur.
- Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuzyönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler, bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yapdırılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Malzemenin teslim yeri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı İktisadi İşletme Müdürlüğü Gündüz Bakımevi, Omtel Otel ve Konukevi işe ambarlarıdır.
- Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak muayene edilecektir.
- Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma ve saklama süresinde malzemeyi bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olacaktır.
- Malzemeler istediğimize uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.
- Yüklenici firmaya yapdırılmak istenen kontrol ve muayeneler Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili yönetmelik ve tebliğlerine göre yapdırılacaktır.
- Ürünler son sene mahsulü olacaktır.
- Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için en az 3 eleman bulduracaktır.
- Yüklenici firma, malzemenin teslimatı sırasında kullanacağı fork-lift ve paletleri yanında bulduracaktır.
- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden ilgili Kurum ve Kuruluşlarca düzenlenen kanun, yönetmelik, tüzükler geçerlidir. **(Kanun, yönetmelik ve tüzüklerde meydana gelen güncel değişiklikler esas alınır.)**

### **1-BULGUR (PİLAVLIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk , tat ve kokuda olacaktır.
- Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimmiş ,mayalanmış olmayacaktır.
- Bulgurda canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları yumurta ve dışkıları bulunmayacaktır.
- Bulgur taneleri iri, pilavlık olacak(tane iriliği 2,5 veya 3 mm'lik) ve tane iriliği ile renkbakımından mütenacis manzara olmalıdır.
- Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.
- Bulgurda rutubet miktarı %10 'u geçmeyecektir.
- Kuru madde, kül miktarı %1,175'ten çok olmayacaktır.
- Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak, kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır.
- Hiç kırılmamış tanelerin toplamı % 1'i geçmeyecektir.
- İdarenin istediği kilolardaki ambalajlarda olacaktır.
- Ambalajların üzerinde üretici firma adı, imal tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

### **2-DONDURULMUŞ PARMAK PATATES TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olmalı.
- Sarı veya beyaz renkte ve homojen görünümlü olmalıdır.
- Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Patatesler, çözüldükten sonra kolayca yenilebilir yapıda olmalı, gevşek veya çok sert yapıda olmamalıdır.
- Gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Birinci sınıf patates olmalıdır.
- Kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ve burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliğine uygun olacaktır.
- Her ambalajın üzerinde firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı veya varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası, malın adı, parti, seri, kod numarasından en az biri, tipi, rengi ( sarı veya beyaz şekilde), imal tarihi ve son kullanma tarihi ( ay ve yıl olarak ), net miktarı ( en az gr veya kg olarak ), dış ambalaj etiketi üzerinde içindeki tüketici ambalaj sayısı, katkı maddelerinin adı olmalı, muhafaza, çözülmesi v.b. kullanım ile ilgili bilgiler bulunmalıdır.
- Şoklanmış patates (4x2,5 kg.) 10 kg'lık ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır. Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taşıdığı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.

### **3-KETÇAP TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- 1.kalitede domateslerden üretilmelidir.
- İçerisinde izin verilen ölçülerde domates, şeker, sirke, tuz, soğan-sarımsak püre, doğal baharat aromaları antioksidan bulunabilir.
- Kendine has koku, tat ve görünüşte olacaktır.
- Acı olmayacaktır.
- Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte, orijinal ambalajlarında olacaktır.
- 1.000 gr.lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- Ürünlerde koruyucu katkı içermediği ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

### **4- MAYONEZ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- Kendine has görünüşte olacaktır. Topaklaşma, yağ-su fazı ayrışması, iç kısmında hava kabarcığı olmamalıdır.
- Parlak yumurta sarısı renginde veya bunun tonlarında, kendine has koku ve tatta olmalıdır. Acılaşma olmamalıdır.
- İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- Bitkisel sıvı yağ, pastörize yumurta, su, sirke, tuz, şeker, limon suyu ve çeşitli baharatların karışımından 1. kalitede olmalıdır.
- Toplam asitlik en fazla %2,5 olmalıdır.
- Sağlığa zarar vermeyen ve ürüne uygun, orijinal ambalajlarında olacaktır.
- 1.000 gr.lık ambalajlarda teslim edilecektir.

-Ürünlerde koruyucu katkı içermediği ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

#### 5- NAR EKŞİSİ

-Türk Gıda Kodeksine uygun olarak nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında koyulaştırılmasıyla elde edilmiş olacaktır.

-1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.

-Nar ekşisi sıvı kıvamlı, açık kahveden koyu kahveye değişen renkte, tortusuz olmalı, meyve parçaları içermemelidir

-Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

-Yanık ve yabancı tat bulunmamalıdır.

#### 6-NİŞASTA(MISIR) TEKNİK ŞARTNAMESİ

-Buğday ve Mısır nişastası olacaktır.

-Temiz, tabii kokuda ve doğal renkte olacaktır.

-Bozulmuş, nemlenmiş, ıslanmış olmayacaktır.

-Kurtlanmış ya da böceklenmiş olmayacak, canlı ya da parazit içermeyecektir.

-Zararlı ya da zararsız yabancı madde içermeyecektir.

-Kimyasal maddelerle ya da sağlığa zararlı herhangi bir maddeyle muamele görmüş olmayacaktır.

-Renklendirici madde içermeyecektir.

-İdarenin istediği miktarlarda getirilecektir.

-Ambalajın üzerinde net ağırlığı, üreticinin adı ve adresi tanıtıcı işareti bulunacaktır.

-İmal ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir.

-Rutubet miktarı en çok %13 olacaktır.

-Toplam protein miktarı(kuru madde ağırlıkça)en çok %0,6 olacaktır.

-Yağ(kuru madde ağırlıkça ) en çok %0,15 olacaktır.

#### 7-PİKNİK BAL (20 GRAM/ADET) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- TSE 3036 ve Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olacaktır.

- 20 gramlık ambalajlarda bulunacaktır.

Fiziksel Özellikler: Ballar ekşimiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş, herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır. Şekerleme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak vb. gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.

#### 8- PİKNİK FINDIK KREMASI (20 GRAM/ADET) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

- Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.

- Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

- İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.

- Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.

- Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.

- Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 20 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

#### 9- PİKNİK REÇEL (ÇİLEK, 20 GRAM/ADET)

- Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğine uygun olmalıdır.

- 20 gramlık ambalajlarda bulunacaktır.

Fiziksel Özellikler: Reçelin rengi, kokusu ve tadı, kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır. Reçelerde şekerleme ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.

#### 10- PİKNİK REÇEL (VİŞNE, 20 GRAM/ADET)

- Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliğine uygun olmalıdır.

- 20 gramlık ambalajlarda bulunacaktır.

Fiziksel Özellikler: Reçelin rengi, kokusu ve tadı, kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır. Reçellerde şekerleme ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.

### 11-BALDO PİRİNÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz, tabii renkte ve kokuda, baldo pirinç olacaktır.
- Pirinç küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
- Ölü böcek ve parçaları %0,1'i geçmeyecektir.
- Kırık tane oranı %3'ü geçmeyecektir.
- Çeltikli tane miktarı %0,05'i geçmeyecektir.
- Malın cinsi, net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
- Rutubet oranı %14,5'den fazla olmayacaktır.
- Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
- Pirinçlerin 1 kg'ı pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilecektir.
- Pirinçler standart olarak net 25 kg'lık temiz ve sağlam çuvalarda teslim edilecektir.

### 12-SIZMA ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Natürel sızma zeytinyağı; Doğrudan tüketime uygun olacak.
- Oda ısısında berrak açık sarı renkte, tortusuz, kendine has koku ve lezzette olacak
- Tadında acılık olmayacak
- Başka bir yağla karışmış olmayacak
- 5-8-10 kg.lık teneke kutularda olacak.
- Tenekeler düzgün, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak
- Sızma tipi zeytin yağlarının özellikleri Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen özelliklerde olacaktır.
- Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Zeytinyağları net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

### 13- SOYA SOS TEKNİK ŞARTNAMESİ

Piyasada satılan 1. Sınıf kalitede olmalıdır. İstenilen soya sosu 1 litrelik şişelerde teslim edilmelidir. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

### 14-TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Beyaz peynir çiğ inek sütlerin TS 1018 TS 11044 TS 11046 veya karışımlarından pastörize edilmesi veya pastörize inek sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi gerekmektedir.
- 1.sınıf ve tam yağlı peynir olmalıdır.
- İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.

Mikroorganizma	n	c	m	M
Koagulaz pozitif stafilokoklar	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella	5	0	25g-mL'de bulunmamalı	
L.monocytogenes	5	0	25g-mL'de bulunmamalı	

- Beyaz peynirler setçe kalıplar halinde hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202'ye uygun tenekelerde alınacaktır.
- Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte, delikli, gözeneksiz olacaktır.
- Peynir 7-8 cm boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
- Aranan mikrobiyolojik kriterler aşağıdaki tabloya uygun olacaktır.
- Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı(kuru madde üzerinden)%45'ten daha az olmayacaktır.
- +4 - 8°C dereceleri arasında muhafazalı nakil edilecektir.

- Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi TM işareti, standardın işareti ve numarası(TS 591),malın adı, katkı maddesi grubu, tipi veya miktarı, net ağırlığı(kg veya gr)olarak seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olacaktır.
- 5 kg'lık teneke kutularda getirilecektir.

### 15- TANELİ HARDAL TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
- Kendine has koku, tat ve görünüşte olmalıdır.
- Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte, orijinal ambalajlarında olmalıdır.
- Ürünlerde koruyucu katkı içermediği ambalaj üzerinde belirtilmelidir.
- Glütensiz olmalıdır.
- İçinde Hardal Tohumu (%27,4), su, tuz, şeker, aroma verici, asitlik düzenleyici (sitrik asit), koruyucu (potasyum disülfid) olmalıdır.
- Alerjen uyarısı Hardal ve sülfid içermelidir.
- 500 gr.lık kavonozlar şeklinde olmalıdır.

### 16- TEREYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- En fazla 500 veya 1000 gr'lık orijinal paketlerde olmalıdır.
- Vakumlu ambalajlarda ve 5 derecenin altındaki sıcaklıklarda teslim edilmelidir
- Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışındahiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarlarıyla katkı maddeleri, gün, ay, yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası, son kullanma tarihi, depolama sıcaklığı, pastörize olduğu okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmış olacaktır.
- Yüklenici firma tereyağlarının teslimatında analiz sertifikası getirecektir. Bu analizlerde aranan mikrobiyolojik kriterler aşağıdaki tabloya uygun olacaktır.

Mikroorganizma	n	c	m/M	
Koagulaz pozitif stafilkoklar	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonella	5	0	0/25 g-mL	