



T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğü

Sayı : 47717140.000 - 642

Tarih: 25/09/2025

Konu : Yaklaşık Maliyet İstemi

İLGİLİ FİRMALAR

Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezimizin ihtiyacı olan 168 Kalem Gıda Malzemesi Satın Alınması, Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkez Müdürlüğümüz tarafından 4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu 19. Maddesi uyarınca Açık İhale Usulü ile yapılacaktır. İhaleye esas olmak üzere yaklaşık maliyetin belirlenmesi için, fiyatlarınızı en geç 30/09/2025 tarihi mesai bitimine kadar (omusamsa@omu.edu.tr /Tel: 0362 312 19 19-2318/Faks:0362 457 60 10) tarafımıza bildirmenizi rica ederim.

Engin ORDU
Satınalma Sorumlusu

SIRA NO	Malzeme Adı	Birimi	MİKTAR	Birim Fiyat	Tutar
1	YUMURTA	Adet	150000		
2	UN (BUĞDAY UNU) .	Kilogram	8000		
3	SU (BARDAK SU 200 ML) .	Adet	650000		
4	BİBER ÇARLISTON BİBER ÇARLISTON	Kilogram	3200		
5	BİBER DOLMALIK BİBER DOLMALIK	Kilogram	200		
6	DOMATES. DOMATES	Kilogram	8000		
7	HAVUÇ HAVUÇ	Kilogram	9000		
8	KABAK KABAK	Kilogram	5000		
9	LİMON LİMON	Kilogram	600		
10	LAHANA (BEYAZ LAHANA) BEYAZ LAHANA	Kilogram	600		
11	LAHANA (KIRMIZI LAHANA) LAHANA KIRMIZI	Kilogram	2000		
12	MAYDANOZ (BAĞ) MAYDANOZ	Bağ	1000		
13	DEREOTU (BAĞ) DEREOTU	Bağ	200		
14	PATATES. PATATES	Kilogram	40000		
15	PATLICAN PATLICAN	Kilogram	5000		
16	PIRASA PIRASA	Kilogram	1200		
17	SOĞAN KURU SOĞAN KURU	Kilogram	12000		
18	SALATA SALATALIK	Kilogram	2500		
19	SARIMSAK SARIMSAK	Kilogram	150		
20	KARNİBAHAR KARNİBAHAR	Kilogram	2000		
21	BROKOLİ BROKOLİ	Kilogram	1500		
22	MARUL KIVIRCIK MARUL KIVIRCIK	Bağ	500		
23	MARUL AYSBERG AYSBERG	Adet	3000		
24	ELMA ELMA	Kilogram	8000		
25	MANDALİNA MANDALİNA	Kilogram	8000		
26	MUZ. MUZ	Kilogram	600		
27	ARMUT ARMUT	Kilogram	1500		
28	BALKABAĞI BALKABAĞI	Kilogram	500		
29	BİBER KAPYA BİBER KAPYA	Kilogram	2500		
30	AYVA AYVA	Kilogram	400		
31	TURP TURP	Kilogram	500		
32	PORTAKAL. .	Kilogram	2000		
33	KARPUZ .	Kilogram	1000		
34	KAVUN .	Kilogram	600		
35	SEMİZ OTU SEMİZOTU	Kilogram	250		
36	ERİK YEŞİL	Kilogram	1500		

37	KAYISI KAYISI	Kilogram	1200		
38	YENİDÜNYA .	Kilogram	400		
39	ÇİLEK. .	Kilogram	500		
40	PİKNİK TAHİN HELVASI TAHİN HELVA	Adet	20000		
41	PİKNİK REÇEL (20GR 'LIK AMBALAJLI) PİKNİK REÇEL	Adet	60000		
42	PİKNİK REÇEL (DİYET) PİKNİK REÇEL	Adet	6000		
43	PİKNİK YAĞ PİKNİK YAĞ	Adet	50000		
44	PİKNİK TAHİN PEKMEZ PİKNİK TAHİN PEKMEZ	Adet	40000		
45	PİKNİK KAKAOLU FINDIK EZMESİ FINDIK EZMESİ	Adet	70000		
46	PİKNİK BAL (20GR 'LIK AMBALAJLI) PİKNİK BAL	Adet	30000		
47	KAŞAR PEYNİRİ (1 KG'LIK AMBALAJDA) KAŞAR PEYNİRİ	Kilogram	2000		
48	PİKNİK LABNE PİKNİK LABNE	Adet	30000		
49	PEYNİR BEYAZ PEYNİR BEYAZ	Kilogram	2500		
50	PEYNİR BEYAZ LIGHT PEYNİR BEYAZ LIGHT	Kilogram	1200		
51	ZEYTİN SİYAH AZ TUZLU ZEYTİN AZ TUZLU	Kilogram	1500		
52	PEYNİR ÜÇGEN PEYNİR ÜÇGEN	Adet	20000		
53	ZEYTİN SİYAH ZEYTİN SİYAH	Kilogram	4000		
54	ZEYTİN YEŞİL ZEYTİN YEŞİL	Kilogram	1500		
55	SÜT YARIM YAĞLI (200 ML. AMBALAJLI) SÜT YARIM YAĞLI (200 ML. AMBALAJLI)	Adet	60000		
56	MEYVE SUYU (200 ML. AMBALAJLI) MEYVE SUYU (200 ML. AMBALAJLI)	Adet	20000		
57	ÇAY BİTKİSEL POŞET ÇAY BİTKİSEL POŞET	Adet	2000		
58	PEYNİR KREM (20GR 'LIK AMBALAJLI PEYNİR KREM (20GR 'LIK AMBALAJLI	Adet	80000		
59	ÇAY POŞET (ÇAY+ŞEKER+KAŞIK) ÇAY POŞET (ÇAY+ŞEKER+KAŞIK)	Adet	150000		
60	BEYAZ PEYNİR (PİKNİK) .	Adet	25000		
61	PİRİNÇ PİRİNÇ	Kilogram	16000		
62	BULGUR BULGUR	Kilogram	9000		
63	NOHUT NOHUT	Kilogram	2500		
64	KURU FASÜLYE KURU FASÜLYE	Kilogram	2400		
65	MAKARNA MAKARNA	Kilogram	6500		
66	MERCİMEK KIRMIZI MERCİMEK KIRMIZI	Kilogram	4000		
67	MERCİMEK YEŞİL MERCİMEK YEŞİL	Kilogram	700		
68	ŞEHRİYE (TEL ŞEHRİYE) ŞEHRİYE (TEL ŞEHRİYE)	Kilogram	600		
69	ŞEHRİYE (ARPA ŞEHRİYE) ŞEHRİYE (ARPA ŞEHRİYE)	Kilogram	1500		
70	ERİŞTE ERİŞTE	Kilogram	2500		
71	BUĞDAY (GENDİME) BUĞDAY (GENDİME)	Kilogram	800		
72	NİŞASTA (BUĞDAY NİŞASTASI) NİŞASTA (BUĞDAY NİŞASTASI)	Kilogram	150		
73	İRMİK İRMİK	Kilogram	500		
74	KAKAO KAKAO	Kilogram	20		
75	FINDIK. FINDIK.	Kilogram	120		
76	CEVİZ (İÇ CEVİZ) CEVİZ (İÇ CEVİZ)	Kilogram	120		
77	İNCİR (KURU İNCİR) İNCİR (KURU İNCİR)	Kilogram	60		
78	KURU ÜZÜM KURU ÜZÜM	Kilogram	200		
79	KURU KAYISI KURU KAYISI	Kilogram	200		
80	TUZ (İYOTLU PAKET TUZ) TUZ (İYOTLU PAKET TUZ)	Kilogram	3000		
81	KIRMIZI PUL BİBER KIRMIZI PUL BİBER	Kilogram	200		

82	BİBER TATLI TOZ KIRMIZI BİBER TATLI TOZ KIRMIZI	Kilogram	250		
83	KARABİBER TOZ KARABİBER TOZ	Kilogram	300		
84	KEKİK KEKİK	Kilogram	50		
85	KİMYON (TOZ KİMYON) KİMYON (TOZ KİMYON)	Kilogram	80		
86	KUŞ ÜZÜMÜ KUŞ ÜZÜMÜ	Kilogram	100		
87	HİNDİSTAN CEVİZİ (ÇEKİLMİŞ) HİNDİSTAN CEVİZİ (ÇEKİLMİŞ)	Kilogram	30		
88	ÇÖREK OTU ÇÖREK OTU	Kilogram	50		
89	KÖRİ KÖRİ	Kilogram	20		
90	NANE (KURU NANE) NANE (KURU NANE)	Kilogram	50		
91	SUMAK SUMAK	Kilogram	10		
92	SUSAM SUSAM	Kilogram	50		
93	TARÇIN TARÇIN	Kilogram	20		
94	YENİ BAHAR YENİ BAHAR	Kilogram	30		
95	LİMON TUZU LİMON TUZU	Kilogram	10		
96	DOMATES SALÇASI DOMATES SALÇASI	Kilogram	4200		
97	TURŞU (KARIŞIK TURŞU) TURŞU (KARIŞIK TURŞU)	Kilogram	300		
98	TURŞU (KORNİŞON) TURŞU (KORNİŞON)	Kilogram	700		
99	ZEYTİNYAĞI ZEYTİNYAĞI	Litre	200		
100	SIVI YAĞ SIVI YAĞ	Litre	16000		
101	SİRKE (ÜZÜM SİRKESİ) SİRKE (ÜZÜM SİRKESİ)	Litre	300		
102	ŞEKER TOZ ŞEKER TOZ	Kilogram	5000		
103	UN PİRİNÇ UN PİRİNÇ	Kilogram	10		
104	UN MISIR UN MISIR	Kilogram	100		
105	VANİLYA VANİLYA	Kilogram	50		
106	KABARTMA TOZU KABARTMA TOZU	Kilogram	20		
107	MAYA (KURU MAYA) MAYA (KURU MAYA)	Kilogram	10		
108	TARHANA TARHANA	Kilogram	1800		
109	KARBONAT KARBONAT	Kilogram	10		
110	KREM ŞANTİ KREM ŞANTİ	Kilogram	10		
111	MISIR YARMASI MISIR YARMASI	Kilogram	350		
112	NİŞASTA (MISIR NİŞASTASI) NİŞASTA (MISIR NİŞASTASI)	Kilogram	50		
113	KUSKUS KUSKUS	Kilogram	1200		
114	BARBUNYA BARBUNYA	Kilogram	800		
115	FESLEĞEN FESLEĞEN	Kilogram	20		
116	TEREYAĞ TEREYAĞ	Kilogram	600		
117	ÇAY (1000 GR'LIK AMBALAJLI) ÇAY (1000 GR'LIK AMBALAJLI)	Kilogram	50		
118	ÇAM FISTIĞI ÇAM FISTIĞI	Kilogram	20		
119	GALETA GALETA	Kilogram	250		
120	BİSKÜVİ (KEPEKLİ BİSKÜVİ) BİSKÜVİ (KEPEKLİ BİSKÜVİ)	Kilogram	10		
121	BİSKÜVİ PÖTİBÖR BİSKÜVİ PÖTİBÖR	Kilogram	150		
122	KEK (SADE) KEK (SADE)	Adet	1000		
123	KEK (MEYVELİ) KEK (MEYVELİ)	Adet	1000		
124	KEK (KAKAOLU) KEK (KAKAOLU)	Adet	1000		
125	BİSKÜVİ (GLUTENSİZ BİSKÜVİ) BİSKÜVİ (GLUTENSİZ BİSKÜVİ)	Kilogram	5		
126	UN (GLUTENSİZ UN) UN (GLUTENSİZ UN)	Kilogram	40		
127	MAKARNA (GLUTENSİZ MAKARNA) MAKARNA (GLUTENSİZ MAKARNA)	Kilogram	20		
128	SÜT TAM YAĞLI (1LT 'LİK AMBALAJLI) 1 LT	Adet	700		
129	SÜT UHT 10 LT SÜT UHT 10 LT	Litre	6000		

130	TATLI KEMALPAŞA (KURU) KURU KEMALPAŞA	Kilogram	200		
131	ŞEKERPAŞE (KURU ŞEKERPAŞE) KURU ŞEKERPAŞE	Kilogram	400		
132	BİBER SALÇASI BİBER SALÇASI	Kilogram	2000		
133	KIZARTMALIK YAĞ KIZARTMALIK YAĞ	Litre	500		
134	HURMA .	Kilogram	60		
135	LİMON SUYU .	Litre	200		
136	ZERDEÇAL .	Kilogram	10		
137	TAVUK SPESİYAL spesiyal	Kilogram	3000		
138	TAVUK BONFİLE DERİLİ bonfile derili	Kilogram	1000		
139	TAVUK BONFİLE DERİSİZ bonfile derisiz	Kilogram	8000		
140	TAVUK BAGET baget	Kilogram	2000		
141	KURU BAKLAVA	Kilogram	1000		
142	TATLI (BURMA TATLISI) BURMA	Kilogram	1000		
143	KURU KALBURABASTI	Kilogram	800		
144	KURU BURMA KADAYIF	Kilogram	1000		
145	ET (KISA SIĞIR BUT) .	Kilogram	48000		
146	AYRAN TAM YAĞLI AYRAN	Adet	180000		
147	YOĞURT YARIM YAĞLI (200 GR. AMBALAJLI) YOĞURT YY 200 G	Adet	100000		
148	LOR PEYNİRİ .	Kilogram	200		
149	YOĞURT (TAM YAĞLI) .	Kilogram	20000		
150	TAZE FASÜLYE DONDURULMUŞ dondurulmuş taze fasülye	Kilogram	4000		
151	ISPAK DONDURULMUŞ dondurulmuş ıspanak	Kilogram	4000		
152	BEZELYE DONDURULMUŞ bezelye dondurulmuş	Kilogram	3000		
153	MİLFÖY DONDURULMUŞ milföy	Kilogram	1000		
154	TAVUK ŞİNİTZEL şinitzel	Kilogram	2000		
155	ÇITIR PARMAK TAVUK çitir tavuk	Kilogram	100		
156	MISIR DONDURULMUŞ mısır	Kilogram	500		
157	MANTI DONDURULMUŞ mantı	Kilogram	1000		
158	GARNİTÜR DONDURULMUŞ garnitür	Kilogram	2000		
159	BROKOLİ DONDURULMUŞ	Kilogram	1000		
160	KARNABAHAAR DONDURULMUŞ	Kilogram	1000		
161	EKMEK NORMAL TUZLU 50 gr	Adet	900000		
162	EKMEK NORMAL TUZSUZ 50 g	Adet	60000		
163	EKMEK KEPEKLİ TUZLU 50 g	Adet	90000		
164	YUFKA .	Kilogram	1800		
165	POĞAÇA .	Adet	6000		
166	SİMİT .	Adet	30000		
167	LAVAŞ .	Kilogram	1800		
168	EKMEK GLUTENSİZ (KG) .	Kilogram	20		
				TOPLAM	
				KDV %	
				KDV DAHİL TOPLAM	

EK: Teknik Şartname

GLUTENSİZ UN TEKNİK ŞARTNAMESİ

GLUTENSİZ UN	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
GÖRÜNÜŞ	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Beyaz renkte olmalıdır. İçerisinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Un, ortam sıcaklığında olmalıdır. 27.09.2003 tarihli Glutensiz Gıdalar Tebliği madde - 5' e uygun olmalıdır. İçeriğinde buğday, arpa, yulaf, tritikale veya bunların melezlerinde veya türevlerinde bulunan ve suda 0,5 M NaCl'de çözünmeyen protein fraksiyonunu taşımamalıdır.
İLGİLİ TEBLİĞ	27.09.2003 tarihli Glutensiz Gıdalar Tebliği'ne uygun olmalıdır.
AMBALAJ	En az 500 g' lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın işaret unvanı, adı, adresi, tescilli markası, malın adı, malın tipi, net ağırlığı, standardın işaret ve numarası (TS-4500), malın çeşidi okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Etiketleme 27.09.2003 tarihli Glutensiz Gıdalar Tebliği Madde-11'e uygun olmalıdır.Ürün adı, net miktarı, firma adı, adresi ve üretildiği yer, son tüketim tarihi, parti numarası, işletme kayıt numarası, orjin ülke, muhafaza koşullarına ait bilgiler içerir.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Hammaddeyi taşıyan araç alerjen, haşere-kemirgen vb. şartlara uygun olduğu takdirde ürün kabul yapılır. Gıda güvenliği açısından risk taşıyan araçların hammadde kabulü yapılmaz. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz, aflatoksin raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

GLUTENSİZ MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ

GLUTENSİZ MAKARNA	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
GÖRÜNÜŞ	• Gluten intoleransı olan bireyler için üretilen gıdaların etiketlenmesinde, ambalajında "Glutensiz" ibaresi kullanılmalıdır. • Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kırılmış-ufalanmış olmamalıdır, ekşime, küflenme, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
İLGİLİ TEBLİĞ	27.09.2003 tarihli Glutensiz Gıdalar Tebliği'ne uygun olmalıdır.
AMBALAJ	En az 400 gr'lık paketlerde glutensiz makarna olmalıdır. Burgu, Kalem, Düdük veya Boncuk makarna olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Etiketleme 27.09.2003 tarihli Glutensiz Gıdalar Tebliği Madde-11'e uygun olmalıdır.Ürün adı, net miktarı, firma adı, adresi ve üretildiği yer, son tüketim tarihi, parti numarası, işletme kayıt numarası, orjin ülke, muhafaza koşullarına ait bilgiler içerir.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Hammaddeyi taşıyan araç alerjen, haşere-kemirgen vb. şartlara uygun olduğu takdirde ürün kabul yapılır. Gıda güvenliği açısından risk taşıyan araçların hammadde kabulü yapılmaz. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	

SÜT UHT KUTU TEKNİK ŞARTNAMESİ

UHT SÜT (1 LT,10 LT)	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Birinci sınıf UHT sütler özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerden olmalı, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tatta olmamalıdır. Tam yağlı süt 100 ml’de en az 3 g süt yağı içermelidir.
SICAKLIK	UHT Sütler oda sıcaklığında teslim edilmelidir.
AMBALAJ	UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış karton kutularda teslim edilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. UHT sütlerin ambalajları üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda, son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Frigo fırık araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Uygun koşullarda saklandığı halde son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yenisiyle değiştirilecektir.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KURU TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

KURU KEMALPAŞA VE ŞEKERPARE	
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	Ekstra veya ekstra ekstra buğday unundan ya da irmiğinden yapılmış, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde içermemelidir. Sağlam, bütün olmalı, kırılmış, parçalanmış ve böcek yenikli olmamalı; yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Ürünler denenip alınacaktır. Şekerpare ve kemalpaşa, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Orijinal paketler halinde standartlarla uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Ambalajı en fazla 5 kg olacaktır. Kemalpaşa peynir içerecek ve adeti 4-10 gr, şekerpare ise fındık içerecek ve adeti 14-20 g olacaktır. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Üretici firmanın ISO, HACCP, İşletme Kayıt belgesi sunulmalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Samsun İl Gıda Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal balajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene misyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.

HURMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

HURMA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda örneklem yapılacaktır.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Birinci sınıf kalitede olacaktır. - İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Cinsi Mebrum Medine , adedi 11-15 gram olmalıdır.
SICAKLIK	Ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 5 kg'lık orjinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çam fıstıkları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, son kullanma tarihi bulunmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

LİMON SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ

REF.STD.NO	09.06.1998 tarihli Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır. Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<i>1 litrelik orijinal ambalajlarında teslim edilecektir. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.</i> Limon sosu/suyu en az %2 limon konsantresi içermelidir. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının üretim izin numarası ve tarihi TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı, tipi İmalat seri ve parti numaraları Son kullanma tarihi Net miktarları yer almalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değiştirilecektir

ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.

KIZARTMALIK YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ

KIZARTMALIK YAĞ	
REF.STD.NO	Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği(TEBLİĞ NO: 2007/41)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yağ, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yağı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yağı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KİMYASAL	Kızartmalık yağda katkı maddelerine ait değerler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ndeki adı geçen yağlar için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, TS'ye uygun nitelikte olmalıdır. Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,5 gramdan fazla olmamalıdır (TS 1605). Acımış olmamalı; peroksit değeri TS 4964'e uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	Tüm kızartma çeşitlerinde kullanılabilirmeli; duman, koku ve köpük yapmamalı ve yapışkan artık bırakmamalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilmiş kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Berrak, açık sarı renkli, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Dolum hacmi 18.000 ml'lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812' de belirtilen teneke

	kutular içerisinde teslim edilmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duysal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır

TAVUK SPESİYAL BUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Spesiyal but; uyluk ve kaval kemiğini içine alan sırt kemiği alınmış, baget ve sarmayı içeren kemikli parça olarak alınacaktır.
- 2) Tavuk etleri "spesiyal but" olarak tanımlanacak, "spesiyal but" olarak alınacaktır.
- 3) Spesiyal butlar ortalama 320 gram olacaktır. ± 10 kabul edilebilir.

DERİLİ TAVUK BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Tavuklar göğüs bölgesinden derili ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 500 - 900 gr olacaktır.

DERİSİZ TAVUK BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 500 - 900 gr olacaktır.

TAVUK BAGET TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Baget bütün buttan üst bütün eklem yerinden kesilmesinden sonra geriye kalan parça olarak alınacaktır.
- 2) Bagetler ortalama 160 gram olacaktır. ± 10 kabul edilebilir.

CEVİZLİ KURU BAKLAVA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine has çıtır dokusu, tadı ve kokusu olacaktır.
2. Isırıldığında aşırı sert bir dokuya sahip olmayacaktır.
3. İçinde yabancı madde ve koku olmayacaktır.
4. Baklavaların yapımında kullanılacak olan yağ kokusuz olacak, sade yağ veya tereyağ ile yapılmış olacaktır.
5. Baklavalarda cevizli olacak, cevizler acı, küf kokulu vs. olmayacaktır.
6. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, bol cevizli olacaktır. (Adetinde 5 gr)
7. Her tepsi baklava standart ağırlıkta, üstü ambalajlanmış şekilde getirilecek, tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engellemek üzere çıta kullanılacak veya raflı tepsi arabalarında getirilecektir.
8. Her tepside ortalama 85-90 adet dilimlenmiş baklava olacaktır. Tepsi ağırlığı 1700 gr olacaktır.(±%10)
9. Baklavaların taşındığı araç tatlı taşımaya uygun hijyenik özellikleri taşıyacaktır.
10. Ambalajlanmış her bir tepsinin üzerinde üretici firma adı ve adresi, işletme kayıt numarası, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
11. Yüklenici veya üretici firma "Üretim izin belgelerini ve ya İşletme Kayıt Belgesi" ni muayene ve kabul komisyonuna ibraz edecektir.
12. Muayene ve kabul komisyonunca beğenilmeyen baklavalarda reddedilecektir.

CEVİZLİ KURU KALBURABASTI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine has çıtır dokusu, tadı ve kokusu olacaktır.
2. Isırıldığında aşırı sert bir dokuya sahip olmayacaktır.
3. İçinde yabancı madde ve koku olmayacaktır.
4. Yapımında kullanılacak olan yağ kokusuz olacak, sade yağ veya tereyağ ile yapılmış olacaktır.
5. Kalburabastılar cevizli olacak, cevizler acı, küf kokulu vs. olmayacaktır.
6. İyi pişmiş, lezzetli, bol cevizli olacaktır.
7. Her tepsi kalburabastı standart ağırlıkta, üstü ambalajlanmış şekilde getirilecek, tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engellemek üzere çıta kullanılacak veya raflı tepsi arabalarında getirilecektir.
8. Her tepside ortalama 40-45 adet kalburabastı olacaktır. Tepsi ağırlığı 1500 gr olacaktır.(±%10)
9. Kalburabastıların taşındığı araç tatlı taşımaya uygun hijyenik özellikleri taşıyacaktır.
10. Ambalajlanmış her bir tepsinin üzerinde üretici firma adı ve adresi, işletme kayıt numarası, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
11. Yüklenici veya üretici firma "Üretim izin belgelerini ve ya İşletme Kayıt Belgesi" ni muayene ve kabul komisyonuna ibraz edecektir.
12. Muayene ve kabul komisyonunca beğenilmeyen kalburabastılar reddedilecektir.

CEVİZLİ KURU BURMA KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine has çıtır dokusu, tadı ve kokusu olmalıdır.
2. Isırıldığında aşırı sert bir dokuya sahip olmamalıdır.
3. İçinde yabancı madde ve koku olmamalıdır.
4. Kullanılan yağ kokusuz olmalıdır. Sade yağ veya tereyağ ile yapılmış olmalıdır.
5. **Kadayıfların şekilleri uzun, içleri bol cevizli olacaktır.**
6. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, olmalıdır.
7. Tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir.
8. **Bir tepside uzun olarak dilimlenmiş cevizli kadayıf 12 – 13 adet arasında olacaktır. (Bir tepside ortalama 36 - 38 porsiyon tatlı çıkması gerek)**
9. **Bir tepsideki cevizli kadayıfın net miktarı ortalama 1,7 – 2 kg aralığında olmalıdır.**
10. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek **çıtalar** bulunmalıdır.
11. Kadayıfların getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
13. Ambalajlanmış her bir tepsinin üzerinde ' Üretim ve Son Kullanma ' tarihi olacaktır.
14. Yüklenici / Üretici firma 'Üretim İzin Belgelerini veya İşletme Kayıt Belgelerini' istenildiği takdirde muayene kabul komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
15. Ürünler; Muayene Komisyonunun beğeneceği nitelikte ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

ŞERBETLİ BURMA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tatlılar günlük taze olmalı, kendine has kokusu olmalı, kötü koku(yanmış yağ kokusu vb.) ve şekerlenme olmamalı, yapımında sağlığa zararlı herhangi bir madde kullanılmamalıdır. Yufka burma tatlı olacaktır.
2. Tatlıların kişi başı 1 porsiyonu 80 gram olup kuruma bu ölçüde dilimlenmiş teslim edilecektir. Tepsi ağırlığı 3700 gr olmalıdır.(±%10)
3. Günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Kurumun istediği miktara uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel ambalajda ya da tepside teslim edilmelidir.
4. Ambalaj üzerinde net kilo ağırlığı, imalat ve son kullanma tarihi, üretici firma adı ve adresi yazılı olacaktır.
5. Burma kişi başına 80 Gram olup 2 Adet olacaktır. İç cevizli harç döşenmiş olmalıdır. Tatlı şerbetlenmiş olmalı, şerbetinde toz şeker kullanılmalıdır.
6. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
7. Getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
8. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
9. Ambalajlanmış her bir tepsinin üzerinde ' Üretim ve Son Kullanma ' tarihi olacaktır.
10. Yüklenici / Üretici firma 'Üretim İzin Belgelerini veya İşletme Kayıt Belgelerini' istenildiği takdirde muayene kabul komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
11. Ürünler; Muayene Komisyonunun beğeneceği nitelikte ve lezzette olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

ET (KISA SIĞIR BUT) TEKNİK ŞARTNAMESİ

Kemikli Sığır Kısa But: Üzerinde kaval kemiği, incik kemiği ve çanak kemiği ile 5 adet değerli eti (yumurta, sokum, kontrnuar, nuar, tranç) bulunan kemikli karkas parçası olarak alınacaktır. Ek olarak, çanak kemiği hizasında pençeta bulunmayacaktır.

- 1) Kemikli Sığır Kısa Butlar, yüksek besi randımanlı azami 5 yaşında, erkek olan sığırlardan olacaktır.
- 2) Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır.
- 3) Kesilmiş et üzerinde yabancı madde (deri, kıl, pislik, toprak vs.) bulunmayacaktır.
- 4) Kendine has et görünümünde, et kokusunda olacaktır. Etler, yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu, kahverengimsi olmayacaktır.
- 5) Kısa butların ortalama ağırlığı 30-60 kg arasında olacaktır. Kemik oranı %20 ($\pm$ %2) 'yi geçmeyecektir.
- 6) Etler dondurulmuş olmayacaktır.
- 7) Etler, kefen veya gıda ile temasında sakınca olmayan bir malzeme ile ambalajlanmış olarak getirilecektir.
- 8) Etlerin ambara teslimi esnasında kesim işleminin yapıldığı kesimhanenin Resmi veya yetkilendirilmiş Veteriner Hekimi tarafından düzenlenmiş veteriner sağlık raporu getirilecektir. Bu rapor üzerinde Açıklamalar/Notlar bölümünde gönderilmiş olan sığırların (azami 5 yaş) kulak küpe numaraları yazılı olacaktır.
- 9) Etler Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde belirtildiği şekilde etiketlenmiş olacaktır.
- 10) Etler üzerinde yukarıda belirtildiği şekilde İl ve/veya İlçe Tarım Müdürlüklerince görevlendirilen sorumlu veteriner hekim tarafından veya onun sorumluluğunda sağlık muayenesinin yapıldığını gösteren sağlık işareti okunaklı bir şekilde yer alacaktır.
- 11) Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (frigofirik) teslimat yapılacaktır. Aracın et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olması gerekmektedir. Araçta, etler arası hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılacaktır. Aracı iç yüzeyi düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekmektedir. Et taşıma aracı termokingli olmalı ve her et taşıma sonrasında İl Tarım ya da İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından dezenfekte edilmeli, makbuz kesilmeli ve rapor düzenlenmelidir.
- 12) Araçta hareketli et asma kancaları bulunmalıdır. Et taşıma araçları amacı dışında kullanılmayacak; koku yayan ve/veya kirli başka mal taşımayacaktır.
- 13) Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunmalıdır.
- 14) Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. Taşıyıcılar, kolay temizlenebilir, açık renkli temiz başlık, çizme, özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafeti ve koruyucu kıyafetler giymelidir. Malzemenin teslim yeri 19 Mayıs Üniversitesi SUVAM Mutfak ünitesi iše ambarlarıdır.
- 15) Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an analizi istenebilecek, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliğine uygunluk aranacaktır.
- 16) Sıcaklık max +4 °C olacaktır.

17) Ambalaj üzerindeki işaretleme (Etiket Bilgisi) Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

18) Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki şartlara uygun olacaktır.

TAM YAĞLI AYRAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI Her alımda 1 örnek

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK

KOKU Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır. Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalı. En az %1,8 yağ içermelidir. Ayranda yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemeli. Ayranda sofrta tuzu (sodyum klorür) en fazla %1.3 oranında olmalı.

AMBALAJ Ayrana ambalajında üretim ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır ayanlar en az 180ML lık alüminyum folyo kapaklı plastik bardak ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğı'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

ETİKET BİLGİSİ Etiketlerde üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Frigorifik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğı'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonunun gerekli gördüğü takdirde ürün tesliminde analiz sertifikası. (Koliform, E. coli, Maya ve Küf)

İSTENEN BELGELER 1) Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ

YARIM YAĞLI 200 G YOĞURT

KONTROL SIKLIĞI Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.

UYGUNSUZLUK DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK

KOKU Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır. Yarım yağlı yoğurt %1,5-2 süt yağı içermelidir.

AMBALAJ Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik 200 GR lik orijinal kaplarda alınacaktır. • 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.

ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan yoğurt açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda, son kullanma tarihinden önce bozulan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonunun gerekli gördüğü takdirde ürün tesliminde analiz sertifikası. (Koliform, E. coli, Maya ve Küf)

İSTENEN BELGELER 1) Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

LOR PEYNİRİ ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.

UYGUNSUZLUK DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

KOKU ÖZELLİK Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ Kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Rengi beyaz - açık krem arasında olmalıdır. Ürün iki parmak arasında ezilmeye dayanıklı topaklar içermemelidir. Ekşimiş, acılaşılmış, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır. En az %3 süt yağı içermelidir.

AMBALAJ Lor peyniri en az 9 kg. lık ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alınacaktır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyen plastik polietilen vb. uygun malzemeden yapılmış olmalıdır.

ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI ANALİZ PERİYODU İSTENEN BELGELER

1) Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAM YAĞLI KOVA YOĞURT

KONTROL SIKLIĞI Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. **KONTROL KRİTERİ ÖZELLİK**

KOKU Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır. İçinde en az %3,8 süt yağı bulunmalıdır.

AMBALAJ En az 9 kg olmalıdır. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajları üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün, ay ve yıl olarak son kullanma veya tavsiye edilen tüketim tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan yoğurt açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda, son kullanma tarihinden önce bozulan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI

Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Kendine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ: Dondurulmuş taze fasulyeler, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesilip, iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı

parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Paketlerde yabancı madde, yabancı bitki parçası, kurt yeniği, az veya çok lekeli, uçları alınmamış ve kararmış, çok haşlanmış, kart, çürük, serbest fasulyeler bulunmamalıdır.. Renkleri parlak, üniform ve yeşil, yapısı üniform tipik fasulye yapısında olmalıdır. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Taze fasulyelerin renkleri tek örnek olmalıdır.

SICAKLIK: Dondurulmuş taze fasulyeler max. - 15 °C

AMBALAJ: Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. veya 2,5 kg.'lık orjinal ambalajlarda 10 kg.'lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, son tüketim tarihi, metal detektöründen geçirildiğine dair ibare bulunmalıdır. Son kullanıma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan taze fasulye yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigorifik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

DONDURULMUŞ İSPANAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır.

GÖRÜNÜŞ: Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Paketlerde yabancı madde, yabancı bitki parçası, lekeli yaprak ve sap, kum, kart, çürük, serbest ıspanak yaprağı bulunmamalıdır. ıspanak sapları 3 cm'den fazla uzun olmamalıdır.

Sararmış, köklü, çamurlu, tohumlu, çiçekli olmamalıdır. Rengi üniform tipik taze yeşil ıspanak renginde, tipik taze yapıda, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Dondurulmuş ıspanaklarda

kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar doğranmış olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.

SICAKLIK: Dondurulmuş taze ıspanaklar max. - 15 °C

AMBALAJ: Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. veya 2,5 kg.' lık orjinal ambalajlarda 10 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, son tüketim tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair ibare bulunmalıdır.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigo firik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

DONDURULMUŞ BEZELYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI: Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Bezelyeler, kendine özgü kokuda ve tatta olmalı, yabancı koku içermemelidir.

GÖRÜNÜŞ: Dondurulmuş taze bezelyeler kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye taneleri boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile

dondurulmuş olmalıdır. Paketlerde lekeli, sararmış, kahverengi, dış kabuğu bulunan, iç kabuğundan ayrılmış, kırık, buruşuk, çürük, kurt yeniği bezelye taneleri ile yabancı bitki parçası ve

yabancı madde bulunmamalıdır. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır.

SICAKLIK: Dondurulmuş taze bezelyeler max.- 15 °C

AMBALAJ: Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. veya 2,5 kg.' lık orjinal ambalajlarda 10 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, son tüketim tarihi, metal detektöründen geçirildiğine dair ibare bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan bezelye yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigo firik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

DONDURULMUŞ MILFÖY TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI: Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ: Ebat ve Ağırlığı: 1 adet milföy hamuru ağırlığı 100 gr $\pm$ 5 gr olmalıdır. Tat normal, renk sarı veya beyaz olmalıdır.

SICAKLIK: Dondurulmuş milföy hamuru max. – 15 °C

AMBALAJ: Her 100 gramlık milföy parçalarının arasına kokusuz jelatin bulunacaktır. 5-10- 15 kg'lık mukavva kutular içerisinde 1- 2,5 kg'lık Polietilen torbalarda olmalıdır.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan milföy hamuru yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigorifik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

TAVUK ŞİNİTZEL TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI: Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

GÖRÜNÜŞ: Şinitzel; %100 piliç derisiz göğüs etinden üretilmiş ve uygun gıdalarla dış kaplama yapılmış kendine özgü tat, koku ve görünüşte olmalıdır. Her bir adedi 90-110 gram ağırlığında olacaktır.

Tüm ürünler standart, pişirilmiş dondurulmuş ürün olacaktır.

Üründe koku ve renk değişikliği olmayacaktır.

Ürün tadı toplu tüketim yerlerine hitap edecek biçimde olacak, çok acı baharatlı olmayacaktır. Ürün içerisine kemik, kıkırdak ve sakatat katılamaz.

Her teslimatta aynı parti numaralı ürünler getirilecektir. IQF sistemine göre dondurulmuş olmalıdır. Birbirine yapışmış, karlanmış veya çözünmüş ürünler iade edilir. Ürün tat, koku ve görüntüsü muayene komisyonu tarafından onaylandıktan sonra alınacaktır. Her parti mal tesliminde pişirme ve duyuusal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun herhangi bir olumsuzluk tespit etmesi durumunda ürün iade edilir. Onaylanmayan ürünler beğeni kazanan ürünlerle değiştirilecektir.

SICAKLIK: Tavuk şinitzel max. - 15 °C

AMBALAJ: Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polietilen) içerisinde 1- 2,5 kg' lık orjinal ambalajlarda 10-15 kg' lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigorifik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ÇITIR PARMAK TAVUK TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI

Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

GÖRÜNÜŞ: Çıtır parmak tavuk %100 piliç etinden üretilmiş ve uygun gıdalarla dış kaplama yapılmış kendine özgü tat, koku ve görünüşte olmalıdır. Kemik kıyması, hacim arttırıcı

içermeyecektir. Her bir adedi 45-55 gram ağırlığında olacaktır.

Tüm ürünler standart, pişirilmiş dondurulmuş ürün olacaktır.

Üründe koku ve renk değişikliği olmayacaktır.

Ürün tadı toplu tüketim yerlerine hitap edecek biçimde olacak, çok acı baharatlı olmayacaktır. Ürün içerisine kemik, kıkırdak ve sakatat katılamaz.

Her teslimatta aynı parti numaralı ürünler getirilecektir.

IQF sistemine göre dondurulmuş olmalıdır. Birbirine yapışmış, karlanmış veya çözünmüş

ürünler iade edilir. Ürün tat, koku ve görüntüsü muayene komisyonu tarafından onaylandıktan sonra alınacaktır. Her parti mal tesliminde pişirme ve duyusal değerlendirme yapılır. Muayene

komisyonunun herhangi bir olumsuzluk tespit etmesi durumunda ürün iade edilir. Onaylanmayan ürünler beğeni kazanan ürünlerle değiştirilecektir.

SICAKLIK: Tavuk max. - 15 °C

AMBALAJ: Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polietilen) içerisinde 1- 2,5 kg' lık orjinal ambalajlarda 10-15 kg' lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigorifik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

DONDURULMUŞ MISIR TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI

Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Kendine özgü hoş lezzetli kokulu

GÖRÜNÜŞ: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği

Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği

Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Max. Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.

Kütle halinde donmuş olmamalı, boyutları ve rengi benzer özellikte olmalıdır.

SICAKLIK: -15°C ve -22°C arasında olacak

AMBALAJ: Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. veya 2,5 kg.' lık orjinal ambalajlarda 10 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Depolama ve muhafaza sıcaklığı en fazla -15°C olacak, frigofirik araçlarla soğuk zincir korunmuş halde teslim edilecektir.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

DONDURULMUŞ MANTI (EV MANTISI)TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI: Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ: İçerisinde dana kıyması kullanılacaktır. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır. İçerisinde dana kıyma, kuru soğan ve baharat (kara biber, pul biber,nane) bulunacaktır. Manti

taneleri orta irilikte olacaktır. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır. Manti, kendine has beyaz renkte olup, çok açık yada koyu renkte olmamalı, kırılıp

içine bakıldığında etin doğal pembe rengi çok değişmemiş kahverengi tonda olmalı, kirlenmiş, gözle görülebilir yabancı madde, küflü, canlı-cansız, kurt veya bunlara ait izler ve zararlılarca

yenik olmamalıdır. Piştiği anda kayan, parlak görünümde olmalı ve birbirine yapışmış olmamalı, dağılmamalıdır. Manti kendine has kokuda olup, yabancı koku içermemelidir. Acılaşma,

ekşime, sonucu meydana gelen koku bozukluğuna rastlanmamalıdır. Manti kaynar suda 20 dakika pişirildiğinde kendine has tadı olmalıdır. Uygun içerikte hazırlanmış (yoğurt, tereyağı, salça)

karışım ile yine doğru tarzda muamelesi sonucunda tüketime hazır hale geldiğinde birbirine yapışmayan, hamurlaşmayan ve damağa yapışmayan, kendine has tatta olmalıdır.

. Numunelere bakılarak karar verilecektir.

SICAKLIK: Dondurulmuş mantı max. – 15 °C.

AMBALAJ: Dökme ürün olmamalıdır.

Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polietilen) içerisinde orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan mantı yapılan

sözleşmeye göre değiştirilir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigorifik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

DONDURULMUŞ GARNİTÜR TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI: Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ: Dondurulmuş garnitürler havuç, patates ve bezelyeler yıkanıp tekniğe uygun tek tek IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Kendine has tat ve renkte

olmalı, yabancı tat, madde bulunmamalıdır. Dondurulmuş garnitürde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir

renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur.

SICAKLIK: Dondurulmuş garnitür max. - 15 °C

AMBALAJ: Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. veya 2,5 kg.' lık orjinal ambalajlarda 10 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan garnitür yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigorifik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir

DONDURULMUŞ BROKOLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI: Her parti numarasından bir rnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik Şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Karakteristik brokoli kokusunda, yabancı koku olmamalı

GÖRÜNÜŞ: Doğal yeşil renkli, sararma olmamalı. Tane tane ayrılmış, bütün ya da iri parçalara bölünmüş çiçeklerden oluŐmalı. Toprak, taş, kum, haşere kalıntısı veya herhangi bir yabancı madde içermemelidir. Yumuşak veya lapa olmuş ürün bulunmamalı.

SICAKLIK: Dondurulmuş brokoli max. - 15 C

AMBALAJ: Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. veya 2,5 kg.' lık orĐinal ambalajlarda 10 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj zerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Frigorifik araçlarda soğuk zincir korunmuş halde getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

İSTENEN BELGELER: Yüklenici mal teslimi sırasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

DONDURULMUŞ KARNABAHAHAR TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI: Her parti numarasından bir örnek.

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Ürün karakteristik karnabahar kokusunda olmalı, yabancı veya bozulmuş koku içermemelidir.

Görünüş:

Doğal beyaz veya açık krem renginde olmalı, sararma veya kararma olmamalıdır.

Tane tane ayrılmış, bütün ya da iri parçalara bölünmüş çiçeklerden oluşmalıdır.

Toprak, taş, kum, haşere kalıntısı veya herhangi bir yabancı madde içermemelidir.

Yumuşamış, lapa olmuş veya erimiş ürün bulunmamalıdır.

SICAKLIK: Dondurulmuş karnabaharın ürün sıcaklığı en fazla -15 °C olmalıdır.

AMBALAJ: Ürün, gıda ile temasa uygun 40 mikron kalınlığında polietilen (naylon) torba içinde ambalajlanmalıdır.

Ambalajlar 2,5 kg veya 10 kg'lık orijinal paketler halinde olmalı ve bu ambalajlar 10 kg'lık karton koliler içinde teslim edilmelidir.

ETİKET BİLGİSİ: Ambalaj üzerindeki etiketleme, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.

TAŞIMA VE DEPOLAMA KOŞULLARI: Ürün frigorifik araçlarla taşınmalı, soğuk zincir korunmuş olmalıdır.

Taşıma ve depolama koşulları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili hükümlerine uygun şekilde sağlanmalıdır.

İSTENEN BELGELER Yüklenici, mal teslimi sırasında aşağıdaki belgelerden en az birini sunmalıdır:

ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi ve/veya Akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesi

EKMEK NORMAL TUZLU

TUZLU BEYAZ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Buğday unuyla yapılan ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş,tuzlu olacaktır.Ekmekler acımış, küflenmiş ve eksik olmayacaktır. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
2. Ekmekleri getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmeğin taşımaya uygun olmalıdır, İçinde görünür kir bulunmamalıdır.
3. Ekmeğin, ambalajları üzerinde net miktarı, özellikleri yazılı olacaktır. (örneğin-tuzlu, tuzsuz, kepekli şeklinde)
4. Ekmeğin poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
5. Ekmekler 50 gr/adet olarak ambalajlanmalı, ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzında olmamalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
6. Ekmekler plastik kasalar içerisinde olmalı, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmeğin konulmayacaktır.
1. temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmeğin konulmayacaktır.

EKMEK NORMAL TUZSUZ

TUZSUZ BEYAZ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Buğday unuyla yapılan ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş,tuzsuz olacaktır.Ekmekler acımış, küflenmiş ve eksik olmayacaktır. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
2. Ekmekleri getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmeğin taşımaya uygun olmalıdır, İçinde görünür kir bulunmamalıdır.
3. Ekmeğin, ambalajları üzerinde net miktarı, özellikleri yazılı olacaktır. (örneğin-tuzlu, tuzsuz, kepekli şeklinde)
4. Ekmeğin poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
5. Ekmekler 50 gr/adet olarak ambalajlanmalı, ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzında olmamalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
6. Ekmekler plastik kasalar içerisinde olmalı, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmeğin konulmayacaktır.

EKMEK KEPEKLİ TUZLU

KEPEKLİ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Buğday unuyla yapılan ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş, %20 oranında buğday kepeği eklenmiş olacaktır. Ekmekler acımış, küflenmiş ve eksik olmayacaktır. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
2. Ekmekleri getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmeğin taşımaya uygun olmalıdır, İçinde görünür kir bulunmamalıdır.
3. Ekmeğin, ambalajları üzerinde net miktarı, özellikleri yazılı olacaktır. (örneğin-tuzlu, tuzsuz, kepekli şeklinde)
4. Ekmeğin poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
5. Ekmekler 50 gr/adet olarak ambalajlanmalı, ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzında olmamalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
6. Ekmekler plastik kasalar içerisinde olmalı, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmeğin konulmayacaktır.

YUFKA

YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır. 6 adedi 1 kg'dan az olmamalıdır. Çapı 75-80 cm. olmalıdır. Yufkalar homojen kalınlıkta, şeffaf poşetlere paketlenerek hazırlanmış olacaktır. Yufkalar yeni pişirilmiş, sıcak olarak paketlenmemeli, paket içinde yapışmış olmamalıdır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra herhangi bir küf, kötü koku ve ekşimiş lezzet, acılık bulunmayacak görünüşleri kirli, pis tozlu olmayacaktır.
3. Küflenmiş, kirlenmiş, kurtlu, böcekli, pis kokulu vs. kusurlu hallerden arınmış olacaktır.
4. İnsan sağlığına zarar vermeyecek temiz orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
5. Ambalajlar üzerinde firma adı, ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır

POĞAÇA

POĞAÇA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Buğday unuyla yapılacak, iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü olmalıdır. Tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır. Sade olmalıdır.
2. Ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
3. Teslim edilen partideki, kuru pasta, simit, poğaça tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
4. Adedi yaklaşık 70 g olmalıdır.Sade olacaktır.
5. Poğaçalar günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Ürünler uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel karton kutularda, teslim edilmelidir.

SİMİT

SİMİT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü olmalıdır. Tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
2. Ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

Teslim edilen partideki simit tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.

- Adedi 70-100 g olmalıdır.
- Simitler günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Ürünler uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel karton kutularda ve üzeri kapalı olarak teslim edilmelidir.

LAVAŞ

LAVAŞ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Lavaş ekmekler 10 adet olacak şekilde ambalajlanmış olmalıdır. Ambalajlar gıda kullanımına uygun olmalıdır. Adeti 100-180 gr olabilir.
- Günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Kurumun istediği miktara uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel ambalajda, teslim edilmelidir.

EKMEK GLUTENSİZ (KG)

GLUTENSİZ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Çölyak hastalarının kullanımına uygun, glutensiz olmalıdır. Glutensiz ibaresi bulunmalıdır.
- Ekmeğin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş, olacaktır. Ekmekler acımsı, küflenmiş ve eksik olmayacaktır. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
- Ekmeğin getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmek taşımaya uygun olmalıdır, içinde görünür kir bulunmamalıdır.
- Ekmeğin, ambalajları etiketleme tebliğine uygun etiketlenmiş olmalıdır.
- Ekmeğin poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
- Ekmeğin 50-250 gr/adet olarak ambalajlanmalı, ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzında olmamalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.

KURU GIDA(UN) TEKNİK ŞARTNAMESLERİ

GENEL KRİTERLER

Malzemelerin teslim yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Mutfak ünitesi iâşe ambarlarıdır. Teslimatı yapılan ürünler hastane tarafından belirlenen yerde ve zamanda numuneler orijinal ambalajında olmak şartıyla komisyon tarafından bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek, muayene edilerek kabul edilecektir.

Şartnamede verilen aralık verilmemiş değerlerin $\pm$ %10 farklılıkları muayene kabul komisyonu uygun gördüğü takdirde kabul edilebilir. Gelen malzemenin nitelikleri şartnameye uygun fakat ambalajlama miktarı istenilenden farklıysa, komisyon uygun gördüğü takdirde kabul yapılabilir. Malzemeler hastanenin yazılı ihtiyacı doğrultusunda belirtilen zamanda partiler halinde, sözleşme süresi sonuna kadar teslim alınacaktır. Kullanım sırasında görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan unlu gıdaların miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan şeker, yağ, peynir vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur. Teslimat **08:30-10:00** saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir.

Ürünlerde güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik ve güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.

Kurum uygun gördüğü takdirde, yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek ***kir, leke, gıda dışında malzeme*** bulunmayacaktır.

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az **bir yetkili kişi** ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda elemanı bulunduracaktır. Gıda maddelerinin teslimatı sırasında tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi en uzak olacaktır.

Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan bütün gıda maddeleri yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla **2 gün içerisinde** değiştirilecektir.

Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu il deki Ticaret ve Sanayi Odası'ndan getirilecektir.

Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda sözleşme süresi boyunca farklı parti numaralarından 1-6 kez ; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile akreditasyonu olan resmi veya özel laboratuardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı vb.) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir. Bu analizlerde aşağıdaki tebliğ ve yönetmeliklere uygunluk aranacaktır

- Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği — Resmî Gazete: 13.02.2025, Sayı: 32812
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği — 13.10.2023, Sayı: 32338
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği — 05.11.2023, Sayı: 32360
- Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği — 27.09.2021, Sayı: 31611
- **Tebliğe uygun getirilmeyen ürünler için cezai işlem uygulanacaktır.**

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Reddedilen gıdaları iki iş günü içinde temin etmediği takdirde kurum piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin edebilir ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

Aksi belirtilmedikçe teslimat sıcaklığı, ortam sıcaklığında olmalıdır.

KAHVALTILIK MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.) Malzeme, muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulursa her türlü masrafı yüklenici firma 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 kayıpları ve masrafları tarafından karşılanmak üzere yenileri ile değiştirilir.

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, uygun sıcak/soğuklukta (getirilen malzemenin türüne göre), temiz olacaktır ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.

Gerekli görüldüğünde yılda en az 1 kere Muayene komisyon üyelerince mikrobiyolojik, ve kimyasal analizler, bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yaptırılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Yüklenici firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili yönetmelik ve tebliğlerine göre yaptırılacaktır.

Malzemenin teslim yeri 19 Mayıs Üniversitesi Merkez Mutfak ünitesi iade ambarlarıdır. Bütün malzemeler bakılarak, ellenerak, 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. Ürünler son sene mahsulü olacaktır.

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda elemanı bulunduracaktır. Gıda maddelerinin teslimatı sırasında miatlı tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi en uzak olacaktır. İdarenin talebi ile son kullanım tarihi bitimine 30 gün kala iade edilen malzemeler sözleşme süresi sona ermiş olsa dahi fiyat değişimi gözetmeksizin uzun miatlılarla değiştirilecektir. Değiştirilme işlemi en geç 3 gün içinde yapılacaktır.

Her parti mal tesliminden önce fiziksel ve duyuşal değerdendirme yapılır, muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürünler istenir. Kabul edilen numunelerden sene sonuna kadar alım yapılacaktır. Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğı il deki Ticaret ve Sanayi Odası'ndan getirilecektir. Teslimat **08:30-10:00** saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir.

“Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile akredite olmuş özel veya resmi laboratuardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı vb.) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.”ibaresine istinaden; aşağıdaki yönetmelik ve tebliğlere uygunluk aranacaktır.

1. TÜRK GIDA KODEKSİ SÜRÜLEBİLİR YAĞLAR/MARGARIN VE YOĞUN YAĞLAR TEBLİĞİ
2. TÜRK GIDA KODEKSİ BİTKİ ADI İLE ANILAN YEMEKLİK YAĞLAR TEBLİĞİ
3. TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA KATKİ MADDELERİ YÖNETMELİĞİ
4. TÜRK GIDA KODEKSİ PESTİSİTLERİN MAKSİMUM KALINTI LİMİTLERİ YÖNETMELİĞİ: Ek-2 Ülkemizde Kullanımına İzin Verilen Pestisitlerin Kabul Edilebilir En Yüksek Kalıntı Limitleri
5. 2008/42 TARİHLİ TÜRK GIDA KODEKSİ SIYAH ÇAY TEBLİĞİ
6. TÜRK GIDA KODEKSİ MIKROBİYOLOJİK KRİTERLER TEBLİĞİ 2009/6 - 68
7. TÜRK GIDA KODEKSİ BULAŞANLAR YÖNETMELİĞİ

- İlgili tebliğlere uymayanlar için cezai işlem uygulanacaktır.

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESLERİ

GENEL KRİTERLER

Malzemelerin teslim yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Mutfak ünitesi iâşe ambarlarıdır. Teslimatı yapılan ürünler hastane tarafından belirlenen yerde ve zamanda numuneler orijinal ambalajında olmak şartıyla komisyon tarafından bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek, muayene edilerek kabul edilecektir.

Şartnamede verilen aralık verilmemiş değerlerin $\pm$ %10 farklılıkları muayene kabul komisyonu uygun gördüğü takdirde kabul edilebilir. Gelen malzemenin nitelikleri şartnameye uygun fakat ambalajlama miktarı istenilenden farklıysa, komisyon uygun gördüğü takdirde kabul yapılabilir. Malzemeler hastanenin yazılı ihtiyacı doğrultusunda belirtilen zamanda partiler halinde, sözleşme süresi sonuna kadar teslim alınacaktır. Kullanım sırasında görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan unlu gıdaların miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan şeker, yağ, peynir vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur. Teslimat **08:30-10:00** saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir.

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 istenilene uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir. Ürünler son sene mahsulü 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.)

Kurum uygun gördüğü takdirde, yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.

İhtiyaç tutanağında yer alan kuru ve unlu erzaklar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Tüm ürünlerin dış ve iç orijinal paket ambalajlarının üzerinde; firma adı, TS numarası, kayıt numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı belirgin olarak yazılı olacaktır.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek ***kir, leke, gıda dışında malzeme*** bulunmayacaktır.

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az **bir yetkili kişi** ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda elemanı bulunduracaktır. Gıda maddelerinin teslimatı sırasında miatlı tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi en uzak olacaktır.

Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan bütün gıda maddeleri yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla **2 gün içerisinde** değiştirilecektir.

Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu il deki Ticaret ve Sanayi Odası'ndan getirilecektir.

Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda sözleşme süresi boyunca farklı parti numaralarından 1-6 kez ; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile akreditasyonu olan resmi veya özel laboratuardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı vb.) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir. Bu analizlerde ürünün ilgili tebliğ ve yönetmeliklerine uygunluk aranacaktır.

- Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarın Ve Yoğun Yağlar Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği
- 2008/42 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Sıyah Çay Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi İlgili Gıda Malzemesi Güncel Tebliğleri
- Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler Ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği — Resmî Gazete: 13.02.2025, Sayı: 32812
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği — 13.10.2023, Sayı: 32338
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği — 05.11.2023, Sayı: 32360
- Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği — 27.09.2021, Sayı: 31611

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Reddedilen gıdaları iki iş günü içinde temin etmediği takdirde kurum piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin edebilir ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

Aksi belirtilmedikçe teslimat sıcaklığı, ortam sıcaklığında olmalıdır.

KEMİKLİ SIĞIR KISA BUT VE KUYRUK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL KRİTERLER

Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezimiz et alım işlemleri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen Gıda Kontrol Hizmetleri 13/06/2010 tarihi ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bu Kanun’a bağlı olarak yayımlanan yönetmelik ve tebliğler kapsamında yürütülmektedir.

İhtiyaç tutanağında yer alan kırmızı et ürünlerinin kesimden sonra veteriner hekim kesim raporu, İl Tarım ya da İlçe Tarım Müdürlüğü’nden yurt içi hayvansal ürünler sevk raporuna dönüştürülerek, hastanenin ihtiyacı doğrultusunda belirlenen günlerde et sevki yapılmalıdır. Alınan rapor, teslimatta sorumlu kişiye verilir. Kırmızı etin teslimatı sırasında, nakliye araçlarının içerisinde ürünle birlikte aynı anda başka ürünler taşınmayacak ve ürün araçta askılara asılı halde olup yerle teması olmayacaktır. Et ürünleri partiler halinde idarenin yazılı talebine göre yazıda belirtilen günde ve 08.30-10.30 arasında mazeretsiz olarak kuruma teslim edilecektir. Sözleşme imzalanmasına müteakip işe başlama yazısından itibaren işe başlanacak ve sözleşme süresince İdare tarafından verilecek olan peyder pey sipariş en geç 2 (iki) iş günü önceden bildirilecektir. Bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir. Malzemenin teslim yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi SUVAM Mutfak ünitesi iase ambarlarıdır. ***Muayene kabul esnasında reddedilen ürünler yerine istenen özelliklerdeki farklı ürünler bir gün içinde kuruma getirilmelidir.***

Her partiden çıkan kemikler firmaya teslim edilecektir.

Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu ildeki Ticaret ve Sanayi Odası’ndan getirilecektir.

TAVUK ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESLERİ GENEL KRİTERLER

1) Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezimiz et alım işlemleri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülen Gıda Kontrol Hizmetleri 13/06/2010 tarihi ve 27610 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve bu Kanun’a bağlı olarak yayımlanan yönetmelik ve tebliğler kapsamında yürütülmektedir.

2) Mikrobiyolojik analizler, idare istediği zamanlarda, teslimat sırasında yüklenici firma ve idarenin nezaretinde alınacak numune esas alınarak yaptırılacaktır. Bu analizlerde aranan mikrobiyolojik kriterler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği’nde belirtilen tabloya uygun olmalıdır.

Bu analizler resmi bir kurumda yaptırılır.

Bu analizlere ait giderler yüklenici firma tarafından karşılanır.

3) Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu ildeki Ticaret ve Sanayi Odası’ndan getirilecektir.

4) Sözleşme imzalanmasına müteakip işe başlama yazısından itibaren işe başlanacak ve sözleşme süresince İdare tarafından verilecek olan peyder pey sipariş en geç 2 (iki) iş günü önceden bildirilecek ve istenilen tarihte ve saatte yüklenici tarafından teslim edilecektir.

5) Teslimat 08:00-10:00 saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir.

6) Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde el değmeden işlenmiş olacaktır.

7) Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal teslimatında bulunacaktır.

8) Ambalajlar oluklu mukavvadan imal edilmiş karton koli olup, tek sıra veya iki sıra halinde dizilmeli ve arada jelatin olmalıdır. Ambalaj, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış veya Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir. Nakliye ambalajları; yırtık, delik, patlak, ıslak, yağ emmiş, nakliye ambalajın iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır. Ambalajın ek yerleri dağılmış olmayacaktır. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği ürünlerde; bu standardın işareti ve numarası, tavuk etlerinin tipi, sınıfı, kesim tarihi, üretim ve son kullanma tarihi silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır. Her ambalajda bulunan aynı çeşitteki etlerin, en büyükle en küçük parça arasındaki kütle farkı % 20’yi geçmeyecektir. Paketteki ürünlerin (tavuk pırzola, tavuk but) şartnamede belirtilen gramaj aralığında olduğu yazacaktır.

9) Ürünler frigorifik araçlarla mutfağa ulaştırılacak, depoya teslim edilecektir ve teslim sırasında tavukların içlerinde su olmayacaktır. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

10) Ürünler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır. Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır

11) Ürünler üzerindeki her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olacaktır. Kart, sert, kararmış, morarmış ve fena kokulu olmayacaktır. Yüzeyde kaygan bir tabaka, siyah leke, morluk, sarı-yeşil renk, dip tüyler ve tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri, etin yüzey kısımlarında oluşan muntazam olmayan ve zamanla genişleyen sarı lekeler, ağır kusurlar, yabancı maddeler olmamalıdır. Ürünler marinyonsuz hazırlanmış, bozulmamış,

kokuşmamış, koku sinmemiş, don yanığına uğramamış, kendine özgü renk, koku ve tatta, olacaktır.

12) Sıcaklık Max +4 °C olacaktır.

13) Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir. Tavuk etleri üzerinde firma işletme kayıt numarası, ürünün adı, üretim ve son kullanma tarihi bulunan orijinal etiketleriyle basılı karton koliler içinde poşetlenmiş şekilde teslim alınacaktır.

14) İdare gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin TSE şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.

15) Beyaz et taşıma aracı frigofirikli olmalı ve her et taşıma sonrasında dezenfekte edilmeli, makbuz kesilmeli ve rapor düzenlenmelidir. Araç dezenfeksiyon belgesi getirilecektir. Taze kesilmiş uygun şartlarda korunmuş TSE'ye uygun ambalajlarda teslim edilecektir.

16) Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an sözleşme süreci boyunca en fazla 6 kez 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 fiziksel, mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerinin yapılması istenebilecektir, bu analizler yüklenici firma ve idarenin nezaretinde alınacak numune esas alınarak yaptırılacaktır. Bu analizlere ait tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analizlerde ilgili ürünün Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliğine uygunluk aranacaktır.

TAZE SEBZE MEYVE MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.

Malzemenin teslim yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi SUVAM Mutfak ünitesi iase ambarlarıdır. Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak muayene edilecektir.

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda elemanı bulunduracaktır. Her parti mal tesliminden önce fiziksel ve duyuşal değerlendirme yapılır, muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Değiştirilme işlemi en geç 1 gün içinde yapılacaktır.

İhtiyaç tutanağında yer alan taze sebze ve meyveler çürük, bozuk, yumuşamış olmayacaktır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme; temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambk, toksik veya diğerk şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Alımı yapılan bütün meyve ve sebzeler ilgili tebliğde belirtilen değerlerden fazla pestisit kalıntısı içermeyecektir. Gerekli görülmesi durumunda Analiz yaptırılması istenilecektir. Sebzeler yazılı menü ve siparişe göre belirtilen zamanda mazeretsiz olarak kuruma teslim edilecek, teslimat 08:30-09:30 saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir. **Malzemelerin ebatlarında $\pm$ %20 fark muayene komisyonunun uygun gördüğü takdirde kabul edilebilir.**

Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda en çok 3 kez bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile akreditasyonu olan resmi veya özel laboratuardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı vb.) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir. Bu analizlerde aşağıdaki tebliğ ve yönetmeliklere uygunluk aranacaktır.

1. TÜRK GIDA KODEKSİ PESTİSİTLERİN MAKSİMUM KALINTI LİMİTLERİ YÖNETMELİĞİ, Ek-2:Ülkemizde Kullanımına İzin Verilen Pestisitlerin Kabul Edilebilir En Yüksek Kalıntı Limitleri
2. TÜRK GIDA KODEKSİ MIKROBİYOLOJİK KRİTERLER TEBLİĞİ 2009/6 - 68
3. TÜRK GIDA KODEKSİ BULAŞANLAR YÖNETMELİĞİ

UNLU GIDA VE MAMÜLLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Malzemelerin teslim yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Mutfak ünitesi iâse ambarlarıdır. Teslimatı yapılan ürünler hastane tarafından belirlenen yerde ve zamanda numuneler orijinal ambalajında olmak şartıyla komisyon tarafından bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek, muayene edilerek kabul edilecektir.

Şartnamede verilen ebatların $\pm$ %10 farklılıkları muayene kabul komisyonu uygun gördüğü takdirde kabul edilebilir. Bu kalemlerde yer alan malzemeler hastanenin yazılı ihtiyacı doğrultusunda belirtilen zamanda partiler halinde, sözleşme süresi sonuna kadar teslim alınacaktır. Kullanım sırasında görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan unlu gıdaların miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan şeker, yağ, peynir vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur. Teslimat 08:30-10:00 saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir. (Muayene kabul komisyonu oluruyla ekmek, poğaç ve simit istisnai durumlarda 00.00 veya 05.00'te teslim alınabilir)

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 istenilene uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir. Ürünler son sene mahsulü 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.)

Kurum uygun gördüğü takdirde, yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.

İhtiyaç tutanağında yer alan kuru ve unlu erzaklar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Tüm ürünlerin dış ve iç orijinal paket ambalajlarının üzerinde; firma adı, kayıt numarası, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı belirgin olarak yazılı olacaktır

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda elemanı bulunduracaktır. Gıda maddelerinin teslimatı sırasında miatlı tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi en uzak olacaktır.

Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan bütün gıda maddeleri yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla en geç 24 saat içerisinde değiştirilecektir.

Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu il deki Ticaret ve Sanayi Odası'ndan getirilecektir.

Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Ekmek, simit ve poğaça için aynı gün, diğer gıdalar için iki iş günü içinde temin etmediği takdirde kurum piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin edebilir ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

Ekmek idarenin belirlediği saatte ve günlük olarak alınacaktır. Sadece imal tarihinde kabul edilecektir.

Aksi belirtilmedikçe teslimat sıcaklığı, ortam sıcaklığında olmalıdır.

SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL KRİTERLER

Malzemelerin teslim yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Mutfak ünitesi iâşe ambarlarıdır. Teslimatı yapılan ürünler hastane tarafından belirlenen yerde ve zamanda numuneler orijinal ambalajında olmak şartıyla komisyon tarafından bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek, muayene edilerek kabul edilecektir.

Şartnamede verilen aralık verilmemiş değerlerin $\pm$ %10 farklılıkları muayene kabul komisyonu uygun gördüğü takdirde kabul edilebilir. Gelen malzemenin nitelikleri şartnameye uygun fakat ambalajlama miktarı istenilenden farklıysa, komisyon uygun gördüğü takdirde kabul yapılabilir. Malzemeler hastanenin yazılı ihtiyacı doğrultusunda belirtilen zamanda partiler halinde, sözleşme süresi sonuna kadar teslim alınacaktır. Teslimat **08:30-10:00** saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir.

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 istenilene uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirtilecektir.

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.)

Kurum uygun gördüğü takdirde, yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.

İhtiyaç tutanağında yer alan malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Tüm ürünlerin dış ve iç orijinal paket ambalajlarının üzerinde; firma adı, kayıt numarası, adresi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı belirgin olarak yazılı olacaktır.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek ***kir, leke, gıda dışında malzeme*** bulunmayacaktır.

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az **bir yetkili kişi** ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda

elemanı bulunduracaktır. Gıda maddelerinin teslimatı sırasında miatlı tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi en uzak olacaktır.

Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan bütün gıda maddeleri yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla 2 gün içerisinde değiştirilecektir.

Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu il deki Ticaret ve Sanayi Odası'ndan getirilecektir.

Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda sözleşme süresi boyunca farklı parti numaralarından gerekli gördüğü takdirde ; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile akreditasyonu olan resmi veya özel laboratuardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı vb.) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir. Bu analizlerde aşağıdaki tebliğ ve yönetmeliklere uygunluk aranacaktır.

1. TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA KATKı MADDELERİ YÖNETMELİĞİ
2. TÜRK GIDA KODEKSİ PESTİSİTLERİN MAKSİMUM KALINTI LİMİTLERİ YÖNETMELİĞİ, Ek-2:Ülkemizde Kullanımına İzin Verilen Pestisitlerin Kabul Edilebilir En Yüksek Kalıntı Limitleri
3. TÜRK GIDA KODEKSİ MIKROBİYOLOJİK KRİTERLER TEBLİĞİ
4. TÜRK GIDA KODEKSİ BULAŞANLAR YÖNETMELİĞİ
5. TÜRK GIDA KODEKSİ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
6. TÜRK GIDA KODEKSİ İÇME SÜTLERİ TEBLİĞİ

DONDURULMUŞ GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.)

Malzeme, Muayene Komisyonunun kabul tarihinden itibaren 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulursa her türlü masrafı yüklenici firma 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 kayıpları ve masrafları tarafından karşılanmak üzere yenileri ile değiştirilir.

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte ve soğutuculu olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.

Malzemenin teslim yeri 19 Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Mutfak Ünitesi iase ambarlarıdır. 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 isteğimize uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir. Ürünler son sene mahsulü olacaktır. Teslimat 08.30-10.30 saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir. Firma ürünleri depoya istenilen şekilde taşıyıp yerleştirmekle sorumludur. Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak muayene edilecektir. Muayene Komisyonu'nun reddettiği ürünler geri çevrilecek, kesinlikle alınmayacaktır, iki gün içinde reddedilen ürün yerine yeni ürün getirilmelidir. **Getirilen ürünler en fazla iki saat içinde pişmelidir.**

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda elemanı bulunduracaktır. Gıda maddelerinin teslimatı sırasında miatlı tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihine en az 6 ay olacaktır. İdarenin talebi ile son kullanım tarihi bitimine 60 gün kala iade edilen malzemeler fiyat değişimi gözetmeksizin en az 6 ay olacak şekilde uzun miatlılarla değiştirilecektir. Değiştirilme işlemi en geç 2 gün içinde yapılacaktır.

Son kullanım tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan bütün gıda maddeleri yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla değiştirilecektir. Bu kalemlerde yer alan malzemeler hastanenin ihtiyacı doğrultusunda partiler halinde teslim edilecektir. Dondurulmuş ürünlerin uygun şartlarda taşınması ve saklanması yükleniciye aittir. Dondurulmuş sebze ve meyveler mavi naylon (40 mikron kalınlığında, polietilen) torba içerisinde teslim edilecektir. Dondurulmuş sebzeler -15 C 'den daha düşük sıcaklıkta ve % 90-95 nem ortamında depolanacak ve soğuk zincir kırılmadan frigorifik araçlarla taşınacaktır.

Teslim frigofirik araçlarla araç içi sıcaklık en fazla -10 C olarak sağlanacaktır.

Gelen ürünlerde yumuşama ve çözülme belirlendiğinde alınmayacaktır. Kullanım sırasında dondurulmuş sebze paketlerinde görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan dondurulmuş sebzelerin miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan et, yağ vb.) yüklenicinin karşılaması zorunludur. Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an sözleşme süreci boyunca en fazla 5 kez 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 mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerinin yapılması istenebilecektir. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ,Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'ne uygunluk aranacaktır. Bununla ilgili tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

BARDAK SU GENEL ŞARTNAME

Malzemelerin teslim yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Mutfak ünitesi iâşe ambarlarıdır. Teslimatı yapılan ürünler hastane tarafından belirlenen yerde ve zamanda numuneler orijinal ambalajında olmak şartıyla komisyon tarafından bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek, muayene edilerek kabul edilecektir.

Şartnamede verilen aralık verilmemiş değerlerin $\pm$ %10 farklılıkları muayene kabul komisyonu uygun gördüğü takdirde kabul edilebilir. Gelen malzemenin nitelikleri şartnameye uygun fakat ambalajlama miktarı istenilenden farklıysa, komisyon uygun gördüğü takdirde kabul yapılabilir. Malzemeler hastanenin yazılı ihtiyacı doğrultusunda belirtilen zamanda partiler halinde, sözleşme süresi sonuna kadar teslim alınacaktır. Kullanım sırasında görülen herhangi bir renk veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan unlu gıdaların miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan şeker, yağ, peynir vb) yüklenicinin karşılaması zorunludur. Teslimat **08:30-10:00 veya 14.00-16.00** saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir.

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 istenilene uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.

Kurum uygun gördüğü takdirde, yüklenici firmanın imalat yerini denetleme hakkına sahiptir.

İhtiyaç tutanağında yer alan erzaklar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer alan ilgili gıda tebliğine uygun olacaktır. Etiketleri nizami basılmış olacaktır.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuz yönde etkileyecek **kir, leke, gıda dışında malzeme** bulunmayacaktır.

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az **bir yetkili kişi** ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre bir saat içinde boşaltım ve yerleştirme yapabilecek yeterli sayıda elemanı bulunduracaktır. Gıda maddelerinin teslimatı sırasında miatlı tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi en uzak olacaktır.

Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan bütün gıda maddeleri yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla **2 gün içerisinde** değiştirilecektir.

Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu il deki Ticaret ve Sanayi Odası'ndan getirilecektir.

Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda sözleşme süresi boyunca farklı parti numaralarından 1-6 kez ; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile

akreditasyonu olan resmi veya özel laboratuardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı vb.) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir. Bu analizlerde aşağıdaki tebliğ ve yönetmeliklere uygunluk aranacaktır.

- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik

YUMURTA KISMI GENEL ŞARTNAMESİ

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.) Malzeme, muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren son tüketim tarihine kadar geçen sürede, normal depo şartlarında bozulursa her türlü masrafı yüklenici firma 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 kayıpları ve masrafları tarafından karşılanmak üzere yenileri ile değiştirilir.

Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Yüklenici firma hasarlardan sorumludur.

Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, uygun sıcak/soğuklukta (getirilen malzemenin türüne göre), temiz olacaktır ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.

Gerekli görüldüğünde yılda en az 1 kere Muayene komisyon üyelerince mikrobiyolojik, ve kimyasal analizler, bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yapılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Yüklenici firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili yönetmelik ve tebliğlerine göre yaptırılacaktır.

Malzemenin teslim yeri 19 Mayıs Üniversitesi Merkez Mutfak ünitesi iâşe ambarlarıdır. Bütün malzemeler bakılarak, ellenecek, 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. Ürünler son sene mahsulü olacaktır.

Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için gerekli malzeme miktarına göre yeterli sayıda elemanı bulunduracaktır. Gıda maddelerinin teslimatı sırasında miatlı tüm gıda maddelerinin üretim tarihi en yakın, son kullanım tarihi en uzak olacaktır.

Her parti mal tesliminden önce fiziksel ve duyuşal değeriendirme yapılır, muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürünler istenir. Kabul edilen numunelerden sene sonuna kadar alım yapılacaktır. Fabrikanın kapanmasına sebep olabilecek doğal afet vb. durumlar olması halinde fabrikanın kapandığına ve üretim yapılmadığına dair resmi yazı fabrikanın bulunduğu il deki Ticaret ve Sanayi Odası'ndan getirilecektir. Teslimat 08:30-10:30 saatleri arasında olacak ve bu teslimat işlemleri sözleşmenin sonuna kadar devam edecektir.

“Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile akredite olmuş özel veya resmi laboratuardan (Tarım İl Kontrol Laboratuvarı vb.) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.”ibaresine istinaden; aşağıdaki yönetmelik ve tebliğlere uygunluk aranacaktır.

1. TÜRK GIDA KODEKSİ YUMURTA TEBLİĞİ A SINIF YUMURTA

YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

YUMURTA	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş kabul edilmeyecektir. Yumurtaların ağırlığı en az 53 gram olacaktır. Yumurtalar A sınıfı olup temiz yumurtalardan oluşacaktır. Yumurta akı: Berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermeyecek. Çatlak ve kırıklar yenileri ile değiştirilecektir
SICAKLIK	
AMBALAJ	A sınıfı yumurtada yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır. 30'lu olarak karton viyollerde olacak. Sipariş miktarına göre 300lü veya 600lü karton boxlarda getirilecekler.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Teslim edilecek ürünlerin son kullanım sürelerine en az 15 gün olmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..

BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

UN	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Buğday unu, yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve parçalarını içermemelidir. Acıma, ekşime, küflenme, kokuşma, bozulma olmamalı, kendine özgü beyaz sarımtırak renk ve görünümde olmalıdır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklaşma olmayacaktır. Ambalajların üzerinde, unu hangi amaçla kullanılacağı, maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
SICAKLIK	buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	En az 25 kg veya 50kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir. Güncel un tebliğine uygunluk aranacaktır. Protein oranı en az %9 olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan buğday unları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın işaret unvanı, adı, adresi, tescilli markası, malın adı, malın tipi, net ağırlığı, malın çeşidi (ekmeklik, pastalık vs.) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

PET SU (200 CC) TEKNİK ŞARTNAMESİ

PET SU BARDAK (200 CC)

KONTROL SIKLIĞI: Her alımda rastgele 2 örnek. Her mal tesliminde suyun üretim ayındaki firma analiz raporları komisyona sunulmalıdır.

UYGUNSUZLUK DURUMUNDA: Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

ÖZELLİK

KOKU: Yabancı herhangi bir tat, koku ve görünüme sahip olmayacaktır. Doğal kaynak suyu, kendine has renkte, tat ve kokuda olacaktır.

GÖRÜNÜŞ: İçilebilir nitelikli doğal kaynak suyu olacaktır. Bardak sular 200 cc (=200 ml)'lik porsiyonlarda tek kullanımlık olarak ambalajlanmış olmalıdır. PH değerleri 6,5-8,5 aralığında olup alkali olmamalıdır. Pet bardak sular TC Sağlık Bakanlığı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte belirtilen niteliklere uygun geri dönüşümsüz pet kaplarda olacaktır.

Ambalajlarda sızıntı, patlama, bombe vb. deformasyonlar olmayacak, olduğu takdirde yenisi ile değişimi yapılacaktır. Ambalajlar PET veya PVC den yapılmış olacaktır. • Bardak su üretim tarihi ile teslim tarihi arasında **en fazla 60 gün** geçmiş olmalıdır. Son tüketim tarihine **en az 6 ay** kalmış olmalıdır.

Teslimat, birimden istek geldikçe haftanın belirli günlerinde partiler halinde sözleşme sonuna kadar yapılacaktır. Sular gerekli kontroller yapıldıktan sonra birimin belirlediği depoya teslim edecektir. Taşıma ve teslimde güneş ışığı görmeyen kapalı araçlar kullanılacaktır.

Doğal kaynak suyu ambalajları kirli zeminle temas halinde olmayacak, uygun platformlarda taşınacaktır. Araçlarda nem olmayacak, doğal kaynak suyunun ambalajında ıslaklık olmayacaktır.

SICAKLIK: Pet su +4 derece sıcaklığında olmalıdır.

AMBALAJ: Alımı yapılacak olan suları üreten, ambalajlayan ve satışı yapan kurum/kurumlar Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik (Resmi Gazete No:25730, Tarih: 17/02/2005) ve TS 266 - Sular - İnsani tüketim amaçlı sular standardında belirtilen hükümlere ve bu yönetmelik ve standartlarda atıf yapılan diğer hükümlere uygun olarak üretim, ambalajlama ve dağıtım yapacak ve ilgili belgelere sahip olacaktır.

ETİKET BİLGİSİ: Her bardak üzerinde veya koli üzerinde aşağıdaki bilgiler yer almalıdır:

- Marka adı
- Üretici firma adı ve adresi
- Net miktar (200 ml)
- Parti ve seri numarası
- Son tüketim tarihi

- Kaynak adı (kaynak suyu ise)

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI: Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Taşıma sırasında fiziksel deformasyona uğramamalı, ambalaj bütünlüğü bozulmamalıdır.

Ürünler, paletli şekilde ve streçlenmiş olarak teslim edilmelidir

Ürün, **Türk Gıda Kodeksi Doğal Mineralli Sular, İçme Suları ve Kaynak Suları Tebliği'**nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

ÇARLİSTON BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>ÇARLİSTON BİBER</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Çarliston cinsi, kendine özgü yeşil renkte, taze ve tatlı, sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. Çarliston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünümlü ve şekli düzgün olmalıdır. Çarliston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı tat, kızarma, ezilme, parçalanma, yaralanma, güneş yanıkları, çekirdeklerinde kararma, kurtlanma veya böcek yeniği ve bulunmamalıdır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajlar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ürünün yer ile temasını önleyecek nitelikte kasalar olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-

DOLMALIK BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

DOLMALIK BİBER	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünümlü olmalıdır. Dolmalık biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı tat, kızarma, ezilme, parçalanma ve güneş yanıkları, çekirdeklerinde kararma, kurtlanma veya böcek yeniği bulunmamalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajlar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ürünün yer ile temasını önleyecek nitelikte kasalar olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

DOMATES TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>DOMATES</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sıkı etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı, sarı ve yeşil miktarı % 2' den fazla olmayacaktır. 60-150 gr ağırlığında olacaktır. Kasa içerisindeki domateslerin büyüklüğü %70 benzer olacaktır. Dış nem, yabancı madde, zedelenme, ezilme, yumuşama bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Domatesler temiz, sağlam kasalarda, en fazla üç sıra halinde dizilmiş getirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

HAVUÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ

HAVUÇ	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Taze, körpe, lezzetli, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış, bütünlüğü bozulmamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları, çürüme, ezilme bulunmayacaktır. Havuçlar piyasanın en iyi cinsi olacak ve ağırlıkları 100-300 gr olmalıdır. Anormal dış nem ve ambalaj içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Tüketilmeyen sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	İnsan sağlığına zarar vermeyen poşet ambalajda, ağzı bağlı olarak getirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

KABAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

KABAK	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe kabaklardan olacaktır. Kabaklar, üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz olacak, üzerlerinde böcek yeniği, zedelenme, ezilme, çürüme, kokuşma gibi hiçbir özür bulunmayacak, anormal dış nem, olmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajı ürünün dış etkenlerden zarar görmesini, kirlenmesini, zeminle temasını önleyecek nitelikte olmalıdır
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

LİMON TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>LİMON</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Mevsimine göre iyi cins, temiz, sulu, renk bakımından kendine has özellikte, yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, çok yumuşak, küflenmiş, ufak, buruşuk, doğal özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacaktır.,Dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. Rastgele seçilen 10 limonun ağırlığı 1 kg'dan az olmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajı ürünün dış etkenlerden zarar görmesini, kirlenmesini, zeminle temasını önleyecek nitelikte, kasalarda olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-

BEYAZ LAHANA TEKNİK ŞARTNAMESİ

BEYAZ LAHANA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Lahanalar; en iyi cinsten, bütün, temiz, sağlam, taze, yaprakları zedelenmeden kesilmiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş olacak sapları ise en alt yaprağın biraz altında düzgün şekilde olacaktır. Zedelenme, böcek ve hastalıkların neden olduğu zararlar, don vurgunları olmayacaktır. Yaprakları sararmış, esmerleşmiş, kart olmayacaktır. Anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst kart yaprakları soğuktan muhafaza maksadıyla %10 fire düşmek suretiyle lahanalar teslim edilir.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	-
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

KIRMIZI LAHANA TEKNİK ŞARTNAMESİ

KIRMIZI LAHANA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kırmızılahanalar; en iyi cinsten, bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır. Böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	İnsan sağlığına zarar vermeyen naylon ambalajda veya kasa ile getirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

MAYDANOZ-DEREOTU TEKNİK ŞARTNAMESİ

MAYDANOZ-DEREOTU	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünümlü olmalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış ürünler bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki çeşit, sınıf ve renk bakımından aynı olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 150 gr bulunmalıdır. Demetlerdeki ürünlerin sapı 10 cm'den kesilmiş olacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ürünlerin konduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak şekilde ve uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

PATATES TEKNİK ŞARTNAMESİ

PATATES	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeni sene ürünü olacak, pişirildiğinde dağılmayacak, sarı cinsten olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filizlenmiş olmayacak, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar olmayacaktır. Patateste yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak; sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi olgunlaşmış olacaktır. Patatesler en az 160 gram en çok 400 gram olmalıdır. Anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajlar çuval şeklinde olacak, en büyük ambalajın net ağırlığı 45 kg'ı geçmeyecektir.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

PATLICAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>PATLICAN</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Bütün, sağlam, taze, körpe, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, doğal rengini almış ve parlak olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu topraklı olmayacaktır. Bir adedi 120 gramdan küçük olmayacaktır. Anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Temiz kasa
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

PIRASA TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>PIRASA</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Pırasalar; bütün, tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam ve temiz olacaktır. Kart, donmuş, ıslatılmış, sararmış, solmuş, çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır. Beyaz kısmı 50 cm, yaprak kısmı 20 cm uzunluğunda olacaktır. Pırasalar 3–3.5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru olan kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır. Köklerin üzerinde toprak, çamur olmayacaktır. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir. Üzerinde yabancı madde bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Pırasalar demet halinde, poşetli teslim edilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

SOĞAN (KURU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>SOĞAN (KURU)</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkız bir halde bulunacaktır. Soğanlar 100 gramdan küçük kabul edilmeyecektir. Anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajlar file çuval şeklinde olacak
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

SALATALIK TEKNİK ŞARTNAMESİ

SALATALIK	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Salatalıklar; taze, körpe, bütün, sağlam, temiz, yeterince olgunlaşmış, çeşidine özgü renkte ve düzgün biçimli olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, çürük, ezik, çekirdekli ve acı olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar, anormal dış nem, ambalaj içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Salatalıklar 270 gramdan fazla olmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajı ürünün dış etkenlerden zarar görmesini, kirlenmesini, zeminle temasını önleyecek nitelikte olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

SARIMSAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

SARIMSAK	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Sarımsaklar; sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakmayacak derecede), kabuğu kolay soyulabilen cinsten olmalıdır. Sarımsaklar; dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflü ve topraklı, uzun saplı, çürük ve ezik olmayacak, gübre ve ilaç artıklarını, böcek hasarları ve kalıntılarını barındırmayacaktır. Dışı krem rengi, kök kısmı kahve rengi olmalı içi süt beyaz olmamalıdır. Yerli ürün olmalıdır. Sapları 5 cm'den kesilmiş olmalıdır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-

KARNABAHAR TEKNİK ŞARTNAMESİ

KARNABAHAR	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Karnabaharlar kendine özgü renkte, sağlam, temiz, taze, körpe görünümlü, kararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. Karnabaharlar parlaklığını ve rengini muhafaza etmiş, solmamış ve şekli düzgün olmalıdır. Üzerinde toprak, gübre olmamalı. Anormal dış nem, don zararı, çürük, sararma, ezilme, parçalanma, yaralanma, güneş yanıkları, kurtlanma veya böcek yeniği bulunmamalıdır. Yeşil yaprakları kesilmiş getirilecektir. MAL KABULÜ SIRASINDA firma temsilcisiyle birlikte Dış yapraklar ve kalın sap kısımlarından rastgele örneklem ile tartım yapılacak , fire oranı belirlenerek düşülecektir.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajlar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ürünün yer ile temasını önleyecek nitelikte kasalar olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI ve	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-

BROKOLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

BROKOLİ	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kendine özgü yeşil renkte, temiz ve taze görünüşte, çiçekleri sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. Brokoliler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü ve şekli düzgün olmalıdır. Brokolilerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı tat, sararma, ezilme, parçalanma, yaralanma, güneş yanıkları, çiçeklerinde sararma, kurtlanma veya böcek yeniği bulunmamalıdır. Üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar, gübre ve toprak bulunmayacaktır. Adedinde maksimum fire %20 olacaktır. Fazla yaprak ve sap kısımları temizlenmiş getirilmelidir.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajlar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ürünün yer ile temasını önleyecek nitelikte kasalar olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

MARUL

KIVIRCIK VE AYSBERG	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Marullar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünümlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır. Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır. Marullar orta boyda olmalıdır. Marulların her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmamalıdır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI ve	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-

ELMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>ELMA</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Bütün, sağlam, temiz, kendine has kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz olmayacak; şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidinin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır, kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küflenmemiş ve unlaşmamış olacaktır. Bir adedi 200 – 225 gr olacaktır. Elmalar, ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı cins ve kalitede olacaktır. Sarı veya kırmızı elma olacaktır. Sipariş sırasında belirtilerek diyetlerde kullanılmak üzere 1 adedi yaklaşık 100 gr olacak şekilde küçük elma istenebilecektir. (Toplam siparişin % 20'si)
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Uygun kasalarda sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10.' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	
İSTENEN BELGELER	-

MANDALİNA TEKNİK ŞARTNAMESİ

MANDALİNA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, ezik, ham, ekşi, çok çekirdekli, mekanik etmenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Mandalinalar; sapları silme kesilmiş, yapraksız, her biri ortalama 100 gram ağırlığında olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. El ile fiziksel muayenede renk değişikliğine neden olan herhangi bir boya ve katkı maddesi ile muamele edilmemiş olmalıdır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Mandalinalar kasalarda, sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

MUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

MUZ	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Piyasada satılan iyi cins, olgun, ham, sert ve yeşil-kalın kabuklu, çürük, donmuş, kararmış olmayacaktır. Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilme durumunu etkileyen yara, bere, ezilme ve diğer bozulmalar olmayacak, haşere, soğuk ve sıcaktan oluşmuş zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden meydana gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları olmayacak, dış kısımlarında aşırı nem bulunmayacaktır. Her birinin ağırlığı 120-200 gr. olacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Muzlar, mukavva sandıklar içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

ARMUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

ARMUT	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Olgunlaşmış, sarı ve sulu olmalıdır. Tanesi 150-200 gr gelmelidir. Çürük, kurtlu, ham, ezik olmamalıdır. Temiz sandık, kasalarda getirilecektir.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	-
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

BALKABAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

BALKABAĞI	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	İnce kabuklu, taze, sert yapıda olacak; ezik, çürük ve çatlak olmayacaktır. Muayenede kendine has renkte pişkin olacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	-
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI ve	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

KAPYA BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

KAPYA BİBER	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kapya cinsi, kendine özgü kırmızı renkte, taze ve tatlı, sararmamış ve kartlaşmamış olacaktır. Kappa biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve kırmızı rengini muhafaza etmiş, taze görünümlü ve şekli düzgün olmalıdır. Kappa biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı tat, kızarma, ezilme, parçalanma, yaralanma, güneş yanıkları, çekirdeklerinde kararma, kurtlanma veya böcek yeniği ve bulunmamalıdır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajlar sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ürünün yer ile temasını önleyecek nitelikte kasalar olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

AYVA TEKNİK ŞARTNAMESİ

AYVA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Bütün, sağlam, temiz olacak, şekil, renk, tat ve koku bakımından yetiştirildiği bölgeye göre çeşidinin tipik özelliklerini taşıyacak, kabuk yüzeyinin en az % 90'ı havasız ve düzgün olacak, meyvenin dış görünüşünü ve duysal özelliklerini etkileyecek herhangi bir özü bulunmayacaktır. Büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Acı, ezik, çürük, ham ve burucu lezzette olmayacaktır. Kurt yeniği, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, küf bulunmayacaktır. Her bir adedi 250 gr.dan aşağı olmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Uygun ambalajlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-

TURP TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>TURP</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Turplar, renk ve şekil bakımından çeşidinin özelliğini taşımalı temiz, sağlam, düzgün, taze görünümlü, odunlaşmamış, liflenmemiş, pörsümemiş olmalı, don hastalık ve böcek zararı ile çatlak ve yarığı bulunmamalıdır. Turp taze, sıyraksız, dolgun soğuktan zarar görmemiş yapraklı olsun veya olmasın yıkanmış olmalıdır. İhtiyaca göre beyaz, kırmızı veya kiraz turp olarak istenecektir. En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır. Ambalajlar taşıma sırasında turpların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Temiz, tekli kasalarda teslim edilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

PORTAKAL TEKNİK ŞARTNAMESİ

PORTAKAL	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Portakallar, doğal rengini almış, kendisine has tadı, koku ve lezzeti olan washington veya yafa cinsi olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, yumuşamış, suyu çekilmiş kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Dolgun etli, sulu, tatlı, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etmenlerden oluşan hasarlar olmayacaktır. Portakallar; sapları silme kesilmiş, yapraksız, her birinin büyüklüğü ortalama 200 – 225 gram ağırlığında olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. El ile fiziksel muayenede renk değişikliğine neden olan herhangi bir boya ve katkı maddesi ile muamele edilmemiş olmalıdır. Sipariş sırasında belirtilerek diyetlerde kullanılmak üzere 1 adedi yaklaşık 100 gr olacak şekilde küçük portakal da istenebilecektir. (Toplam siparişin % 15'i)
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Uygun kasalarda sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-

KARPUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

KARPUZ	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli ve topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı (tatlı olmak şartı ile) renkte olacaktır. Bütün, sağlam, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, lezzetli olacaktır. Karpuz sapları en fazla 5 cm ve bir adedi en az 7 kg. olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	-
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

KAVUN TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>KAVUN</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı kavun olacaktır. Bütün, sağlam, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, lezzetli olacaktır. Bir adedi en az 3 kg. olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Üzerinde çatlak ve bereler bulunmayacak, ezik, çürümüş, küflenmiş, parçalanmış olmayacaktır.Olgunlaşıp hasat edildiğinde sapları kopmayıp üzerinde kalan çeşitlerde sapların, uzunluğu 3cm.'yi geçmeyecektir.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	-
ETİKET BİLGİSİ	-

SEMİZOTU TEKNİK ŞARTNAMESİ

<i>SEMİZOTU</i>	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, iyi gelişmiş, yaprakları bütün, zedelenmemiş, taze ve körpe olacaktır. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırılmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır. Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlar bulunmayacak, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir. Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Semizotlarının bulunduğu ambalajlar taşıma sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak şekilde ve uygun nitelikteki malzemedan yapılmış olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

YEŞİL ERİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

YEŞİL ERİK	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeşil erikler; bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, kusursuz, doğal lezzetini kaybetmemiş, olacak, tadı tüketilemeyecek derecede ekşi çürük, ezik, çamurlu, haşere tarafından zarar görmüş ve kurtlu olmayacaktır. Çeşidine göre etli ve sulu yapıda, olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Uygun kasalarda sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10.' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

KAYISI	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Tatlı veya hafif mayhoş lezzette ve orta büyüklükte şekerpare cinsi kayısılardan olacaktır. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, böcek yenikli ve lezzetsiz, yaralı, lekeli olmayacaktır. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır. Bütün, sağlam, taze, olgun olacaktır. Şekil, gelişme ve renk bakımından, yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır. Komposto için sert kayısı istenecektir.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Ambalajları sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, malzemedan hazırlanmış kutu, tabla, sandık olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

YENİDÜNYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

YENİDÜNYA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, kusursuz, doğal lezzetini kaybetmemiş, olacak, tadı tüketilemeyecek derecede ekşi çürük, ezik, çamurlu, haşere tarafından zarar görmüş ve kurtlu olmayacaktır. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu (dumanlı), etli ve sulu yapıda, olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem bulunmayacaktır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Uygun kasalarda sıralanmış altı ve üstü aynı ebatlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10.' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

ÇİLEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÇİLEK	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Çilekler; çöp, yaprak, toz, toprak, çamur gibi yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Ezilmiş, ekşimiş, ham ve küflenmiş, parçalanmış, kurtlu olmayacaktır. Şekil ve renk bakımından çeşidinin tipik özelliklerini gösterecek olgunluk, renk ve irilikte olmalıdır. Parlak, tam gelişmiş, elden geçirmeye dayanacak sertlikte, kırmızı renkte, çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları çileğin üzerinde bulunmalıdır.
SICAKLIK	-
AMBALAJ	Çilekler temiz, tekli kasalarda teslim edilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	-
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	-
İSTENEN BELGELER	-

PİKNİK TAHİN HELVA TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAHİN HELVASI	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	TÜRK GIDA KODEKSİ TAHİN HELVASI TEBLİĞİ'ne uygunluk aranacaktır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır. Sakızımsı görünüm veren helva kabul edilmez. Ağza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde ise dağılmadan dilimlenmelidir. Acıymış, bayatlamış, kokusu değişmiş, rengi kararmış, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır. Helvalar ekşi, küflü, küf kokulu, sabunumsu tat ve görünümde olmamalıdır. Helvalar macunlaşmış, dağılmış ve ufalanmış olmayacak çeşidine has parlaklık ve renkte olmalıdır. Helvada tahinin kokusu hissedilir olmalıdır. Sade helva olmalı, tane veya vanilya dışı aroma içermemelidir.
SICAKLIK	Tahin Helvası ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Orjinal ambalajında 40 gramlık paketler halinde teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan tahin helvaları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Yukarıda belirtilen oranların hepsi ambalaj üzerinde yazmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde helvaya katılan maddeler açık olarak yazılacak, firma adı, adresi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

REÇEL (PİKNİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

REÇEL(GÜL,VİŞNE,ÇİLEK,KAYISI, PORTAKAL) (PİKNİK)20 GR.	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Meyve taneleri her ambalajda olmalı. Renklendirici bulunmamalıdır. Reçellerin ana maddesi en iyi meyvelerden olacak, temiz yıkanmış, çöp, çekirdeklerinden tamamen temizlenmiş, canlı – cansız her türlü böcek, kurt gibi haşereler bulunmamalıdır. Parlak, canlı, yapıldığı meyvelerin rengi baskın, meyvemsi ve hoş tatta olmalıdır. Kararma, çok koyu veya cıvık, yanık, küf, is, benzin, gaz vb. yabancı koku, ekşime gibi yabancı tatta olmamalıdır. Şekerlenmiş olmamalıdır. Reçeller vişne, çilek, kayısı, gül, portakal reçeli çeşitlerinde olabilir. En az %35 meyve içermelidir.
SICAKLIK	Piknik reçel ortam ısısında gelmelidir.
AMBALAJ	20 gramlık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan reçeller yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır

DİYET (PİKNİK) REÇEL TEKNİK ŞARTNAMESİ

DİYET REÇEL(GÜL,VİŞNE,ÇİLEK,KAYISI) (PİKNİK)20 GR.	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilmeli ve tanınabilmelidir. Reçeli hangi parçaları hangi meyveden yapıldığını gösterecek büyüklükte olmalıdır. Her reçel tek tip meyveden yapılmalıdır, reçelin rengi kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özellikleriyle uygun olmalıdır. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmamalıdır. Reçelerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmamalıdır. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmalıdır. Reçelerde şekerlenme ve ekşime olmamalı, yanık, is, gaz, benzin küf ve benzeri koku bulunmamalıdır. Beklemeyle oluşan bozulmalarda reçeller ilgili firma tarafından geri alınıp değiştirilmelidir.
SICAKLIK	Piknik reçel ortam ısısında gelmelidir.
AMBALAJ	Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve sağlığa zarar vermeyecek plastik küvet poşette bulunmalıdır. Paketler, PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanmalıdır. Ambalajların net ağırlığı 20 gr olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan reçeller yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır. Diyet reçeller şeker ihtiva etmeyip, tatlandırıcı ile hazırlanmış olmalıdır. Kullanılan tatlandırıcılar Türk Gıda Kodeksinin belirttiği tebliğe uygun olmalı ve miktarı etiket bilgisi üzerinde bulunmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Paketler temiz ve sağlam olmalı, 20 g ambalajlarda teslim edilmeli. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır

TEREYAĞI (PİKNİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

TEREYAĞI	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Homojen sarımsı renkte ve tadı, kokusu hoş olan kahvaltılık pastörize tereyağı olmalıdır. Yabancı tat ve koku içermemeli, su salmış, çok sert veya yumuşak, yapışkan, elastik yapıda, unumsu kumlu, donuk, parçalanmış yapıda, acımsı, ekşimiş olmamalıdır. Benekli, dalgalı, alacalı, çok koyu veya çok açık, soluk renkte olmayacaktır. Net 10 gramlık küvet ambalajlarda olmalıdır. En az % 80 yağ içermelidir.
SICAKLIK	Tereyağları max. + 4 derece olmalıdır.
AMBALAJ	10 gramlık özel ve sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlar birbirine yapışık olmamalıdır. Erimiş, patlamış ambalajlar kabul edilmez.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Uygun koşullarda saklandığı halde son kullanma tarihinden önce bozulan pastörize tereyağları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

TAHİN PEKMEZ (PİKNİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAHİN PEKMEZ (PİKNİK) 20 GR.	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Kendine has koku ve lezzette olacaktır. Mal teslim tarihi itibarıyla en az 9 ay kullanımlı olmalıdır.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Koyu renk ve kıvamda, kendine has koku ve lezzete olacak.
SICAKLIK	Tahin Pekmez ortam ısısında gelmelidir.
AMBALAJ	20 gramlık sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır. Ambalajlar birbirine yapışık olmamalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan tahin-pekmez yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Paketler temiz ve 20 gr içinde teslim edilmelidir. %40 tahin içermelidir. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır.

KAKAOLU FINDIK EZMESİ (PİKNİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

KAKAOLU FINDIK EZMESİ (PİKNİK)	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalı, acımış-yağı çıkmış olmamalı, homojen yapıda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Koyu renk ve kıvamda, kendine has koku ve lezzete olmalı, hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olmalıdır. En az %10 fındık veya püresi içermelidir.
SICAKLIK	Oda ısısında gelmelidir.
AMBALAJ	20 gramlık (piyasada bulunan ambalaj miktarına göre) ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalı, ambalajlar birbirine yapışık bulunmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır. Uygun koşullarda saklandığı halde son kullanma tarihinden önce bozulan Kakaolu Fındık ezmesi yenisiyle değiştirilecektir.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

PİKNİK BAL TEKNİK ŞARTNAMESİ

BAL	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Altın sarısı renkte, doğal koku ve tada sahip, süzme çiçek balı olmalıdır. Şekerlenmiş olmamalıdır. İçinde nişasta, yabancı madde, parazit, arı parçaları bulunmamalıdır. Yabancı koku ve tat içermemelidir. Tük gıda kodeksi bal tebliğinde belirtilen kimyasal özellikleri taşımalıdır.
SICAKLIK	Bal ortam ısısında teslim edilecektir.
AMBALAJ	Bal 20 gramlık ambalajlarda; bombe, yırtık, darbe olmamalıdır. Ambalajlar birbirine yapışık olmamalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ballar yenisiyle değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

TAZE KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAZE KAŞAR PEYNİRİ	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine Özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır
GÖRÜNÜŞ	Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok %45 olmalıdır. Kaşar peynirler, 1. sınıf yağlı tipte olmalıdır. Peynirler, düzgün ve pürüzsüz, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalı, küflü olmamalıdır. Kuru maddede süt yağı oranı en az %45 olmalıdır.
SICAKLIK	Taze kaşar peyniri serin ortamda +2 ila +4 derece arasında taşınmalı ve sevk edilmelidir.
AMBALAJ	Taze Kaşar Peyniri 1 veya 2 kilogramlık vakumlu ambalajlarda getirilmelidir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

PİKNİK LABNE PEYNİR TEKNİK ŞARTNAME

PİKNİK LABNE PEYNİR	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Tüm çeşitler Kendine Özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ürün küflü olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Sürülebilir az tuzlu peynir olacaktır. Tuz oranı 100 gr'da 1g'dan az olmalıdır. Piknik Labne Peynir (peynirlerin tuz ve nem içeriği), besin içeriği özellikleri Türk Gıda Kodeksi tebliğine uygun olmalıdır.
SICAKLIK	
AMBALAJ	Piknik labne peynirler 20 gramlık pvc ambalaj içerisinde olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olmalı ve +2 - +4 derece taşıma koşullarında bulunmalıdır. .
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAME

BEYAZ PEYNİR	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Beyaz peynir doğal kokuda ve beyaz renkte, gözeneksiz olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Taze ve Yarım yağlı peynirlerden olmalıdır. Kuru maddede yağ oranı %25-45 olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine göre içerik ve özellikte olmalıdır. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olmalı. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmamalıdır.
AMBALAJ	En az 17 kg Peynir tenekelerinde olmalı, gazlı veya kokuşmuş, delik, pas ve akar bir madde bulunmamalıdır. Ambalajda tuz miktarı yazmalıdır. Peynirler ağırlaştırıcı antiseptik içermemelidir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

BEYAZ PEYNİR LİHT TEKNİK ŞARTNAME

BEYAZ PEYNİR LİHT	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Beyaz peynirin doğal kokusunda olmalı ve beyaz renkte gözeneksiz olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Tuz miktarı katı maddede (peynir kuru maddesinde) kütlece en çok 100gr'da 1 gr dan az olmalıdır. Katı madde yağ içeriği az yağlı peynirlerde kütlece en çok % 10-20 olmalı ya da yarım yağlı süttten yapılmış olmalıdır. Gıda maddeleri Tüzüğüne uygun olmalıdır.
AMBALAJ	En az 1 KG ambalajlarda getirilen beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen sızıntı, bombaj yapamayacak şekilde kapatılmış teneke veya şeffaf plastik ambalajlarda olmalıdır. Peynir ambalajları üzerinde Firma adı, adresi tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilecektir. Standardın işareti ve numarası parti seri/kod numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi, raf ömrü, imal tarihi (ay/yıl olarak) net ağırlığı (salamura hariç kg olarak) bulunmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

AZ TUZLU ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

AZ TUZLU ZEYTİN	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Temiz, sağlam, grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte, etli, olgun taneli, küçük çekirdekli olmalıdır. Zeytinin rengi, kabuktan itibaren siyah ve siyaha yakın tonlarda olmalıdır. Zeytinin eti, çekirdeğine yapışmamalıdır. Yabancı tat, koku, her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemeli, kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş, acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış olmamalıdır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmamalıdır. Zeytin tane adedi 100 gramda en fazla 26 adet olmalıdır. Salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat ve koku içermemeli, görünüşü berrak olmalıdır. Zeytin süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Rastgele ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir. 100 gramında 4 gramdan az tuz içermelidir.
SICAKLIK	Zeytinler ortam ısısında olmalı
AMBALAJ	Zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki 10 kg'lık teneke ambalajlar içinde getirilmelidir. Bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yenisiyle değiştirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı bulunmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ÜÇGEN PEYNİR TEKNİK ŞARTNAME

ÜÇGEN PEYNİR	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Üçgen peynir doğal kokusunda ve kendine özgü renkte delikli gözeneksiz olmalıdır. Küflü, acımsı tatda olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	1.sınıf kalitede 12,5 g, yapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır.
AMBALAJ	12,5 gramlık yapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş sağlığa uygun ambalajlarda olmalıdır. Peynir ambalajları üzerinde Firma adı, adresi tanıtıcı işareti, malın adedi, tipi ve sınıfı belirtilmelidir. Standardın işareti ve numarası parti seri/kod numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi, raf ömrü, imal tarihi(ay/yıl olarak) net ağırlığı bulunmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

SİYAH ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

SİYAH ZEYTİN	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Cins olarak Gemlik zeytini, temiz, sağlam, grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte, etli, olgun taneli, küçük çekirdekli olmalıdır. Zeytinin rengi, kabuktan itibaren siyah ve siyaha yakın tonlarda olmalıdır. Zeytinin eti, çekirdeğine yapışmamalıdır. Yabancı tat, koku, her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemeli, kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş, acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış olmamalıdır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Ambalaj içerisinde zeytinin eti ile derisi arasında hava kabarcığı olan taneler bulunmamalıdır. Zeytin tane adedi 100 gramda 26'yı aşmamalıdır. Salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat ve koku içermemeli, görünüşü berrak olmalıdır. Zeytin süzme ağırlık üzerinden 10 kilogramlık teneke ambalajlarda teslim alınacaktır. Rastgele seçilen ambalajlar açıldığında, hepsinde aynı kalite görülecektir.
SICAKLIK	Zeytinler ortam ısısında olmalı
AMBALAJ	Zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki 10 kilogramlık (süzme ağırlıkça) teneke ambalajlar içinde getirilecektir. Bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yenisiyle değiştirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı bulunacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

YEŞİL ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

YEŞİL ZEYTİN	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeşil zeytin yeşilden sarı yeşile kadar değişen renklerdeki, yeme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi sureti ile hazırlanan mamuldür. Çizik/salamura zeytin olmalıdır. Zeytinler, temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşitleri, sınıfı, gurubu, tipi, sitili aynı olmalıdır. Kirli, kokuşmuş, acımuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır. Ambalaj salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli, görünüşü berrak olmalı gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın zeytin dolum oranı en az % 90 olmalıdır. Zeytin tane adedi 100 gramda 20'yi aşmayacaktır. Zeytin süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır
SICAKLIK	Zeytinler ortam ısısında olmalı
AMBALAJ	Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytinin iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır. 5-10 kilogramlık Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olmalıdır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olmalı, ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı bulunmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

SÜT UHT KUTU TEKNİK ŞARTNAMESİ

UHT SÜT (200 ml, 1 lt) (yağlı, yarım yağlı, yaısız)	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Birinci sınıf UHT sütler özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerden elde edilmiş olmalı, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tatla ya da yanık tadında olmamalıdır. Tam yağlı süt 100 ml’de en az 3 g, yarım yağlı süt 100 ml’de 1-2 g, yağısız süt 100 ml’de 0,5 gramın altında süt yağı içermelidir.
SICAKLIK	UHT Sütler oda sıcaklığında teslim edilmelidir.
AMBALAJ	UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış karton kutularda teslim edilmelidir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. UHT sütlerin ambalajları üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde yazılmalıdır. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda, son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre temin edici tarafından değiştirilecektir.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Frigo firik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır. Uygun koşullarda saklandığı halde son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yenisiyle değiştirilecektir.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

MEYVE SUYU KUTU TEKNİK ŞARTNAMESİ

MEYVE SUYU VİŞNE SUYU, KAYISI SUYU, ŞEFTALİ SUYU (200 ml)	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Meyve suyu kutusu neme ve dış etkilere koruma özelliğinde ışık oksijen ve tat geçirmeyecek şekilde olmalıdır. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen renk, tat ve koku özelliklerini gösteren ürünleri içermelidir. Ürüne katılan şeker miktarı asitliği düzenlemek için kuru madde üzerinden 15gr/lt.den , tatlandırmak için ise 150gr/lt.den fazla olmamalıdır. Parçacık oranı en az %2 meyve oranı en az %12 olmalıdır.
SICAKLIK	
AMBALAJ	Kutusu en az 200 ml olmalı, meyve suyu kutuları bombeleşmemiş, deforme olmamış olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır. Meyve suları açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda, son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Uygun koşullarda saklandığı halde son kullanma tarihinden önce bozulan meyve suları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

SALLAMA BİTKİ ÇAYI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Adaçayı, ıhlamur, kuşburnu, rezene, papatya, ekinezya, melisa çayı, yeşilçay, nane, limon, yasemin	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku, olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	İçerisinde, toz, toprak, çöp gibi yabancı maddeler içermemelidir. Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olmalı, iri taneli yapraklardan oluşmalıdır.. Adaçayı, ıhlamur, kuşburnu, rezene, papatya, rezene, ekinezya, melisa çayı, yeşilçay, nane, limon, yasemin çeşitlerinde olacaktır.
SICAKLIK	Oda sıcaklığında teslim edilecektir.
AMBALAJ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Bitki çayları açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda yenisiyle değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Her bir süzen bardak paketi/poşeti en az 1,5-2 gram ağırlıkta olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı ve son kullanım tarihi bulunacaktır
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Uygun koşullarda saklandığı halde son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yenisiyle değiştirilecektir.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KREM (ERİTME) PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

KREM (ERİTME) PEYNİR	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte delikli gözeneksiz olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yarım yağlı eritme peyniri olmalı, yağ miktarı 100 g'da en az %13 olmalıdır. TS. 2176 ya uygun, su miktarı % 60'dan yukarı olmamalıdır. Tuz miktarı kuru maddede % 7'den çok olmamalıdır.
SICAKLIK	+2 - +4 derecede teslim edilmelidir.
AMBALAJ	Eritme peynirler 20 gramlık paketlerde olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi, TM işareti, standardın işareti ve numarası, malın adı, net ağırlığı (kg veya gr) olarak seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Uygun saklama koşullarında tutulduğu halde son kullanma tarihinden önce bozulan/küflenmiş ürünler yenisiyle değiştirilecektir.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ÇAY+ŞEKER+KARIŞTIRICI TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÇAY + ŞEKER + KARIŞTIRICI	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Rafine, kendine özgü tat, şekil ve kokusu olacak; niteliği bozulmuş olmayacaktır.
GÖRÜNÜŞ	İpli poşet çaylar ısı ile kapatılmış polietilen lamine kâğıt poşetler içinde ambalajlanmalı ve 4 yıl boyunca tazeliğini korumalıdır. Doğal bitkiler dışında hiçbir aroma, benzeri yapay katkı maddesi ve boya maddesi kullanılmamalıdır. Bitkilerin kendine has kokusu olmalıdır.
SICAKLIK	Ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Çay 1,5 gr, toz şeker 3 gr ve 1 adet tahta çay karıştırıcısı ile birlikte tek poşet içinde paketlenmiş olmalıdır. Poşetin içi görünür olmalıdır. İnsan sağlığına zarar vermeyecek temiz orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ürünü hava ile temas etmeyecek biçimde ambalajlanmış olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanım tarihi bulunacaktır
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Muayene esnasında ambalajların tasarım ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır. Yüklenici firma taahhüt ettiği ürünlere ait yetkili kurumlardan alınan üretim izin belgesini muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz etmesi zorunludur.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

PİKNİK BEYAZ PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

PİKNİK BEYAZ PEYNİR	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Acımış, ekşimiş, küflü olmamalıdır. Doğal tat, koku ve görünümde olmalıdır.
KOKU	Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte delikli gözeneksiz olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	İnek sütünden imal edilmiş yağ oranı %30-%40 arasında olmalıdır. Rutubet oranı %60 geçmemelidir.
SICAKLIK	+2 - +4 derecede teslim edilmelidir.
AMBALAJ	Peynirler 20 gramlık paketlerde olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi, TM işareti, standardın işareti ve numarası, malın adı, net ağırlığı (kg veya gr) olarak seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Uygun saklama koşullarında tutulduğu halde son kullanma tarihinden önce bozulan/küflenene ürünler yenisiyle değiştirilecektir.
İSTENEN BELGELER	Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

PİRİNÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ

PİRİNÇ	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü, küf, acıma kokusu olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	1. Sınıf, Uzun tane Tip C olmalı. Kırık pirinç olmamalı, yabancı madde, çeltik, çöp, böcek ve böcek kalıntıları içermemelidir Nem oranı TKG'ya uygun olmalıdır. Pirinç taneleri yapay olarak beyazlatılmamış, kükürtlenmemiş olmalı ve kimyasal madde içermemelidir. 150 gr pirinç yıkanmadan, kavrulmadan tuzsuz 225 ml su ile 10 dk kısık ateşte pişirilerek, 15 dk dinlendirilerek pişmiş hali ile pirinç en az 320 gr gelecek şekilde denenerek alınacaktır.
SICAKLIK	Pirinçler ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış olmalı ve en az 25 kg' lık torbalarda olmalıdır. Kırık pirinç alınmayacaktır. Kirlenmiş açmış olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Pirinç ambalajı • Hasat yılı ("ürün yılı" olarak yazılmalı) • Tane uzunluğu (uzun/orta/kısa ya da Tip A/B/C) • Pirinç sınıfı, kırık oranı ve menşei (kaynak ülke/bölge) • Kullanım amacına yönelik tanım: "pilavlık" gibi yazılmalı. İthal olmamalı.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

BULGUR	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmamalı canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Nem miktarı TKG'ya uygun olmalı, boya içermemeli, pilavlık tip bulgur olmalıdır. Deneme sırasında 150 gr bulgur yıkanmadan, kavrulmadan tuzsuz 350 ml su ile 10 dk kısık ateşte pişirilerek, 15 dk dinlendirilip pişmiş haliyle bulgur en az 430 gr gelmelidir.
SICAKLIK	Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Teslim şekli standart olarak sağlam ve en az 25 kg veya 50kg'lık temiz çuvallar içerisinde olmalıdır. Ambalaj depolama ortamına uygun olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ürün adı ile aynı punto, aynı yüzeyde bulgurun elde edildiği buğday türü belirtilmelidir. Sert durum buğdayından üretilmiş olmalı.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

NOHUT	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeni sene ürünü olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Taneleri iri, pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş olacaktır. En az 9 mm olmalıdır.
SICAKLIK	Nohutlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Teslim şekli standart olarak sağlam ve temiz en az 25 kg' lık çuvallarda teslim edilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

KURU FASULYE	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeni sene ürünü, iri taneli, yeteri derecede kurumuş ve hepsi aynı anda pişmiş olacak, eski ürünle karışık olmayacaktır. Bayat, mat, buruşuk, kırık taneli, bozuk, küflenmiş, çürümüş, lekelenmiş, kendine özgü renk ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş, böceklenmiş, böcek ve diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır. Pişirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irileşmiş olacaktır. En az 9 mm olmalıdır. Kuru fasulye pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.
SICAKLIK	Kuru Fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Standart, sağlam, temiz en az 25 kg' lık çuvallarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan kuru fasulyeler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ

MAKARNA	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kendisine has tat ve kokuda, son yıl ürünü sert durum buğdayından yapılmış ve kırıldığında kesiti parlak olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Çiğken çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Pişme sonucunda sarı ve parlak renkli unsuz görünüşlü olmalıdır, dağılan, yapışık hamur olan makarnalar alınmayacaktır. Makarna, net 5 kg'lık ambalajlarda; düdü (ince uzun), burğu, çubuk, boncuk makarna çeşitlerinde olacaktır.
SICAKLIK	Makarnalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Makarnaların teslimi 5 kg'lık standart naylon ambalajlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

KIRMIZI MERCİMEK	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeni sene ürünü, tam ve iri tane kırmızı mercimeklerden olacaktır. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler kırık olmayacak, normal büyüklükte ve top tane şeklinde olacaktır. Kırmızı mercimek pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.
SICAKLIK	Kırmızı mercimekler ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	İnsan sağlığına zarar vermeyen en az 25 kg. lık ambalajlarda teslim alınacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Menşei ve hasat yılı yer almalı.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

YEŞİL MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

YEŞİL MERCİMEK	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeni sene ürünü, iyi kalitede yeşil mercimeklerden olacaktır. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. Yeşil mercimek pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.
SICAKLIK	Yeşil mercimekler ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	İnsan sağlığına zarar vermeyen en az 25 kg. lık ambalajlarda teslim alınacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ŞEHİRİYE (ARPA VE TEL) TEKNİK ŞARTNAMESİ

ARPA - TEL ŞEHİRİYE	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Ekstra veya ekstra-ekstra buğday unu veya irmiğinden yapılmış olacaktır. Tabii renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekelenmiş olmayacaktır. % 1 tuz içeren kaynar suda 20 dakikada hepsi pişmiş olacaktır. Pişme sonucunda dağılan ve yapışık hamur olan şehriyeler alınmayacaktır. Pişirilmeden evvel veya sonra ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve fena kokuda olmayacaktır. Yendikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır.
SICAKLIK	Arpa - tel şehriyeler ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Şehriyeler net 5 kg. lık paketler halinde alınacaktır. Şehriyelerin teslim şekli temiz, standart, naylon ambalajlar içerisinde olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. .
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ERİŞTE TEKNİK ŞARTNAMESİ

ERİŞTE	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kendisine has tat ve kokuda, sarı ve parlak renkli, unsuz görünümlü ve kırıldığında kesiti parlak olmalı, içinde yabancı madde ve boya bulunmamalıdır. Pişirilmeden önce ağızda çiğnendiği zaman ekşi lezzette ve kötü kokuda olmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş olmayacaktır. Erişteler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde suyu bulandırmayacaktır. Pişme sonucunda dağılan, yapışık hamur olan eriştelere alınmayacaktır. Erişte, net 5 kg. lık ambalajlarda olacaktır.
SICAKLIK	Erişteler ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Erişteler net 5 kg. lık paketler halinde alınacaktır. eriştelere teslim şekli temiz, standart, naylon ambalajlar içerisinde olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	vc Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

BUĞDAY (GENDİME) TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENDİME	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, Küflü, küf ve fena kokulu, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeni sene ürünü ve sert buğdaydan olacaktır. Normal evsftaki sert buğdaydan dövülüp savrulularak kepeğinden ayrılmak suretiyle hazırlanacaktır. Buğday kırması ve kapçıklı buğday bulunmayacaktır. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalı yabancı tat ve koku, küflenmiş, kokuşmuş olmamalı içerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, toprak, haşereler bulunmamalıdır. Böcek yenikli, ekşi, kızışmış, ıslanmış, kurutulmuş ve topraklanmış olmamalıdır. Gendime pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.
SICAKLIK	Gendime ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Teslim şekli 25 kg' lık standart temiz çuvallar içinde olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan göce buğdayları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..

BUĞDAY NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

BUĞDAY NIŞASTASI	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Buğdaydan usulüne göre elde edilmiş olacaktır. Elde edildiği maddenin adını taşıyacaktır. Hangi cins maddenin nişastası ise yalnız ona ait olacak, başka cins ile karıştırılmayacaktır. Toz halinde beyaz renkte ve homojen yapıda, kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acılaşmış, ekşimiş, nemlenmiş olmayacaktır.
SICAKLIK	Nişastalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Net en az 3 kg. lık ambalajlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI ve	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

İRMİK	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Sert buğdaydan elde edilmiş orta boy ve taze olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. İrmik pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.
SICAKLIK	İrmik ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. En az 3 kg'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KAKAO TEKNİK ŞARTNAMESİ

KAKAO	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek, toz halinde, iyi cins olacaktır. Kurtlanmış, böceklenmiş, acımuş, nemlenmiş, topaklaşmış, kötü kokulu ve şeker katılmış olmayacak, içerisinde kabuk, tohum, diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
SICAKLIK	Kakao ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. En az 1 kg.'lık orjinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kakao yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

FINDIK İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

FINDIK İÇİ	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	İyi cins kavrulmuş fındık içinden, yeni sene mahsulü ve fındık içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirilmiş tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık tane miktarı % 1' e kadar fireli olarak kabul edilecektir. İyi kavrulmuş bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.
SICAKLIK	Fındık İçi ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, vakumlu, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. En az 2 kg' lık orjinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan fındık içleri yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

CEVİZ İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

CEVİZ İÇİ	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, sağlam ikiye bölünmüş olacaktır. Ceviz içlerini dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı % 1' i geçmeyecektir.
SICAKLIK	Ceviz içi ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. En az 5 kg' lık vakumlu, orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ceviz içi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KURU İNCİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

KURU İNCİR	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır. Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, küflü, küf vs. kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu, kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır. Kuru incirlerin ağırlığı 20 gramdan aşağı olmayacaktır. 4 numara olup 1 kg kuru incir 50-55 adet içerecektir.
SICAKLIK	Kuru İncir ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Kuru incirler sağlam kutular içerisinde En az 1 kg lık getirilecektir ve her kutu içeriği adedi 25 gramı geçmemek üzere hepsi standart miktarda bulunacak. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru incir yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ

KURU ÜZÜM	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeni sene ürünü, bütün, temiz, ağartılmamış (natürel grubu) , standart (iri) boyda üzüm olacaktır. Sulanmış, ekşimiş, ezilmiş, kurtlanmış, küflenmiş, şekerlenmiş, beyaz renkli, çürük, böcek zararı, canlı ve ölü böcek ve diğer hayvansal zararlı maddeler olmayacaktır. 100 gr. daki tane adedi 301-370 adet olacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Topaklanmış kısımlar iki el arasına alındığı zaman taneler birbirinden ayrılacaktır. Kaynatıldığı zaman bütün tanelerin yenilecek bir halde şişip, kabaracaktır. Çekirdeksiz olacaktır.
SICAKLIK	Kuru üzümler ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	En az 2 kg. ' lık orjinal karton ambalajlarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru üzüm yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

KURU KAYISI	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeni sene ürünü olacaktır. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. 1 kg'da 161-180 adet bulunmalıdır.
SICAKLIK	Kuru Kayısı ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Orjinal En az 2 kg. 'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

TUZ (YEMEKLİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	İyotlu sofrata tuzu olmalıdır. Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir. Tuzdaki katkı maddeleri ve bulaşanlar Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğini hükümlerine uygun olmalıdır. Yemeklik tuz en az net 3 kg'lık ambalajlarda teslim alınacaktır. Su ile 5 kere yıkamaya tabi tutulduğunda içinde tuz harici hiçbir madde görülmeyecektir.
SICAKLIK	Tuzlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Orijinal en fazla 3 kg'lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

BAHARATLAR TEKNİK ŞARTNAMESİ

Tatlı Kırmızı Toz Biber, Toz Karabiber, Kırmızı Pul biber, Kekik, Toz Kimyon, Kuş Üzüümü, Çekilmiş Hindistan Cevizi, Çörek otu, Köri, Kuru Nane, Sumak, Susam, Tarçın, Toz Yenibahar, Kuru Fesleğen, Zerdeçal	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Baharatların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri TÜRK GIDA KODEKSİ BAHARAT TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2022/7)'ne uygun olmalıdır. Baharatlar, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; yabancı madde içermemeli. Tatlı Kırmızı Toz Biber: Parlak kırmızı renkte, tatlı aromalı, yanık tat ve koku içermeyen, suya bırakıldığında renk salmayan, homojen ince yapıda olmalı. Toz Karabiber: Gri-siyah renkte, burun yakıcı ve keskin kokulu, ince öğütülmüş, bozulmuş veya acılaştırmış kokuya sahip olmayan, taş ve kabuk içermeyen, homojen bir yapıda olmalıdır. Kırmızı Pul Biber: Parlak ve doğal kırmızı renkte, iri taneli, az tozlu, acılığı dengeli, yanık ve acı tat içermeyen ürün olmalıdır. Kekik: Yeşilimsi renkte, tozdan arındırılmış, iri yaprak parçacıklı, odunsu sap ve yabancı madde içermeyen, yoğun ve karakteristik kokuya sahip olmalıdır. Toz Kimyon: Açık kahverengi-gri renkte, homojen ince yapıda, keskin ve karakteristik kokulu, hafif acımsı tatlı, taş veya yabancı madde içermeyen ürün olmalıdır. Kuş Üzüümü: Parlak siyah renkte, tane tane, yapışmamış, tatlı-ekşi dengesi yerinde, küf, kristalleşmiş şeker veya sap içermeyen, tazeliğini koruyan üzüm olmalıdır.

	Çekilmiş Hindistan Cevizi: Beyaz renkli, tatlı ve hafif yağlı yapıya sahip, taze kokulu, acılaşmamış, sararmamış ve topaklanmamış olmalıdır. Çörek Otu: Parlak siyah renkte, tane tane, acımsı ve keskin kokulu, rutubetsiz, taş ve farklı tohumlarla karışmamış, kuru ve taze yapıda olmalıdır. Köri: Sarı-altın rengi, karışım homojen ve topaklanmamış, yoğun aromalı ve taze kokulu olmalı. İçeriğinde kullanılan baharatlar belirgin şekilde hissedilmelidir. Kuru Nane: Yeşil veya koyu yeşil renkli, iri yaprak parçalı, toz oranı düşük, sap ve odun içermeyen, taze ve ferah kokulu, rutubetsiz olmalıdır. Sumak: Bordo veya koyu kırmızı renkte, hafif ekşimsi, limon benzeri tatta, ince öğütülmüş, sap ve çekirdek içermeyen, rutubetsiz ve bozulmamış olmalıdır. Susam: Açık krem renkte, kabuksuz, taze kavrulmuş kokulu, acılaşmamış, tane tane ayrılmış, yapışmamış, taş ve yabancı madde içermeyen yapıda olmalıdır. Toz Tarçın: Koyu kahverengi, tatlı, ince öğütülmüş, yanık veya acı tat içermeyen, topaklanmamış ürün olmalıdır. Toz Yenibahar: Kahverengiye dönük renkte, karabiber-karanfil-tarçın arası zengin aromalı, homojen öğütülmüş, acı veya bayat tat içermeyen ürün olmalıdır. Kuru Fesleğen: Yeşil ya da koyu yeşil parçacıklar hâlinde, iri yapraklı, fazla toz içermeyen, odunsu sapları az, taze baharat kokusuna sahip, rutubetsiz ve kararmamış olmalıdır. Zerdeçal (Toz): Parlak sarı-turuncu renkte, doğal zerdeçal kokusu ve tadında, acılaşmamış, rutubetsiz ve topaklanmamış olmalıdır.
SICAKLIK	Ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Resmî Gazete’de yayımlanan en güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır. Orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Dökme ürün olmamalıdır. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı,

	ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır..
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemelerde güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz, aflatoksin raporlarını” yüklenici firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir. Analizlerde TÜRK GIDA KODEKSİ BAHARAT TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2022/7)’ne, MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER YÖNETMELİĞİ’ne, BULAŞANLAR YÖNETMELİĞİ’ne, PESTİSİTLERİN MAKSİMUM KALINTI LİMİTLERİ YÖNETMELİĞİ’ne uygunluk aranacaktır.
İSTENEN BELGELER	İŞLETME KAYIT BELGESİ, ISO BELGESİ.

LİMON TUZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

LİMON TUZU	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Limon tuzunun kimyasal yapısı sitrik asit olacaktır. İri parlak, şeffaf kristaller halinde olacaktır. Unlanmış, dağılmış, nemlenmiş olmayacak, içinde yabancı madde, tat ve koku bulunmayacaktır.
SICAKLIK	Limon tuzu ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

SALÇA TEKNİK ŞARTNAMESİ

DOMATES,BİBER SALÇASI

KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Domates salçası: %28-30 brix olmalıdır. Biber salçası : %18 brix olmalıdır. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Salça denenecek, yemeğe koyu renk veren tercih edilecektir.
AMBALAJ	Teslim şekli 4-5 kg' lık kutularda olacaktır. Alımında kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır. Teneke bombajsız, mekanik tesirle biçimleri bozulmamış, sızıntısız, passız olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ortam sıcaklığında olacaktır. Hammaddeyi taşıyan araç alerjen, haşere-kemirgen vb. şartlara uygun olduğu takdirde ürün kabul yapılır. Gıda güvenliği açısından risk taşıyan araçların hammadde kabulü yapılmaz.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda. TÜRK GIDA KODEKSİ SALÇA VE BENZERİ ÜRÜNLER TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2020/19)ne uygunluk aranacaktır.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

KARIŞIK TURŞU	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Parlak renkte olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Taze mahsul olup temiz, yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin uygun oranlarda fermente edilmiş ürün alınacaktır. Her bir turşu kendine has renk ve görünüşte yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalaşmamış, koyulaşmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Malzemeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmamalıdır. Turşu alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. Keskin sirke tadı hissedilmemelidir.
SICAKLIK	Karışık turşular ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Turşu en az 10 kg. lık polietilen ambalajlarda olacaktır. Teneke ambalaj olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemelerde güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda. Türk Gıda Kodeksi Fermente Gıdalar Tebliği (TGK 2020/8)'ne uygunluk aranacaktır.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KORNIŞON TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

KORNIŞON TURŞU	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Parlak renkte olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Her bir turşu kendine has renk ve görünüşte yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalaşmamış, koyulaşmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Malzemeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmamalıdır. Turşu alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. Kornişonların tamamı aynı kalibrede 0 numara olacaktır ve içerisinde çekirdekleri olmayacaktır. Rastgele seçilen 10 turşunun süzme ağırlığı 200 gramı geçmemelidir.
SICAKLIK	Kornişon turşular ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Turşu en az 10 kg. lık polietilen ambalajlarda olacaktır. Teneke ambalaj olmamalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

ZEYTİNYAĞI	
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yeşilden sarıya değişen renkte, riviera zeytinyağı olmalıdır. Oda sıcaklığında berrak, tortusuz, kendine has tatta ve kokuda olacak ve acıtmış olmayacaktır.
SICAKLIK	Zeytinyağları ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Net 4-5 lt. lik teneke ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlar düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Hammaddeyi taşıyan araç alerjen, haşere-kemirgen vb. şartlara uygun olduğu takdirde ürün kabul yapılır. Gıda güvenliği açısından risk taşıyan araçların hammadde kabulü yapılmaz.
ANALİZ PERİYODU	Getirilen her yeni markanın analizleri akredite bir laboratuvar tarafından yapıp ibraz edilmelidir. Sözleşme süresince muayene komisyonunun istediği takdirde en fazla 5 kez; • Uçucu Madde • Çözünmeyen Safsızlıklar • Sabunlaşma Sayısı • Yağ asidi kompozisyonu • Peroksit Sayısı • Sterol Kompozisyonu •
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

AYÇİÇEK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

AYÇİÇEK YAĞI	
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine has tat, koku ve görünümde, oda ısında sıvıyağ olacaktır Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Tedarik edilecek ürün, rafine edilmiş, %100 ayçiçek yağından elde edilmiş, gıda kodeksine uygun yemeklik sıvı yağ olmalıdır. Ürün insan tüketimine uygun, katkısız, saf olmalıdır.
SICAKLIK	Oda sıcaklığı
AMBALAJ	18 lt. lik teneke ambalajlarda bulunacaktır. Tenekelerin gıda ile temas eden yüzeyi kalay üzeri lakla kaplı olacaktır. Lakta bozulma belirtisi görülmeyecektir. Tenekelerde sızdırmaya yol açabilecek herhangi bir imalat hatası bulunmayacaktır. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır. TSE damgası bulunmalıdır. Ambalajda 100 gramında en az 50 mg E vitamini içerdiği belirtilmelidir.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Getirilen her yeni markanın analizleri akredite bir laboratuvar tarafından yapıpı ıbraz edilmelidir. Sözleşme süresince muayene komisyonunun istediği takdirde en fazla 5 kez; • Uçucu Madde • Çözünmeyen Safsızlıklar • Sabunlaşma Sayısı • Yağ asidi kompozisyonu • Peroksit Sayısı • Sterol Kompozisyonu
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ÜZÜM SİRKESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÜZÜM SİRKESİ	
	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	TGK ilgili tebliğine uygun olmalıdır. Sirke berrak görünüşte kendi özgü renk ve tadında olmalıdır. Mikrobiyal ve madensel bulanıklık ,kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları bulunmamalıdır.
SICAKLIK	Üzüm sirkesi ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Orijinal 1 lt şişelerde üzüm sirkesi olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır..
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	İŞLETME KAYIT BELGESİ

TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

TOZ ŞEKER	
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	<u>Şeker pancarından</u> elde edilip, rafine olacaktır. Şeker; küflenmiş, ıslak, nemli ve topaklanmış olmamalıdır. İçerisinde taş, toprak, kum ve nemden dolayı topaklanmış şeker kütleleri olmamalıdır. Rengi beyaz olmalıdır. Kirli sarı renkte olmamalıdır. Ürün yerli olup, ithal şeker olmayacaktır.
SICAKLIK	Şeker ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Orijinal 50 kg' lık ambalaj halinde standartlara uygun teslim edilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

PİRİNÇ UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

PİRİNÇ UNU	
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Yalnız pirinçten yapılmış olmalıdır. Rengi beyaz olmalı ve siyah noktaları olmamalıdır. Rutubetli fena kokulu olmamalıdır İçinde cansız parazitler, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
SICAKLIK	Ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	En az 500 gr'lık olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

MISIR UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

MISIR UNU	
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Mısırdan elde edilmiş olmalıdır. Acılaşmış, yabancı madde, canlı-cansız böcek kalıntısı olmamalıdır.
SICAKLIK	Mısır unları ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Teslim şekli; orijinal net 1-5 kg. lık ambalajlarda teslim edilecektir. Glutensizdir ibaresi bulunmalı veya ürünün glutensiz onayı aldığı belgelendirilmiş olmalı.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

VANİLİN, KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

VANİLİN, KABARTMA TOZU	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
GÖRÜNÜŞ	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, çürümüş olmamalı. Yabancı tat ve koku almış olmamalı. Canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülemeyen ölü böcekler ile bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları olmamalı. İçerisinde yabancı madde olmamalı. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, ırmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmamalıdır.
İLGİLİ TEBLİĞ	Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği, TS 9053 Kabartma Tozu Standardı
AMBALAJ	Dış Ambalaj : Karton koli, İç Ambalaj : PE veya OPP/AL/PE ambalajlarda, En az 1 kg'lık ambalajlarda , oda sıcaklığında, kapalı kasa, hijyenik araçlarla taşınmalı. Ambalajlar, taşıma, muhafaza süresince ürünleri iyi bir şekilde tutacak nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz malzemeden hazırlanmış, ürünü iç ve dış zararlardan koruyabilecek özelliklerde olmalıdır. .
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemelerde güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.

KURU MAYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

KURU MAYA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
FİZİKSEL ÖZELLİKLER	Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, çürümüş olmamalı. Yabancı tat ve koku almış olmamalı. Canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülemeyen ölü böcekler ile bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları olmamalı. İçerisinde yabancı madde olmamalı.
BİLEŞENLERİN KOMPOZİSYONU	Saccharomyces cerevisiae
AMBALAJ VE ETİKET	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.

TARHANA TEKNİK ŞARTNAMESİ

TARHANA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 1 ambalajdan 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Homojen yapıda, kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acılaşmış, ekşimiş, nemlenmiş olmayacaktır. Hazır çorba karışımı olmayacak; buğday unu, yoğurt, soğan, biber salçası, domates salçası, biber, nane, maya, fesleğen, dereotu, tuz dışında girdisi olmamalı.
SICAKLIK	
AMBALAJ	Net en az 3 kg. lık ambalajlarda olacaktır. Standart ambalajlar içerisinde teslim edilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI ve	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

KARBONAT TEKNİK ŞARTNAMESİ

KARBONAT	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
GÖRÜNÜŞ	Ürün nemlenmemiş olmalı ve kendi doğal renginde ve kokusunda olmalıdır.
SICAKLIK	Ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Ürün 200-1000 grlık ambalajlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

KREM ŞANTI TEKNİK ŞARTNAMESİ

SADE TOZ KREM ŞANTI	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
GÖRÜNÜŞ	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak yapılacaktır.. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır.
AMBALAJ	Sade toz krem şanti orijinal en az 1 kg lık ambalajında bulunmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemeye güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ÇORBALIK MISIR YARMASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

MISIR YARMASI	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalı yabancı koku tat ve koku, küflenmiş,kokuşmuş olmamalı, içersinde sap, kabuk, yabancı ot tohumları, taş, toprak haşereler bulunmamalıdır. Sarı renkli kırık mısırlardan oluşacaktır.
SICAKLIK	Oda sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	10-25 kg'lık bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

MISIR NİŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

MISIR NİŞASTASI	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Mısırdan usulüne göre elde edilmiş olacaktır. Elde edildiği maddenin adını taşıyacaktır. Hangi cins maddenin nişastası ise yalnız ona ait olacak, başka cins ile karıştırılmayacaktır. Toz halinde beyaz/açık sarı renkte ve homojen yapıda, kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acılaşmış, ekşimiş, nemlenmiş olmayacaktır. Glutensizdir ibaresi bulunduracaktır.
SICAKLIK	Nişastalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Net en az 1 kg. lık ambalajlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretlemede güncel Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanmalıdır.
TAŞIMA DEPOLAMA KOŞULLARI	ve Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

KUSKUS TEKNİK ŞARTNAMESİ

KUSKUS	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kendisine has tat ve kokuda, son yıl ürünü sert durum buğdayından yapılmış ve kırıldığında kesiti parlak olacaktır. İçinde yabancı madde ve boya bulunmayacaktır. Yenildikten sonra ağızda, boğazda acılık ve yanıklık duyulmayacaktır. Kırılmış, küflenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği olmayacaktır. Pişme sonucunda sarı ve parlak renkli unsuz görünüşlü olmalıdır, dağılan, yapışık hamur olan kuskuslar alınmayacaktır.
SICAKLIK	Ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Kuskusların teslimi 5 kg' lık standart naylon ambalajlarda olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, son kullanma tarihi, üretici firmanın adı ve adresi yazılı olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

BARBUNYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

BARBUNYA	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda en az 25 kg' dan 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Barbunyaların tane renkleri düz bej, zemin üzerine kırmızı çizili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru barbunyalar iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru barbunya ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti % 14'den fazla olmamalıdır. Piştirildiğinde tanelerin hepsi aynı anda pişmiş ve irileşmiş olacaktır. En az 9 mm olmalıdır. Barbunyalar pişirilerek denenecek, olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.
SICAKLIK	Barbunyalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Standart, sağlam, temiz en az 25 kg' lık çuvallarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan barbunyalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Çuvallar üzerinde firma adı ve adresi, net ağırlığı, cinsi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

TEREYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

TEREYAĞI	
KONTROL SIKLIĞI	Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü kokuda olmalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Homojen sarımsı renkte ve tadı, kokusu hoş olan kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır. Yabancı tat ve koku içermemeli, su salmış, çok sert veya yumuşak, yapışkan, elastik yapıda, unumsu kumlu, donuk, parçalanan yapıda olmamalıdır. Benekli, dalgalı, alacalı, çok koyu veya çok açık, soluk renkte olmayacaktır. En az % 80, en fazla %90 süt yağı içermelidir.
SICAKLIK	Tereyağları max. + 4 derece olmalıdır.
AMBALAJ	0.5-1 kilogramlık özel ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Erimiş, patlamış ambalajlar kabul edilmeyecektir.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, gün, ay ve yıl olarak son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Uygun koşullarda saklandığı halde son kullanma tarihinden önce bozulan pastörize tereyağları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

SİYAH ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

SİYAH ÇAY	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından bir örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	
SICAKLIK	Çaylar ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	Taşıma ve saklama süresinde çayların iyi kurumasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış 1 kg' lık paketlerde olacak. 2008/42 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliğine uygun olacaktır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Çay ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda.
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

ÇAM FISTIĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÇAM FISTIĞI	
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda örneklem yapılacaktır.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
GÖRÜNÜŞ	Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalı. Taneleri bütün, dolgun, iri olmalıdır.
SICAKLIK	Çam fıstığı ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ	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 orjinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çam fıstıkları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, son kullanma tarihi bulunmalıdır.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Sözleşme süresince en fazla 5 kez rastgele zamanlarda..
İSTENEN BELGELER	1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

GALETA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Türk gıda kodeksinde belirtildiği oranda kepek içermeli.
2. Ürün taze olmalı, bayat ve depo kokusu olmamalıdır.
3. Üründe kırılma şekil bozuklukları olmamalıdır.
4. Türk gıda kodeksinde belirtilenlerin dışında sağlığa Zararlı katkı maddeleri bulunmamalıdır. Ürün dökme ürün olmamalıdır.
5. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, son kullanma tarihi bulunmalıdır. Paketler 120-200 gram ağırlığında olmalıdır.

KEPEKLİ BİSKÜVİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Bisküvi paketleri ilk açıldığında bisküvi tazeliğini koruyor olmalı, yumuşamış olmamalıdır. Bisküvide istenmeyen tat, koku ve renk olmamalıdır.
2. Kepekli bisküvi ;Normal tuzlu bisküvilere göre % 25 daha az kalori sağlamalıdır. Şeker içermemeli, lif yönünden zenginleştirilmiş bisküvi olmalıdır. Bir paketinde en fazla 10 adet bisküvi bulunmalı. Paket 40-50g olmalıdır.
3. Kendine özgü olmalı, ekşi, kötü koku olmamalıdır.

TATLI BİSKÜVİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, ekşi, kötü koku olmamalıdır.
2. Bisküvi paketleri ilk açıldığında bisküvi tazeliğini koruyor olmalı, yumuşamış olmamalıdır. Bisküvide istenmeyen tat, koku ve renk olmamalıdır. İçinde meyve veya kakao aroması veya kreması bulunmamalıdır.
3. Tatlı bisküvi ; Bisküvi yapımında % 7-10 proteine sahip yumuşak buğday unu kullanılmalı, şeker içermelidir. Bisküviler 150-200 gr.lık ambalajlarda olmalıdır.
4. Bisküvi ortam sıcaklığında olmalıdır.

KEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Poşetlerin üzerinde firma adı, markası, içeriği ve son kullanma tarihi olacaktır. Son kullanma tarihine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir.
2. Taze olacaktır. Ezilmiş ve kırık olmayacaktır. Sade, meyveli ve kakaolu alım yapılacaktır.
3. Meyveliler en az %8 meyve içerecektir.
4. 35-45 g olacaktır.
5. Kurumun istediği miktara uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel karton kutularda, teslim edilmelidir

GLUTENSİZ BİSKÜVİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

GLUTENSİZ BİSKÜVİ	
KONTROL SIKLIĞI	Her parti numarasından 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
GÖRÜNÜŞ	• Gluten intoleransı olan bireyler için üretilen gıdaların etiketlenmesinde, ambalajında "Glutensiz" ibaresi kullanılmalıdır. • Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kırılmış-ufalanmış olmamalıdır, ekşime, küflenme, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
İLGİLİ TEBLİĞ	27.09.2003 tarihli Glutensiz Gıdalar Tebliği'ne uygun olmalıdır.
AMBALAJ	En az 80 gr'lık paketlerde glutensiz bisküvi olmalıdır.
ETİKET BİLGİSİ	Etiketleme 27.09.2003 tarihli Glutensiz Gıdalar Tebliği Madde-11'e uygun olmalıdır.Ürün adı, net miktarı, firma adı, adresi ve üretildiği yer, son tüketim tarihi, parti numarası, işletme kayıt numarası, orjin ülke, muhafaza koşullarına ait bilgiler içerir.
TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI	Hammaddeyi taşıyan araç alerjen, haşere-kemirgen vb. şartlara uygun olduğu takdirde ürün kabul yapılır. Gıda güvenliği açısından risk taşıyan araçların hammadde kabulü yapılmaz. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	