



TEKLİF MEKTUBU

Doküman No	FR-342
İlk Yayın Tarihi	28/03/2022
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	0
Sayfa No	1/1

T.C.
Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 33441611.934-01-03 /40
Konu : Muhtelif Gıda Malzemeleri Alımı (Personel Lokali) (Piyasa Fiyat Araştırması)

01.04.2024

Sayın

Üniversitemiz öğrencilerine ve personeline hizmet veren başkanlığımıza bağlı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü uhdesinde faaliyete girecek olan personel lokalinde ve sosyal işletmelerde kullanılmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere göre “**Muhtelif Gıda Malzemeleri Alımı**” için aşağıdaki listede belirtilen malzemelerin satın alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22/d maddesine göre satın alınacak olan, malzemenin tarafınızdan temini mümkün ise **05.04.2024** saat 11.30'a kadar Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na teklif verilmesi konusunda gereğini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N.	Malzeme Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyatı
1	Mayonez 5 Kg'lık Ambalajlarda	55	Kg		
2	Sweet Chili Sos (730 Ml'lik)	48	Adet		
3	Kajun Baharatı	5	Kg		
4	Dondurulmuş Çıtır Soğan Halkası	10	Kg		
5	Tavuk Göğüs	150	Kg		
6	Dondurulmuş Mısır	10	Kg		
7	Zeytin (Yeşil, Dilimli)	16	Kg		
8	Zeytin (Siyah, Dilimli)	16	Kg		
9	Sucuk Dilimlenmiş	20	Kg		
10	Turşu Kornişon	20	Kg		
11	Hardal	24	Kg		
12	Ketçap	60	Kg		
13	Sos (Acı Sos)	20	Litre		
14	Böreklik, Pastalık Buğday Unu	100	Kg		
15	Doğranmış Domates	25	Kg		
16	Peynir (Mozarella) Rende	50	Kg		
17	Kuru Maya	24	Adet		
18	Pastırma	12	Kg		
19	Krema (Sıvı)	36	Kg		
20	Barbekü Sos	12	Kg		

Hazırlayan
BKK

Onaylayan
KASGEM



TEKLİF MEKTUBU

Doküman No	FR-342
İlk Yayın Tarihi	28/03/2022
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	0
Sayfa No	1/1

21	Antep Fıstıklı Çikolata	3	Kg		
22	Limon Kolonyası (400 Ml)	2	Adet		
23	Otomat Karton Bardak 3000 Adet 7 Oz	5	Koli		
24	Otomat Karıştırıcı 100'lü Paketli 2500 Adetli	6	Paket		
25	Otomat Makinaleri İçin Özel Harman Siyah Çay 1 Kg	12	Paket		
26	Otomot Makinaleri İçin Sıcak Çikolata 1 Kg	26	Paket		
27	Otomat Makinaları İçin Çözünebilir Gold Kahve 500 Gr	20	Paket		
28	Otomat Makinaları Kahve Beyazlatıcı 1 Kg	20	Paket		
29	Otomat Makinaları 3'ü 1 Arada 1 Kg	10	Paket		
30	Beyaz Labne Peyniri	20	Kg		
31	Mısır Nişastası	5	Kg		
32	Tam Buğday Unlu Bisküvi	20	Kg		
33	Şekersiz Sıvı Şanti	20	Litre		
34	Kuru İncir	25	Kg		
35	Kelebek Ceviz	5	Kg		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek:

- Teknik Şartname

Açıklamalar

- 1- Teklif Mektupları İdarenin Vermiş/Yayınlamış Olduğu Birim Fiyat Teklif Cetveline Yazılacak Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına Kapalı Zarfıta Elden, E-Posta veya Kargo ile Zamanında Eksiksiz Teslim Edilecektir.
- 2- Her bir ürün için fiyat teklifiyle birlikte ürün numunesi istenilecektir. Numuneler Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne numune teslim tutanağı karşılığında teslim edilecektir. Numune getirilmeyen teklifler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 3- Ekte bulunan teknik şartname ürün uygunluğunu kontrol etmek amacıyla kaşeli ve imzalı şekilde teklifle birlikte gönderilecektir.
- 4- Teklifler fatihumit@kayseri.edu.tr adresine gönderilebilir.
- 5- 5, 18 ve 30 sıra numaralı ürünler için sözleşme yapılp damga vergisi ve kesin teminat alınacak olup, ürünler 31.12.2024 tarihine kadar peyder pey teslim alınacaktır. Diğer ürünler ise tek seferde 18.04.2024 tarihine kadar teslim alınacaktır.
- 6- 25, 26, 27, 28 ve 29 sıra numaralı ürünler için numune istenilmeyecektir.

Hazırlayan
BKK

Onaylayan
KASGEM

39 KALEM GIDA MALZEMELERİ ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

S.No	Malzemenin Adı	Toplam Miktar	Ölçü Birimi	Sosyal İşletmeler	Ana Depo
1	Mayonez 5 Kg'lık Ambalajlarda	55	Kg	55	
2	Sweet Chili Sos(730 Ml'lik)	48	Adet	48	
3	Kajun Baharatı	5	Kg	5	
4	Dondurulmuş Çıtır Soğan Halkası	10	Kg	10	
5	Tavuk Göğüs	150	Kg	150	
6	Dondurulmuş Mısır	10	Kg	10	
7	Zeytin (Yeşil, Dilimli)	16	Kg	16	
8	Zeytin (Siyah, Dilimli)	16	Kg	16	
9	Sucuk Dilimlenmiş	20	Kg	20	
10	Turşu Kornişon	20	Kg	20	
11	Hardal	24	Kg	25	
12	Ketçap	60	Kg	60	
13	Sos (Acı Sos)	20	Litre	20	
14	Böreklik, Pastalık Buğday Unu	100	Kg	3	
15	Doğranmış Domates	25	Kg	25	
16	Peynir (Mozarella) Rende	50	Kg	50	
17	Kuru Maya	24	Adet	24	
18	Pastırma	12	Kg	12	
19	Krema(Sıvı)	36	Kg	36	
20	Barbekü Sos	12	Kg	10	
21	Antep Fıstıklı Çikolata	3	Kg		3
22	Limon Kolonyası (400 Mm)	2	Adet		3
23	Otomat Karton Bardak 3000 Adet 7 Oz	5	Koli	5	
24	Otomat Karıştırıcı 100'lü Paketli 2500 Adetli	6	Paket	6	
25	Karaali Vending Tea Otomat Makineleri İçin Özel Harman Siyah Çay 1 Kg (+- 10 Gr)	12	Paket	12	
26	Sıcak Çikolata (Kings Hot Chocolate Pems, Bol Sütü Toz Sıcak Çikolata) 1 Kg (+- 10 Gr)	26	Paket	26	
27	Çözünbilir Gold Kahve (King Royal Cafe) 500 Gr (+- 10 Gr)	20	Paket	20	
28	Kahve Beyazlatıcı (Kings Coffe Whitener, Kahve Beyazlatıcı) 1 Kg (+- 10 Gr)	20	Paket	20	
29	3'ü 1 Arada (King 3 İn 1, Kahve) 1 Kg (+- 10 Gr)	10	Paket	10	
30	Beyaz Labne Peyniri	20	Kg	20	
31	Mısır Nişastası	5	Kg	5	
32	Burçak Bisküvi	20	Kg	20	
33	Şekersiz Sıvı Şanti	20	Litre	20	
34	Kuru İncir	25	Kg	25	
35	Kelebek Ceviz	5	Kg	5	

GENEL HÜKÜMLER

- Ürün teslim yeri: Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Yerleşkesi Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı Sosyal Tesislere teslim edilecektir.
- İdare sözleşmede belirtilen malzemelerde %20 artış veya eksiliş yapma hakkına sahiptir.
- Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar temiz ve sağlıklı koşullarda olacak ve ürünler kasaya fazla konularak ezilmeyecektir.
- İdare talep etmesi halinde bir kereye mahsus eski ürünleri yeni tarihli olanlarla değiştirmelidir.
- İdareye teslim edilen ürünler: Ürünlerin son kullanma/ Tavsiye edilen tüketim tarihi teknik özelliklerinde ayrıca özel bir şart yoksa ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.
- Teklifte birlikte numuneleri idareye sunulacaktır.

(Handwritten signatures)

1- MAYONEZ (Kova, 5 kg Ambalajlarda):

- a- Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olmalıdır
- b- Ambalajlar net 5 kg ambalajlar halinde teslim edilecektir. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)
- c- Birim fiyata kilogram fiyatı yazılacaktır.
- d- Ambalaj, taşıma, saklama süresince mayonezi iyi bir şekilde koruyacak, rutubet almasını önleyecek, gün ışığından koruyacak, hava sızdırmayacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- e- Üründe topaklaşma, yağ- su fazı ayrılması, iç kısmında hava kabarcığı olmamalıdır.
- f- Parlak, yumurta sarısı renginde veya bu rengin değişik tonlarında kendine has koku ve tatta olmalıdır. Acılaşmış olmamalıdır.

ÇİZELGE Mayonezin Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Sınırlar
- Toplam Yağ	- En az %75 (m/m)
- Toplam Yağ- Catering	- %15-20 (m/m)
- Toplam asitlik (asetik asit cinsinden)	- En çok %2,5 (m/m)
- Ekstrakte edilen yağda; Serbest yağ asitleri (oleik asit olarak)	- En çok %0,6 (m/m)
- Ekstrakte edilen yağda: Peroksit sayısı (milieşdeğer gram/kg)	- En çok 10
- Yumurta sarısı miktarı	- En az %6 (m/m)
- Tuz	- En çok %1,5 (m/m)
- pH	- En çok 4

Mayonez; temiz, bir defa kullanılan ve mayonezin kalitesini bozmayan malzemeden yapılmış Türk Gıda Kodeksi'ne uygun ambalajlar içinde alınacaktır.

******* Mayonezlerin muhafazası ve nakliyesi +4°C ile +10°C arasında yapılmalı, ambalajların ıslanması ve doğrudan güneş ışığı alması önlenmelidir. Fena kokulu maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.**

Yüklenici, ,5. Kg'lık ambalajlardan idare tarafından istenileni teslim etmelidir.

2- Sweet Chili Sos(730 Ml)

İçeriğinde;Şeker, su, kırmızı biber (%22), tuz, sarımsak, modifiye mısır nişastası, asitlik düzenleyici(asetik asit (E260), kıvam arttırıcı(ksantan gam (E415).olmalıdır.

3- Kajun Baharatı

- a- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine, kodeksin diğer ilgili bölümlerine uygun olacaktır.
- b- Kajun baharatı soğan tozu, sarımsak tozu, kurutulmuş kekik, kuru fesleğen, toz kırmızıbiber, kimyon, taze öğütülmüş karabiber, öğütülmüş beyaz biber, acı kırmızıbiber, deniz tuzu karışımından oluşmalıdır.
- c- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun 500 gr veya 1 kg'lık ambalaj içerisinde getirilecektir. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)

4- Dondurulmuş Çıtır Soğan Halkası:

- a- Ürün Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- b- Ürünler tek tek dondurulmuş, bloklaşmamış olacaktır.
- c- Alınacak Soğan Halkası her birinin ağırlığı 12- 15 gram aralığında olmalıdır.
- d- İdarenin talebi doğrultusunda 2,5 kg'lık ambalajlarda (+- 10 gr) alınacaktır. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)
- e- Depolama ve taşıma soğuk zincir şeklinde yapılacaktır.

5- Tavuk Göğüs (Derisiz)

- a- Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 400-500 gr olacaktır.
- b- Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
- c- Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- d- Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
- e- Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokimli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
- f- Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır.
- g- Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
- h- Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- i- Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

6- Dondurulmuş Mısır

- a- Tane dondurulmuş mısırdaki taneler mümkün olduğunca aynı büyüklükte olmalıdır. Dondurulmuş halde, birbirine yapışmamış olarak uygun ambalaj içerisinde teslim edilmelidir. Depolama ve taşıma soğuk zincir şeklinde yapılacaktır.
- b- Alınacak dondurulmuş mısır taneleri ayrı ayrı dondurulmuş olarak 2,5kg'lık şekilde ambalajlarda olacaktır. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)
- c- Dondurulmuş mısırlar, sağlam, temiz; bunlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, gözle görülebilir yabancı madde, anormal, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

Dondurulmuş Mısırdaki Duyu Özellikleri

Özellikler	Sınırlar
Renk ve görünüş	Sarı veya beyaz renkte ve yeknesak görünüşte olmalıdır.
Tat ve koku	Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemeli
Yapı	Mısır taneleri çözüldükten sonra kolayca yenilebilir yapıda olmalı, gevşek veya çok sert yapıda olmamalıdır.
Gözle görülebilen yabancı madde	Bulunmamalıdır.

Dondurulmuş Mısırdaki Kimyevi Özellikleri

ÖZELLİKLER(Tane Kısmında)	SINIRLAR
Alkolde çözünmeyen madde, %m/m, en çok	25
Suda çözünen madde (20 °C' de , refraktometrik), %m/m, en az	12
%10'luk hidroklorik asitte çözünmeyen kül, %m/m, en çok	0,5
Peroksidaz deneyi	Negatif sonuç vermelidir.

Dondurulmuş Mısırdaki Kusur Toleransları

ÖZELLİKLER	SINIRLAR
	100g. Tanede en çok
• Renk değişikliği 1. Kendi türü içinde daha açık ve koyu renkli taneler	%15 (m/m)
• Küçük kusurlar	%15 (m/m)

<ul style="list-style-type: none"> • Büyük Kusurlar Koçan parçacığı yapışmış tane 	2 adet 6 adet
<ul style="list-style-type: none"> • Mısırın yenilmeyen kısımları <ol style="list-style-type: none"> 1. Püskül uzunlukları toplamı 2. Yaprak parçaları 3. Koçan parçaları 	13cm 1,5cm ² 0,3 g

7- Zeytin (Yeşil, Dilimli):

- a- Ürün Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği'ne uygun üretilmiş olmalıdır.
- b- Yeşil zeytinlerde ambalaj salamura sularında ve tanede asitlik (laktik asit cinsinden) en az %0,4 (m/v) (tanede m/m) olmalıdır.
- c- Birim fiyata süzme kg fiyatı yazılacaktır.
- d- Yüklenici idarenin onayladığı ölçülerle orijinal ambalajında teslim edecektir.

8- Zeytin (Siyah, Dilimli):

- a- Ürün Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği'ne, uygun üretilmiş olmalıdır.
- b- Birim fiyata süzme kg fiyatı yazılacaktır.
- c- Yüklenici idarenin onayladığı ölçülerle orijinal ambalajında teslim edecektir.

Zeytin ambalaj salamura suyunda pH ve sodyum klorür oranları;

Zeytin tipleri	Tuz(NaCl)%(m/v) en az	pH en çok
Siyah zeytin		
-salamura	7	-
-sele	5	-
Salamura içinde muhafaza edilmeyen zeytinlerde tuz,et kısmında %(m/m) olarak tayin edilir		

9- Sucuk Dilimlenmiş:

- a- %100 dana eti ve yağından yapılmış ve dilimlenmiş ürün alınacaktır.
- b- Dilim kalınlığı 2.10-2.20 mm. olmalıdır.
- c- Isıl işlem görmüş sucuk üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılmamalıdır.
- d- Baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %1'i aşmaması gerekir.
- e- Alınacak sucuk I.Sınıf olacaktır.
- f- Ürün, Gıda Kodeksi'ne uygun vakum ambalajlar içerisinde alınacaktır.
- g- Birim fiyat cetveline kilogram fiyatı yazılacaktır.
- h- Isıl işlem görmüş olmalıdır.

Duyusal Özellikler	Kabul Değeri
Renk ve görünüş	Kendine özgü renk ve görünüşte olmalıdır. Sucuğun kılıf bütünlüğü bozulmamış olmalı, kılıf ile dolgu arasında boşluk bulunmamalı, yapışkanlaşma (likalanma) olmamalı, kesit yüzeyi mozaik görünümünde olmalıdır.
Tat ve Koku	Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
Yabancı madde	Bulunmamalıdır.

Kimyasal Özellikler	Değer
	Ekstra Sınıf
Rutubet, %m/m, en çok	45
Tuz,(NaCl) %m/m, en çok	3
Protein (Nx6.25),%m/m, en az	16
Yağ %(m/m), en çok	33
Nişasta, %m/m, en çok	1
pH, en çok	5,6
Hidroksiprolin, mg/100g, en çok	400

10- Turşu (Kornişon) (Süzme Kilogram):

- a- Gıda Kodeksi'ne uygun 10-15 kilogramlık (+- 10 gr) süzme kütle içeren Türk Gıda Kodeksine uygun metal ambalaj içerisinde olacaktır.
- b- 2 numara kornişon turşu olacaktır.
- c- Birim fiyata süzme kg fiyatı yazılacaktır.
- d- Yüklenici idarenin onayladığı ölçülerle orijinal ambalajında teslim edecektir

Hıyar turşusunun genel özellikleri:

Özellikler	Değerler
Duyusal	
-Renk ve görünüş	Kendine has yeşil sarı renkte, bozlaşmamış, küflenmemiş ve siyahlaşmamış, dağılmamış, ezilmemiş, içi boşalmamış, bariz bir şekilde yumuşamamış olmalı ve sert çekirdekli olmamalı. Turşu suyunda, siyahlaşma koyulaşma ve salyalaşma olmamalı, yabancı madde bulunmamalıdır.-
-Tat ve koku	Kendine has olmalı, küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.- 2 Numara turşu 5-8(dahil)cm. uzunluğunda, 1.6-2cm. çapında hıyar turşuları alınacaktır.
-Boylama	En az %55 En az 3,0
Fiziki	
-Süzme kütlelerinin net kütleye oranı%	
-Başka sebzelerin süzme ağırlığına oranı(%)	En çok 5 mg/kg
Metalik maddeler (kontaminasyon)	En çok 5 mg/kg
Bakır(Cu)	En çok 15 mg/kg
Çinko(Zn)	En çok 250 mg/kg

Demir(Fe)	En çok 0,5 mg/kg
Kalay(Sn)	
Kurşun(Pb)	En çok 5,5
Kimyasal	En az 0,5
-Tuz	En çok 2,0
-Toplam asitlik, (laktik asit cinsinden) %(m/m)	

11- Hardal:

- Türk Gıda Kodeksi 'ne uygun olmalıdır
- Ambalajlar net 4 Kg (+- 10 gr) arası ambalajlar halinde teslim edilecektir. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)
- Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- İçeriğinde, su, sirke, sarı hardal tohumu, tuz, kahverengi hardal tohumu, soğan tozu, sarımsak tozu, baharat, bayır turpu aromasının fermantasyonu ile üretilmiş olmalıdır.
- Kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Duyusal kontrollerde hardal lezzeti aranacaktır.

12- Ketçap:

- Briks tuz hariç en az %23 olmalıdır.
- Gıda Kodeksi'ne uygun ambalaj içerisinde olacaktır. Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.
- Ambalajlar net 5 kg veya 9 kg. (+- 10 gr) arası ambalajlar halinde teslim edilecektir. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)
- Fiyatlar kilogram olarak yazılacaktır.
- Ambalaj, taşıma, saklama süresince ketçap'ı iyi bir şekilde koruyacak, rutubet almasını önleyecek, gün ışığından koruyacak, hava sızdırmayacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte olmalıdır.
- Ketçapta Yabancı Madde: Ketçap yapımında kullanılan domates ve domates mamulleri ile katılmasına izin verilen katkı maddeleri, lezzet, kıvam ve aroma veren doğal maddeler dışında kalan maddedir.
- Domatesin kabuk ve çekirdeği ile lezzet ve aroma veren maddelerin tohum, kabuk ve çekirdekleri de yabancı madde sayılır.
- Ketçap kendine has tat, koku, renk ve homojen görünümlü olmalı, gözle görülebilir yabancı madde içermemelidir. Ambalaj açıldığında ketçap yüzeyinin renginde koyu kahverenginden siyaha kadar değişen belirgin renk değişikliği olmamalıdır.

13- Sos (Acı Sos):

- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
- Ürün Gıda Kodeksi'ne uygun cam veya gıdaya uygun ambalaj içerisinde olacaktır.
- Ürün ithal ise ithalat izni etikette belirtilmiş olacaktır.
- Ambalajlar 1 litreden küçük ise bunlar 1 litreye dönüştürülerek fiyat yazılacaktır. Ve
- İçeriğinde domates, sirke, tuz, acı biber gibi zengin baharatlar yer almalıdır.

14- Böreklik, Pastalık Buğday Unu

- a- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
b- 25 Kg lık (+- 10 gr) ambalajlarda olmalıdır. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)

Ürün özellikleri;

Enerji (kcal / kj)	344/1438	%17,2
Yağ (g)	1,6	%2,3
Doymuş Yağ (g)	0,4	%1,9
Karbonhidrat (g)	70,0	%26,9
Şekerler (g)	0,5	%0,5
Lif (g)	3,3	%13,1
Protein (g)	10,8	%21,5
Tuz (g)	0,1	%2,1

K.M. Kül %0,55 (Max)

K.M. Protein %11,5 (Min)

212 Mikron Elek Altı %98 (Min) olmalıdır.

15- Konserve (Doğranmış Domates):

- a- Ürün Türk Gıda Kodeksi'ne uygun çeşnisiz doğranmış domates alınacaktır.
b- **Domates konservesinin fiziksel ve kimyasal özellikleri:**

Özellikler	Değerler
Doldurma oranı, % (v/v), en az	90
Süzme kütlesi oranı, % (m/m), en az	55
Çözünür katı madde(refraktometrik), tuz hariç, %(m/m), en az	3,5
%10'luk HCl'de asitte çözünmeyen kül,% (m/m), en çok	0,3
Tuz,%(m/m), en çok	1,5
Demir , mg/kg, en çok	15
Kalay ,mg/kg, en çok	250
Kurşun , mg/kg, en çok	1

c- Birim fiyata net ağırlık kg fiyatı yazılacaktır.

d- Yüklenici idarenin onayladığı ölçülerle orijinal ambalajında teslim edecektir.

16- Peynir (Mozarella) Rende

- a- Alınacak Mozarella peyniri pastörize inek sütünden yapılmış, gıda kodeksine uygun ambalajlarda olmalıdır.
b- Orijinal ambalajında olmalıdır.
c- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
d- 1Kg veya 2 Kg'lık ambalajlarda olmalıdır. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)

Besin Ögeleri (100 g)	
Enerji (kcal)	367,54
Protein (g)	27,22
Yağ (g)	28,7
Kalsiyum (mg)	0,09
Karbonhidrat (g)	642,3

17- Kuru Maya

- a- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeskine uygun kuru maya (aktif hamur mayası- *saccharomyces cerevisiae*) alınacaktır.
- a- Ürün 100 gramlık ambalaj içerisinde gelecektir. (Farklı gramajlarda ürün idarenin onayı ile kabul edilebilir.)
- b- Doğal maya (*Saccharomyces cerevisiae*), bitkisel emülgatör (sorbitan monostearat) olmalıdır.
- c- Besin Ögeleri;
 - ✓ Enerji 386 kcal / 1613 kJ
 - ✓ Protein 45 g
 - ✓ Toplam Karbonhidrat 38 g
 - ✓ Şekerler 0 g olmalıdır.

18- Pastırma:

- a- Ürün özellikleri (çemen dışında) geçerli olacaktır. Etiketinde ‘‘çemeni sıyrılmış’’ ifadesi olacaktır.(Çemensiz olacaktır)
- b- Dilimlenmiş olarak 500 gr veya 1 kg’lık Türk Gıda Kodeksi’ne uygun vakumlu ambalajlar halinde alınacaktır. (Dilimlenmiş olacaktır.)
- c- Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği’ne uygun olmalıdır.
- d- Alınacak pastırma Sınıf 1 (sırt) olmalıdır.
- e- Pastırma, kendine has görünüş, renk, lezzet ve kokuda olmalıdır. Pastırmada gözle görülebilir küf, canlı-cansız parazit ve yabancı madde bulunmamalı ve yapışkanlaşma olmamalıdır.

Pastırma Özellikleri;

Duyusal Özellikler	Kabul Değeri
Kas içi yağ dağılımı	Belirgin
Yağlılık	Az yağlı
Renk	Pembeden kırmızıya kadar
Yapı	Orta yumuşak
Gevreklik	Gevrek
Fiziksel ve Kimyasal Özellikler	Kabul değeri
Tuz, %(m/m), (kuru maddede) en çok	7
Rutubet, %(m/m), en çok	50
Yağ, %(m/m), en çok	40
Nitrat, mg/kg, en çok	150

Sodyum nitrit, mg/kg en çok	50
Ph değeri	4,5-5,8

- f- Pastırmanın rengi: Pastırmada her dilimin kesildiği anda kesit yüzeyindeki rengin pembe kırmızı koyu kırmızı olup olmadığına göz muayenesi ile bakılarak değerlendirme yapılır.
- g- Pastırmanın yapısı: Pastırmada her dilimin parmak arasında büküldüğünde yırtılmadan hafif direnme hali göstermesi ve bırakıldığında eski haline dönebilmesi 'orta kıvamlı', kolayca ve yırtılmadan katlanıp bırakıldığında eski haline gelmesi 'yumuşak kıvamlı', kuvvetlice bir direnme hissi verenlerle, katlanırken yırtılanlar 'katı kıvamlı' olarak değerlendirilir.
- h- Pastırmada gevreklik: Pastırmada, dilimin kolayca çiğnenmesi ve ağızda kalıntı bırakmaması 'gevrek', kalıntı bırakmaması ve fakat kısmen kolay çiğnenmesi 'yarı gevrek', güç çiğnenmesi ve ağızda kalıntı bırakması 'sert' pastırma olarak değerlendirilir.
- i- Pastırma yağlılık: Yağlılık, pastırma çeşitlerinden birinin orta yerinden kesilen dilimin çemen hariç, kesit yüzü alanında yağ oranı 1/3'den çok yağlı ise 'yağlı' olarak 1/3-1/5 arasında ise 'orta yağlı', 1/5'den az ise az yağlı olarak gözle bakılarak değerlendirilir.
- j- Pastırmada kas içi yağ dağılımı: Pastırmada yağ liflerinin arasındaki yağ zerreciklerinin yaygın ve bariz görülmesi 'belirgin', nadir görülmesi 'az belirgin', hiç görülmemesi hali 'belirgin değil' olarak değerlendirilir.
- k- Makroskopik küflenme: Mikroskopik küf kümeciklerinin çeşitli büyüklük ve renklerde oluşu gözle bakılarak 'küflenme' olarak nitelendirilir.
- l- Yapışkanlaşma (malaşlanma) : Tutkal gibi yapışkan bir hal olarak pastırmanın et kısmının denatüre olması, gözle bakılarak ve ellenecek anlaşılır ve yapışkanlaşma olarak değerlendirilir.
- m- Çemen Oranının Tayini: Pastırmanın üzerini kaplayan çemen oranının tayini için parça pastırma üzerinde iki yan ve orta kısım olarak en az üç yerden, 5-6 cm eninde dilimlenir kesilir. Kesilen dilimler, çemenleri üzerinde iken tartılır ve toplam kütle bulunur (P). Daha sonra çemen tamamen sıyrılır ve sıyrılan çemen tartılır (C). Pastırmadaki çemen, Ç kütlece yüzde olarak aşağıdaki formülle hesaplanır:

$$\text{Ç} = \text{C} / \text{P} * 100$$

19- Krema (Sıvı)

- a- Türk Gıda uygun olmalıdır.
- b- UHT Tekniği ile sterilize edilmiş, çeşit özelliği olarak tam yağlı çırpma sıvı krema alınacaktır.
- c- Süt yağı oranı (%) (m/m) en az %45 olacaktır.
- d- Gıda Kodeksi'ne uygun 1 kg.lık tetrapak ambalajda olacaktır.

Çizelge : Kremaya ait mikrobiyolojik değerler

Özellik	Sınır			
	n	c	m	M
Salmonella	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	
L.monocytogenes	5	0	25 g veya mL'de bulunmamalı	
n: Analiz alınacak numune sayısı,				
c: "M" değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısı,				
m: (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değer,				
M: "c" sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla değeridir.				

Kendine özgü renk, tat, koku ve kıvamda olmalıdır.

- e- Homojen bir kitle yapısında bulunmalı, küflenmiş, kokmuş ve acımış olmamalı, bunlarda patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.

20- Barbekü Sos (Barbekü Sosu)

- a- Türk Gıda Kodeksi'ne ve uygun olacaktır.
- b- Ürün Gıda Kodeksi'ne uygun idarenin talep edeceği miktarlarda ambalaj içerisinde olacaktır.
- d- Ürünler 4.000gr lık (+- 10 gr) ambalajlarda teslim edilmelidir. (Ambalaj ölçülerinde değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)
- e- İçeriğinde Su, Şeker, Sirke, Domates Salçası, Modifiye Mısır nişastası veya Mısır Nişastası, Tuz, Tütsü Aroma Vericisi, Aroma Vericiler (Soğan, Sarımsak), Acı Biber Ekstraktı. Olmalıdır.

21- Antep Fıstıklı Çikolata

- a- 1 Kg'lık kutularda olmalıdır.
- b- Çikolata, Süt ve antep fıstığı içermelidir.
- c- 1000g' da 94-96 adet çikolata olmalıdır.
- d- (Ölçü ve ürün gramajlarında değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)

22- Limon Kolonyası (400 mm)

- a- 400 ml Cam Şişede olmalıdır.
- b- 80 derece alkol ihtiva etmelidir.
- c- Limon kokulu olmalıdır.
- d- (Ölçü ve ürün gramajlarında değişiklik yapmaya idare yetkilidir.)

23- Otomat Karton Bardak 3000 Adet 7 Oz

- a- Her pakette 3000 adet olmalıdır.
- b- 7 oz büyüklüğünde olmalıdır.
- c- Deforme olmuş, bükülmüş, yamuk ve kullanıma uygun olmayan bardaklar geri iade edilecektir.
- d- Sıcak içeceklerde ısıyı iletmemeli ve sıcak sıvıdan etkilenip fiziksel özelliklerini kaybetmemeli
- e- Sıcak İçecek otomatlarına uygun olmalıdır.

24- Otomat Karıştırıcı 100'lü Paketli 2500 Adetli

- a- 100'lü paketler halinde olmalıdır.
- b- Sıcak otomatlarda otomatik kullanmaya uygun olmalıdır.

25- Karaali Vending Tea Otomat Makineleri İçin Özel Harman Siyah Çay

- a- 1 Kg'lık olmalıdır.
- b- Karaali Vending Tea Otomat Makineleri İçin Özel Harman olmalıdır.
- c- Çay 1 Kg (+- 10 Gr) paketler halinde olmalıdır.

26- Sıcak Çikolata (Kings Hot Chocolate Pems, Bol Sütlü Toz Sıcak Çikolata)

- a- Sıcak Çikolata (Kings Hot Chocolate Pems, Bol Sütlü Toz Sıcak Çikolata) olmalıdır.
- b- 1 Kg (+- 10 Gr) ambalajlarda olmalıdır.

27- Çözünabilir Gold Kahve (King Royal Cafe) 500 Gr (+- 10 Gr)

- Çözünabilir Gold Kahve (King Royal Cafe) 500 Gr (+- 10 Gr) olmalıdır.

28- Kahve Beyazlatıcı (Kings Coffe Whitener, Kahve Beyazlatıcı) 1 Kg (+- 10 Gr)

- Kahve Beyazlatıcı (Kings Coffe Whitener, Kahve Beyazlatıcı) 1 Kg (+- 10 Gr) olmalıdır.

29- 3'ü 1 Arada (King 3 İn 1, Kahve) 1 Kg (+- 10 Gr)

- 3'ü 1 Arada (King 3 İn 1, Kahve) 1 Kg (+- 10 Gr) olmalıdır.

30- Beyaz Labne Peyniri

a- 100 Gr için aşağıdaki değerler olmalıdır.

Enerji (Kj/Kckal)	802/194
Protein (g)	4,5
Tuz (g)	0,7
Yağ (g)	18
Karbonhidrat (g)	3,5
Kalsiyum (mg)	354

b- 400 gr'lık ambalajlarda olmalıdır. (Farklı gramajlarda ürün idarenin onayı ile kabul edilebilir.)

31- Mısır Nişastası

- a- Ürün mısır tekniğine uygun olarak işlenmesi ile elde edilen mısır nişastası olmalıdır.
- b- Kokusu orijinal kendine has kokusu olmalıdır.
- c- Üründe topaklaşma olmamalıdır.
- d- Orijinal ambalajlarında teslim edilmelidir.
- e- 500 gr- 1.000 Gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. (Farklı gramajlarda ürün idarenin onayı ile kabul edilebilir.)
- f- Üründe patojen mikroorganizma olmamalıdır.
- g- Türk gıda kodeksine uygun üretilmiş olmalıdır.

32- Burçak Bisküvi

- a- Bisküvi olmalıdır.(Tam buğday unlu)
- b- Ögütülmüş olmalıdır.
- a- 1 kg veya 2 Kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. (Farklı gramajlarda ürün idarenin onayı ile kabul edilebilir.)
- c- En az % 8 lif içermelidir.
- d- Trans yağ içermemelidir.

33- Şekersiz Sıvı Şanti

- b- İçerisinde ; Su, tam hidrojenize palm yağı, süt tozu, emülgatörler (Yağ asitlerinin mono- ve digliseritlerinin laktik asit esterleri, yağ asitlerinin mono- ve digliseritlerinin sitrik asit esterleri), stabilizörler (Selüloz gam, mikrokristalin selüloz, karragenan), asitlik düzenleyici (Sodyum sitrat), renklendirici (Beta karoten).
- c- 500 Ml veya 1 Litrelik orijinal ambalajlarında olmalıdır. . (Farklı gramajlarda ürün idarenin onayı ile kabul edilebilir.)
- d- Türk Gıda kodeksine uygun üretilmiş olmalıdır.

34- Kuru İncir

- a- Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır
- b- Kendine özgü renk, koku ve görünüşte olmalıdır.
- c- Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, kızışmış, küflü, fena kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ekşimiş ve normalinden fazla rutubetli olmayacaktır.
- d- Kutudaki incirlerin tanelerinin ağırlığı 20 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- e- Orijinal 500gr veya 1000 grlık ambalajlarında olmalıdır. (Farklı gramajlarda ürün idarenin onayı ile kabul edilebilir.)
- f- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

35- Kelebek Ceviz

- a- Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır.
- b- Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır.
- c- Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımuş olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
- g- Nem oranı %5'i geçmemelidir. 100gr-200gr veya 500 grlık özelliğini bozmayacak orijinal ambalajlarda getirilecektir. (Farklı gramajlarda ürün idarenin onayı ile kabul edilebilir.)
- d- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.


Osman KARAGÖZ


Ferhat Arı