



T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı: 85637428-934.99/ **35**
Konu: Sebze-Meyve, Ekmek ve Tavuk Ürünleri Alımı (Yaklaşık Maliyet)

03.07.2023

Sayın.....

Üniversitemiz Merkez kampüsünde bulunan Öğrenci ve Personel Yemekhanesinde Öğrenci ve Personele hizmet vermek amacıyla 25.09.2023-31.12.2023 tarihleri arasında dağıtılmak üzere, aşağıda belirtilen miktarlarda “**Sebze-Meyve, Ekmek ve Tavuk Ürünleri Alımı**” işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi amacıyla yaklaşık maliyet oluşturmak amacıyla yemek birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için tespit edilecek olan birim fiyatların **10.07.2023** tarihi saat 10.00’a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N	Mal/Hizmetin adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Tutar
1	Domates	420	Kg		
2	Salatalık	240	Kg		
3	Dolmalık Biber	1800	Adet		
4	Sivri-Çarliston Biber	300	Kg		
5	Kırmızı Çarliston(Kapya) Biber	240	Kg		
6	Maydanoz	48	Bağ		
7	Dereotu	48	Bağ		
8	Tere	48	Bağ		
9	Roka	48	Bağ		
10	Taze Nane	48	Bağ		
11	Limon	240	Kg		
12	Kıvırcık Marul	120	Adet		
13	Havuç	240	Kg		
14	Kuru Soğan	420	Kg		
15	Patates	2400	Kg		
16	Kabak	240	Kg		
17	Patlıcan	780	Kg		
18	Sarımsak	12	Kg		
19	Elma	960	Kg		
20	Muz	960	Kg		
21	Armut	180	Kg		
22	Portakal	480	Kg		
23	Mandalina	960	Kg		
24	Karalahana	96	Adet		
25	Mantar	96	Kg		
26	Kavun	960	Kg		
27	Baget (Derili)	1500	Kg		
28	Sarma (Derili)	1200	Kg		
29	Fileto (Derisiz)	700	Kg		
30	Roll Ekmek	30000	Adet		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 3 Adet Teknik Şartname (23 Sayfa)

T.C. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

TAZE SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

S.N	SEBZE VE MEYVE	T. MİKTAR	ÖĞRENCİ	PERSONEL	BİRİMİ
1	DOMATES	420	350	70	KG
2	SALATALIK	240	200	40	KG
3	DOLMALIK BİBER	1800	1500	300	ADET
4	SIVRI-ÇARLİSTON BİBER	300	250	50	KG
5	KIRMIZI ÇARLİSTON(KAPYA) BİBER	240	200	40	KG
6	MAYDONOZ	48	40	8	BAĞ
7	DEREOTU	48	40	8	BAĞ
8	TERE	48	40	8	BAĞ
9	ROKA	48	40	8	BAĞ
10	TAZE NANE	48	40	8	BAĞ
11	LİMON	240	200	40	KG
12	KIVIRCIK MARUL	120	100	20	ADET
13	HAVUÇ	240	200	40	KG
14	KURU SOĞAN	420	350	70	KG
15	PATATES	2400	2000	400	KG
16	KABAK	240	200	40	KG
17	PATLICAN	780	650	130	KG
18	SARIMSAK	12	10	2	KG
19	ELMA	960	800	160	KG
20	MUZ	960	800	160	KG
21	ARMUT	180	150	30	KG
22	PORTAKAL	480	400	80	KG
23	MANDALİNA	960	800	160	KG
24	KARALAHANA	96	80	16	ADET
25	MANTAR	96	80	16	KG
26	KAVUN	960	800	160	KG

Em

as

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğünün ihtiyacı olan Yaş Sebze ve Meyve grubu ürünlerin satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğünün ihtiyacı olan Yaş Sebze ve Meyve grubu ürünlerin satın alımı işidir.

KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılıklarında belirtilen anlama gelecektir:

“İDARE” : Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü

“YÜKLENİCİ” : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve İdareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

GENEL HÜKÜMLER

- Tüm ürünler 1. kalite ve TSE belgesi ile birlikte ISO kalite belgelerinden birine sahip olmalıdır. (TSEK, TS EN ISO 9000, 9001:2008, HACCP, ISO 22000 gibi)
- Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olmalıdır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin ambalajı üzerinde yazılı olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
- Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
- Ürünler yeni sene ürünü olmalıdır.
- Ürün ambalajları açık, yırtık, yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
- Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
- Ürünlerin siparişleri, fiyatlandırması net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (Cam, teneke, kutu ağırlığı gibi.)
- İşlenmiş ürünlerde T.C. Tarım ve Ormancılık Bakanlığının üretim iznini işletme kayıt/ onay numarası bulunmalıdır.
- Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 3.bölümdeki gibi olmalıdır.
- Siparişler ilgili müdürlükler tarafından bir gün önceden firmaya telefonla veya faksla bildirilir. Firma siparişleri istenilen miktar, cins ve kalitede teknik şartnameye uygun olarak ertesi gün en geç, saat 08.00'e kadar teslim eder. Geri çevrilen ürünler aynı gün saat 10:00'a kadar gelmelidir.
- Yüklenici sipariş verilen ürünleri istenildiği şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın istihkakına mahsup eder.
- Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatları esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.

- Teknik şartnamede belirtilen özellikler üzerinden alınacak ürünler idareye bağlı işe depolarınca numune alma usulü ile gerekli denemelerden geçirilecek olup, istenilen kalite, renk, görünüş ve tat özelliklerini sağlayan ürünler kabul edilecektir.
- Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.
- Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Yüklenici firma tarafından ürünlere en az depo şartlarında 3 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni ürünlerle yüklenici firma değiştirme yapacaktır.
- Ürünler taze olmalı, mevsiminde getirilmeli ve dondurulmuş 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.

1-) DOMATES:

- Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Domatesler; bütün, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arınmış, olgun, kızarmış olmalıdır. Sarı ve yeşil miktarları %2'den fazla olmamalıdır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmamalı, buruşuk, çamurlu, topraklı olmamalıdır. Kesildiğinde içi kof olmamalı beyaz olgunlaşmamış özellik göstermemelidir.
- Domatesin tüketimini engelleyecek çürük ve bozukluk; anormal dış nem, yabancı tat ve koku, böcek ve böcek zararı içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntısı olmamalıdır.
- Adet ağırlığı 100-150 gram ve arasında olmalıdır.
- Domatesler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
- Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diyapol şekilde istif edilmiş olmalıdır.
- Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 79 4 standardı esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan domatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu domatesleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan domatesleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

2-) SALATALIK:

- Salatalıklar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır.
- Salatalıklarda yabancı tat ve koku, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma olmamalıdır. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, ekşimiş, ezik, çürük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntısı olmamalıdır.
- Adet ağırlığı 200±20 gram ve arasında olmalıdır.
- Salatalıklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
- Salatalıklar ambalajlar içerisine dizilmiş olmalı, dökme olmamalıdır.

- Teslim edilen partideki salatalıklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1253 standardı esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan salatalıklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu hıyarları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan hıyarları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

3-4-5) TAZE YEŞİL BİBER (DOLMALIK, VE ÇARLİSTON, KIRMIZI ÇARLİSTON):

- Biberler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Biberler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, ince kabuklu ve tatlı olmalıdır.
- Adet ağırlığı dolmalık biberlerde 80-100 gram, taze biberlerde (sivri ve çarliston) 20-30 gram arasında olmalıdır.
- Biberler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Biberler; kızarmış, ezik, çürük, kırılmış, kesilmiş, çamurlu, topraklı, buruşmuş, gevşek, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
- Biberler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
- Teslim edilen partideki biberler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalı; yeşil, sarı, kırmızı gibi renkli biberlerin karışımı olmamalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1205 standardı esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan biberler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu biberleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan biberleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

6-) TAZE MAYDANOZ:

- Maydanozlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Maydanozlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, sararmamış, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
- Maydanozlar üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları, aşırı nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalı; demetler sararmış, yanık, donuk, çamurlu ve fena kokulu olmamalıdır.
- Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gram maydanoz bulunmalıdır. Maydanozlar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, demetlerdeki maydanozların sapı 5 cm'yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olmalıdır.
- Maydanozlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır
- Maydanozlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
- Teslim edilen partideki maydanozlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1816 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan maydanozlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu maydanozları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan maydanozları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

7-8-9-10) TAZE DEREOTU-ROKA-TERE-YAŞ NANE

- Dereotu, roka, tere, yaş nane, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Dereotu, roka, tere, yaş nane; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- Dereotu, roka, tere, yaş nane iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit, hastalıklarla ve soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
- Demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Her 10 demet dereotunun ağırlığı 50 gramdan az olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Bu hizadaan itibaren yaprak sapı uzunluğu 5 cm'yi geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir.
- Dereotu, roka, tere, yaş nane; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Dereotu, roka, tere, yaş nane ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, karamış, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
- Dereotu, roka, tere, yaş nane ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Teslim edilen partideki Dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane reyhan çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1814 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhan muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhanı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan dereotu, roka, tere, semizotu, yaş nane, reyhanı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

11-) LIMON:

- Limonlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda, doğal rengini (sarı) ve şeklini almış olmalıdır. Sapları silme kesilmiş ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %25'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır.
- Yatak limon olmalı ve adet ağırlığı 100±10 gram olmalıdır.
- Limonlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
- Limonlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba olmamalıdır.
- Limonlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.

- Teslim edilen partideki limonlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan limonlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu limonları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan limonları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

12-) MARUL (KIVIRCIK MARUL):

- Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Marullar bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyasal gübre ve diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş olmalıdır. Çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır., yabancı tat ve koku, anormal dış nem ve yabancı madde bulundurmamalıdır.
- Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
- Marulların göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olmalıdır. Marullar orta boyda olmalıdır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600-1100 gram ve arasında olmalı; kıvırcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmamalıdır.
- Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
- Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
- Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
- Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan marullar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu marulları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan marulları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

13-) HAVUC:

- Havuçlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Havuçlar; bütün, kendine has tat ve kokuda, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz (yıkandıktan sonra üzerinde yabancı madde bulunmayan) körpe odunlaşmamış ve tohuma kaçmamış olmalıdır.
- Havuçlar çürük, buruşmuş, ekşimiş, kurtlu ve kurt yenikli olmamalıdır.
- Havuçlar üzerinde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku içermemelidir. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olmalıdır.

- Havuçlar çaplarına göre 20 mm ile 10 mm arasında ağırlıklarına göre ise 100-150 gr arasında olmalıdır. Boy uzunlukları 20 cm'yi geçmemelidir.
- Havuçlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
- Havuçlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
- Teslim edilen partideki havuçlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1193 standardı esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan havuçlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu havuçları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan havuçları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

14-) KURU SOĞAN :

- Kuru soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Soğanlar bütün, sağlam, temiz don vurmamış, çamursuz, kendine has tat ve kokuda iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Bıçakla enine kesildiğinde kesit yüzeyi sulu ve tabakalanmamış olmalıdır.
- Kuru soğanlarda tüketimi engelleyecek çürüklük, bozukluk, don vuruğu, filizlenme, yumuşama, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşme, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmamalıdır. Sapları 5 cm'den kısa olmalıdır.
- Kuru soğanların tane ağırlıkları 300±20 gram olmalıdır.
- Kuru soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- Kuru soğanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalıdır.
- Kuru soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- Kuru soğanlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların içinde ayrılmış soğan kabukları bulunmamalıdır. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 kg'ı geçmemelidir.
- Teslim edilen partideki kuru soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 796 standardı esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kuru soğanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kuru soğanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kuru soğanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

15-) PATATES :

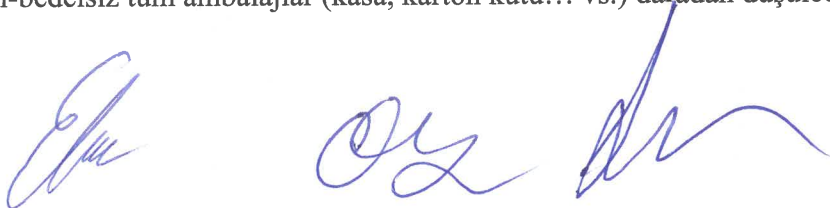
- Patatesler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş, filizlenmemiş olmalıdır. Islak, donmuş, çürük, yumuşamamış olmalı, çapa yarası bulunmamalıdır.
- Patateslerde anormal tat ve koku, anormal dış nem, görünüşleri bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve berelenmeler, aşırı şekil bozulmaları, yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısımdan 5 mm'den daha

derinlere nüfuz etmiş çeşitli patates ve yumru uyuzu belirtileri, don zararı, güneş yanığı olmamalıdır.

- Taze patates ihalenin yapıldığı yıl içerisinde üretilmiş yeni mahsul olmalıdır.
- Patateslerde en küçük çap ölçüsü 55 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram ve arasında olmalıdır.
- Patatesler; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- Patatesler; gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Patatesler; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- Patatesler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 kg'ı geçmemelidir.
- Teslim edilen partideki patatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1222 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan patatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu patatesleri temin etmekle mükelleftir. temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan patatesleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.İstenilen süre zarfında

16-) YEMEKLİK KABAK :

- Yemeklik kabaklar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yemeklik kabaklar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, parlak, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
- Yemeklik kabaklar; sıkı ve sert, yumuşamamış, tohuma kaçmamış olmalı ve çiçekler, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalı; kart, çekirdekleri fazla büyümüş, gevşemiş olmamalıdır.
- Yemeklik kabaklar, küçük veya orta boyda olmalıdır. Küçük boy kabakların uzunluğu 1215 cm, orta boy kabakların uzunluğu ise 15-20 cm arasında olmalıdır. Tane ağırlıkları 180200 gr arasında olmalıdır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
- Yemeklik kabaklar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- Yemeklik kabaklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Yemeklik kabaklar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- Yemeklik kabaklar ambalajlar içerisine üst üste 4 sıra halinde dizilmiş olarak konulabilir.
- Teslim edilen partideki yemeklik kabaklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1898 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.



- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yemeklik kabaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yemeklik kabakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yemeklik kabakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

17-) PATLICAN :

- Patlıcanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patlıcanlar; bütün, sağlam, temiz, üzerinde gözle görülür yabancı madde bulunmayan, taze görünüşlü, yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda ya da çekirdekleri dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, eti liflenmemiş, sıkı yapılı, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Sap ve yeşil çanak yaprakları kopmamış olmalıdır.
- Patlıcanlar; yumuşamış, odunsu yapıda, acı, çekirdekleri aşırı gelişmiş ve beyazlığını kaybetmiş olmamalı, tohuma kaçmamış olmalı, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
- Patlıcanlar, karniyarıklık amaçlı olursa uzunluğu 12-15 cm, çapı 4-5 cm; musakkalık, kızartmalık vs. amaçlı olursa minimum uzunluğu 15 cm ve minimum tane ağırlığı 150 gram olmalıdır.
- Patlıcanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- Patlıcanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Patlıcanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli 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.
- Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- Patlıcanlar ambalajlar içerisinde üst üste dizilmiş olarak konulmalıdır.
- Teslim edilen partideki patlıcanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1255 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan patlıcanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu patlıcanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan patlıcanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

18-) SARIMSAK(Soyulmuş) :

- Sarımsak, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
- Sarımsak, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini (kırmızı), şeklini almış olmalıdır. .



- Sarımsak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Sarımsak, yumuşamış, küflenmiş, acımış, ekşimış, ezik, çürük, bereli, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan sarımsaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu sarımsakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan sarımsakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

19-) ELMA :

- Elmalar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Ham, Olgunlaşmamış çürük ve ezik olmamalıdır. Ekstra ve 1. Sınıf kalitede olmalıdır.
- Elmalarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve/veya koku bulunmamalıdır. Üzeri kirli, çamurlu, topraklı olmamalı; ortalama adet ağırlığı 200 - 250 gr olmalıdır.
- Elmalar birinci sınıf olmalıdır. Bunlar taşımaya, elden geçirmeye, depolamaya dayanıklı bir olgunlukta olmalıdır. Her ambalaj içerisinde bulunan elmalar, çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Elmalar kesildiği zaman sert, sulu olmalı ve unlaşmamış olmalıdır. Göze çarparak şekilde belirgin çürüklük ve bozulma gibi yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Elmalar tatlı, Golden, Amasya ve Starking cinsi olmalıdır.
- Ambalajlar taşıma sırasında elmaların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. En fazla 4 sıralı kasalarda teslim edilmelidir.
- Elmalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
- Teslim edilen partideki elmalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan elmalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu elmaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan elmaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

20-) MUZ :

- Muzlar temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır. Muzlarda yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarımaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır.

- Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Muzlar taraclarından ayrılmamış ve her bir tarafta en az 8 muz olacak şekilde getirilecektir. İthal muz olup adet ağırlığı 150-200 gr olmalıdır.
- Ambalajlar taşıma sırasında Muzun iyi korunmasını sağlayacak nitelikte karton veya diğer uygun nitelikte yapılmış sandık veya kutu olmalıdır. Ambalaj içinde kullanılacak kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı kısmın dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Hevenk ve tarak şeklinde ambalajlanan muzların sap kesitleri, fazla su kaybını önlemek amacı ile kâğıtla sıkıca sarılmalıdır. Bunlar delikli polietilen torbalara konulduktan sonra da ambalajlara yerleştirilmiş olarak getirilecektir.
- Muzlar ve bunların içinde buldukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- Muzlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
- Teslim edilen partideki muzlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1802 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan muzlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu muzları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan muzları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

21-) ARMUT :

- Armutlar, **Rosaceae familyası** (gülğiller)'dan **Pyrus communis** bitkisinin (ağacının) kendine özgü biçimiyle ince kabuklu, yumuşak çekirdekli, eti bol sulu ve lezzetli meyveleri olmalıdır.
- Armutlar gözle görülebilir yabancı madde (çamur) ve ilaç artıkları, anormal dış nem, çürük, yabancı tat ve koku, kabuk zarları siyahlaşmış, kumlu olmamalıdır. Kabukta nitelik bakımından meyvenin genel görünüşünü bozan lekeler bulunmamalıdır.
- Her ambalaj içindeki armutlar çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ağırlığı 200-250 gr arasında olmalıdır.
- Yeni sene ürünü olmalı ve ekstra 1. Sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
- Ambalajlar taşıma sırasında armutların iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır. Armutlar tek sıra halinde dizilmiş olmalıdır.
- Armutlar, ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
- Teslim edilen partideki armutlar, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 184 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan armutlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu armutları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan armutları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

22-) PORTAKAL:

- Portakallar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (turuncu-sarı) ve şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %35'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır.
- Portakallar kendine has tatlılığı, kokusu ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olmalıdır.
- Adet ağırlığı 200-250 gram ve arasında olmalıdır.
- Portakallar sandık içerisinde teslim edilmelidir.
- Portakalların sapları silme kesilmiş olmalı, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf)
- Portakallar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
- Portakallar; küflenmiş, kof, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır. Portakalların sapları silme kesilmiş olmalıdır.
- Teslim edilen partideki portakallar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan portakallar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu portakalları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan portakalları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

23-) MANDALİNA:

- Mandalinalar dolgun, sulu, sağlam, temiz olmalı görünüş ve renk bakımından kendine has özelliklerde olmalıdır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, kurtlu, kurt yenikli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmamalıdır. Kabuğu ince olmalı ve sert olmalıdır.
- Usare miktarı tane ağırlığının %35'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır. Klementin (Kabuk rengi kırmızımsı ve çekirdeksiz) ve Satsuma (iri sarı kabuklu, çekirdeksiz) mandalinalar olmalıdır.
- Mandalinalar ezik, çürük, kesik olmamalı ve anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları olmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
- Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg'dan aşağı olmayacaktır.
- Mandalinaların sapları silme kesilmiş olmalı, orijinal ambalajlı olarak diyagonal şekilde dizilmiş olmalıdır.
- Mandalinalar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
- Teslim edilen partideki mandalinalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
- Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.

- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan mandalinalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu mandalinaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan mandalinaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

24-) KARALAHANA

- Piyasada satılan iyi cins, taze ve olgun lahanalardan olmalıdır. Kurtlanmış, ezik, dağılmış, çamurlu, çürük, donmuş ve kızarmış, haşerelerce yenik olmayacaktır. Mevsiminde alınacaktır. Lahanalar bağ halinde olmalıdır.

25-) MANTAR

- Mantarlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mantarlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olmalıdır.
- Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır. Mantarlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
- Mantarlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
- Mantarların şapka çapı en fazla 65 mm, sap uzunluğu ise en fazla 25 mm olmalıdır
- Mantarlar 5-10 kg'lık ambalajlar içerisine ve birbirini ezmeyecek şekilde konulmalıdır.
- Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2410 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan mantarlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu mantarları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan mantarları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

26 KAVUN

- Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olmalıdır.
- Kelek, kabak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurtlu, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, içi salyalaşmış, aşırı sert ve yumuşamış olmayacaktır.
- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar kabul edilecektir.
- Kavunların en küçüğü 3 kg'dan aşağı olmayacaktır.
- Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla %5'e kadar aynen kabul edilir.

Eren ÖZCURT
Aşçıbaşı

Osman Kerem

MİHAHMET AKER

2023 YILI (EKİM-KASIM-ARALIK) İÇİN KANATLI ETİ MİKTARI VE TEKNİK ŞARTNAMESİ

S.N	ÜRÜN	T. MİKTAR	ÖĞRENCİ	PERSONEL	BİRİMİ
1	BAGET (DERİLİ)	1500	1250	250	KG
2	SARMA (DERİLİ)	1200	1000	200	KG
3	FİLETO (DERİSİZ)	700	580	120	KG

KANATLI ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Üretici firma;** Kanatlı hayvan eti üretimine dair T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır. İşletme Kayıt Belgesinin noter tasdikli veya idarece aslı gibidir onayı olan suretini ve bayi ise yetkili bayii belgesini sözleşme imzalandıktan sonra ilk ürün tesliminde muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
- Kanatlı hayvan eti ve hazırlanmış karışımlarında üreten işyeri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler" bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine ve 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"unda belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kanatlı hayvan etleri fabrika çıkışı yapıldıktan sonra hiçbir yere uğramadan soğuk zincir korunarak kurumumuza teslim edilmelidir. Ürünlerin her tesliminde kesim raporu ile birlikte fabrikadan istediğimiz ürünün alımını gösteren irsaliye çıkışının fotokopisinin muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
- Kanatlı hayvan etlerinin ambalajı, koliler içinde koruyucu poşetlerde ve üzerinde güvenlik bantı veya kilit klipsi ile kapalı şekilde ve güvenlik bandının üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihi basılmış olmalıdır. Ambalajı herhangi bir nedenle açılmış ürünler kabul edilmeyecektir.
- Kurumumuz sonradan işlem görmüş ve/veya ambalajı işlem görmüş değiştirilmiş ürünleri kabul etmeyecektir.
- Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- Kanatlı hayvan eti, 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun ruhsatlandırılmış kombina ve tesislerde üretilmiş olmalıdır.
- Kanatlı eti; Tebliğ No: 2006-29 Türk Gıda Kodeksi çiğ Kanatlı hayvan eti Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.
- Üretici firma; kesime alınan küme en az 6 ay öncesine kadar, Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose vb. gibi salgın hastalıkların görülmediğini T.C. Tarım ve Ormanlık Bakanlığı'nın yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda muayene komisyonuna teslim etmelidir.
- Kanatlı hayvan eti, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk olmalıdır.
- Kanatlı eti, tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış olmalıdır.



12. Kanatlı eti; modifiye atmosfer yöntemi veya vakum ile ambalajlanmış kanatlı etleri de dahil olmak üzere soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, isteğe bağlı olarak parçalanmış veya parçalanmamış olmalıdır. Bu etler: Piliç drumstick (baget) (adet ağırlığı 125±15 gram), tavuk şiş (kurumun isteğine bağlı tek şiş ağırlığı 60±10 ve/veya 100±10 gram), tavuk kuşbaşı (parça büyüklükleri en fazla 20x20 mm olmalı), piliç pirzola(derisiz) (adet ağırlığı 140±20 gram),tavuk but (adet ağırlığı 250±20 gram),tavuk incik (adet ağırlığı 100±10 gram), piliç ızgara tava (145±15 gram/adet) şeklinde olmalıdır.
13. Ürünlerin tek partide tek tip gelmesi gerekmektedir.Özellikle çöp şiş aynı standartlarda (çöp kalınlığı,şekli,büyüklüğü vb.) olmalıdır.
14. Kanatlı Eti tesliminde hepsi standart ve uygun gramajda olup olmadığına dikkat edilecek; uygunsuz olduğunda ürün kabulü yapılmayacaktır.
15. Kanatlı etler soğuk zincir bozulmadan teslim edilmelidir. Ürün ve ambalajı çok fazla ezilmiş veya deforme olmuş veya suyunu bırakmış asla olmamalıdır.
16. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, kanatlı etin tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya T.C. Tarım ve Ormancılık Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek ek zarar-ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.
17. Kanatlı eti kurumumuz isteğine bağlı olarak taze veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
18. Kanatlı eti şoklu ise, son tüketim tarihine 3 aydan az süre kaldığı takdirde kabul edilmeyecektir.
19. Kanatlı eti taze ise, üretim tarihinden en fazla 2 gün geçmiş olmalı veya son tüketim tarihine en az 7 gün kalmış olmalıdır.
20. Kanatlı eti, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
21. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış kanatlı etlerinin kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
22. Taze kanatlı etlerine ait pH değerleri ve tiyobarbiturik asit değerleri aşağıdaki tabloda verilen değerlere uygun olmalıdır.

	pH (En fazla)	Tiyobarbiturik asit (En fazla)
Kanatlı gövde eti-karkas	6.5	1.0 µcg MA/g
Kemiksiz kanatlı parça etleri	6.8	1.0 µcg MA/g
Kanat	6.5	1.0 µcg MA/g
Göğüs	6.5	1.0 µcg MA/g
But	6.5	1.0 µcg MA/g

23. Kanatlı etinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

**TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI İÇİN
MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**



	n	c	m	M
Aerobik mezofilik bakteri	5	2	5X10 ⁵	5X10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 X 10 ²	1 X 10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5 X 10 ²	5 X 10 ³
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	25 g'da bulunmamalı	

n: deney numune sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numune sayısını

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

- Kanatlı eti, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
- Kanatlı eti, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb. organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
- Kanatlı eti, tüy dipleri kan lekeli olmalı; morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, berelenme, jelatinimsi yapı vb. olumsuzluklar taşımamalıdır.
- Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan kanatlı eti olmamalıdır.
- Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
- Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
- Kanatlı eti, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. Kanatlı eti, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. 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 olmalı; patlak, yırtık, delik, kirlenmiş olmamalı; açık renkli ve ürünün muayenesine izin verebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :
 - T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
 - İlgili standardın işaret ve numarası
 - Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - Ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürünün ismi,
 - Ürünü saklama sıcaklığı,
 - Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve/veya son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
- Kanatlı eti taşıma hususları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması" bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Kanatlı eti taşıma araçları: Kanatlı eti taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır; uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş etlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş etlerde -18°C 'ye ayarlanabilmeli, suhunet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf)

donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb.. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemedir yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.

10. Kanatlı eti taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
11. Kanatlı eti tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır. Her teslimatta mutlaka muhatap olunabilecek firma yetkilisi bulunmalıdır.
12. Kanatlı eti tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratifo A ve B, salmonellosis, dizanteri, hepatitis, tüberküloz, bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edildiği ve sağlıklı olduğunun raporu muayene komisyonunun gerekli görüldüğü durumlarda komisyona ibraz edilmelidir.
13. Müteahhit firma tarafından getirilen kanatlı etleri muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
14. İstenilen kanatlı et miktarı kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır.
15. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan \pm % 20 kanatlı eti alıp almamakta serbesttir.
16. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
17. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, gıda mevzuatı tüzüğü ve tavuk eti için TS 2409, 5890, 5925, 8627, 12325, 12326, 12327,12328, 12401 ve bu standartlara atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
18. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu adı geçen ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

HAZIRLANMIŞ KANATLI ETİ ve KIRMIZI ET KARIŞIMLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Hazırlanmış kanatlı eti karışımları; parçalara bölünmüş kanatlı eti dahil olmak üzere ete, diğer gıda maddeleri ve lezzet vericilerin ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çığ kanatlı etinin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çığ kanatlı etini kapsar.
2. Hazırlanmış kanatlı eti ve kırmızı et karışımları MSG=Mono sodyum glutamat =E 621 ve/veya katkı maddelerini içermeyecektir.
3. Kurumumuzun talep ettiği hazırlanmış kanatlı hayvan ürünlerinin teknik şartnameye uygunluğu açısından incelenmesi için ihale gününden bir gün önce numunelerinin bırakılması gerekmektedir.
4. Üretici firma; Kanatlı eti ve kırmızı et üretimine dair T.C. Tarım ve Ormanlık Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt Belgesi noter tasdikli veya idarece aslı görülmüştür suretini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
5. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları; ; 05.12.2012 Tarih ve 28488 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Tebliğ No: 2012-74 Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.
6. Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %15, tuz oranı kütlece en çok %2 olur.

7. Kanatlı hayvan eti üreten işyeri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler" bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine ve 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"unda belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
8. Kanatlı hayvan kesimi 8.5.1986 Tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'nun 33. maddesi hükümlerine uygun olarak yapılmalıdır.
9. Üretici firma; kesime alınan kümeşte en az 6 ay öncesine kadar, Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose vb. gibi salgın hastalıkların görülmediğini Tarım ve Orman Bakanlığın'ın yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonu gerekli gördüğü hallerde muayene komisyonuna teslim etmelidir.
10. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk etinden mamül olmalıdır.
11. Kanatlı hayvan eti ihale öncesi alınan numuneler değerlendirilerek piştikten sonraki durumu değerlendirilecektir. Piştikten sonra sönük ve lastik gibi bir görüntü olmamalıdır.
12. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Orman Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.
13. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış "hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
14. Kanatlı hayvan eti, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

**TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI İÇİN
MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

	n	c	m	M
Aerobik mezofilik bakteri	5	2	5X10 ⁵	5X10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 X 10 ²	1 X 10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5 X 10 ²	5 X 10 ³
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	25 g'da bulunmamalı	

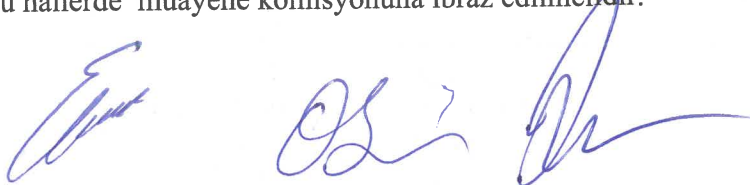
n: deney numune sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numune sayısını

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

1. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
2. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb. organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
3. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti , bütünlüğü bozulmamış, parçalanmamış, zedelenmemiş, homojen büyüklükte ve görünüşte olmalıdır.
4. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş, boyanmış hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
5. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hazırlanmış kanatlı hayvan eti olmamalıdır.
6. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. 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 olmalı; patlak, yırtık, delik, kirlenmiş olmamalı; açık renkli ve ürünün muayenesine izin verebilir özellikte olmalıdır.
7. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :
 - T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
 - İlgili standardın işaret ve numarası
 - Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - Ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürünün ismi,
 - Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve/veya son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
 - Ürünü saklama sıcaklığı
 - İçerdiği maddeler (içine giren maddeler)
8. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti taşıma hususları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması" bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları: Kanatlı eti taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır; uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş ürünlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş ürünlerde -18°C 'ye ayarlanabilmeli, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlere taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb.. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemedir yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.
9. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
10. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır.
11. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratifo A ve B, salmonellosis, dizanteri, hepatitis, tüberküloz, bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edildiği ve sağlıklı olduğunun raporu gerekli görüldüğü hallerde muayene komisyonuna ibraz edilmelidir.



12. Müteahhit firma tarafından getirilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
13. İade edilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları yerine uygun olan hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları en geç bir gün içinde temin edilecek, temin edilmediği takdirde kurum istediği yerden ürünü temin edecek, bedelini müteahhit firma ödemek zorunda kalacaktır.
14. İstenilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları miktarı, kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
15. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan \pm % 20 hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları alıp almamakta serbesttir.
16. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu adı geçen ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan adı geçen ürünleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

ÜRÜNLERİN ÜRETİLMESİNDE DİKKATE ALINACAK STANDART VE YÖNETMELİKLER:

İstenilen özelliklerin dışında Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Esaslarına Dair Yönetmelik, TS 2409 Sayılı Standart, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın TGK Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği ile Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun uygulanacaktır.

AMBALAJ VE ETİKET BİLGİLERİ:

Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır. Bütün piliç plastik kasada, poşet içinde, ağzı ürün tanımlayıcı sticker ile kapatılmış ve üretim tarihi, son tüketim tarihi veya raf ömrü bilgileri içermelidir. Diğer ürünlerde geri dönüşümsüz karton kutunun ön tarafında tanımlayıcı stikır ve üretim tarihi, son tüketim tarihi veya raf ömrü bilgileri içermeli, ürün ambalajları geri dönüşümsüz olacaktır.) Bütün ürünler entegre ortamında elde edilmiş ve paketlenmiş olacaktır. Piliç parça etleri teslimatından bir gün önce üretilmiş olmalıdır.

NUMUNE ALMA: TS 2409 ve TS 2756'ya göre alınacaktır.

TAŞIMA VE MUHAFAZA: Taşıma, depolama (Tarım ve Orman Bakanlığı çalışma izin ve sicil belgeli) ve nakil işlemleri yeterli hijyen ve sanitasyon koşullarında, soğuk zincire (0 °C ile 4°C, soklu ürünler ise -18 °C'de) riayet edilerek yapılacaktır.

DİĞER ŞARTLAR

1- Malların teslim programı:

- Malların teslimi işe başlama tarihinden itibaren yemekhane depo departmanından gelecek siparişler doğrultusunda partiler halinde olacaktır.
- Siparişler faks, e-mail veya telefon ile firmaya, teslimden en geç bir gün önce bildirilecektir. Mallar, önce teslim günü saat 08.00-09.00 arası KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ yemekhanesinin tesellüm alanına getirilerek Muayene Komisyonuna kontrol ettirilip depo teslim yapılacaktır.
- Teslim edilen malların teslim noktalarındaki muhafazasından yüklenici firma sorumlu olacaktır. Yüklenici firma teslim edilen malların muhafazası için gerekli olan dikey karaman tip soğutucuların (-5)-(+4)°C teslim noktalarına yerleştirilmesinden sorumludur.
- Teslim edilen malzemelerin her türlü yükleme ve boşaltma giderleri yükleniciye aittir. Yüklenici firma boşaltmada yeterince eleman bulundurmamak zorundadır (Şoför hariç en az iki kişi). Malların tartıya ve depolara taşınmasından yüklenici firma sorumludur.
- Ürünlerin taşındığı araçlar hijyenik olacak, kliması çalışır durumda bulunacak, ürünler hijyenik ambalajlarda getirilecektir.
- Malların teslim noktalarına sevkinde kullanılan araçlar;
 - Piliç ürünlerini taşımaya uygun olacaktır.
 - Araç ile kötü koku yayan ve ürünleri etkileyebilecek hiçbir yabancı madde taşınmayacaktır.

- Nakliye aracı mutlaka yalıtımlı, fiber kapalı kasalı ve frigofrik klimalı olacaktır.
- Araçlarda idarenin belirleyeceği modelde çıktı almaya uygun sıcaklık veri kaydedici olacaktır.
- Muayene ve kabul komisyonunca talep edildiği takdirde ilgili teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli doküman ve TSE fasikülleri yüklenici firma tarafından temin edilecektir.
- İhaledeki tüm ürünlerle ilgili TSE ve Türk Gıda Kodeksinde belirtilen analizler, yılda en az iki kez idarenin belirleyeceği laboratuarda yaptırılacaktır. Analiz ve test masrafları ile muayene aşamasında gerekli her türlü alet, araç, gereç, ölçme cihazı ve yardımcı personel yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Gerek laboratuvar muayenesi için gerekse duyuşal muayeneler için numune olarak alınmak suretiyle eksilen mallar yüklenici tarafından bedel istenmeden tamamlanacağı gibi bozulan ambalajların eski haline getirilmesi de yükleniciye aittir.
- Kabulü yapılarak teslim alınan ihale konusu ürünlerin tüketimi neticesinde herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi olduğu takdirde, bu ürünlerin muayenesi uluslararası standartlara uygun olarak yürürlükte bulunan meri mevzuat hükümlerine göre yaptırılacaktır. Bu analizler sonucunda söz konusu ürünlerin, yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uygun olmadığı tespit halinde doğan maddi ve hukuki zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumludur.
- Ürünler 1,5-2,5 kg.lık plastik torba ambalajlara konacak bu torbalarda en fazla beşerli halde karton kutulara konarak teslim edilecektir.
- İdare istediği takdirde yüklenici firmanın üretim ve işleme tesislerine tetkik gerçekleştirebilir.
- Tedarikçi firma ürettiği her yeni parti ürüne ait kendi bünyesinde yaptırdığı analiz raporlarını lojistik destek merkezine getirecektir.
- Yüklenici firma; üretici ise Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış işletme onay belgesini, bayii ise "Yetkili Satıcılık Belgesi"ni temin etmekle yükümlüdür.
- Yüklenici firma tarafından 2 Adet (-18°C) frigofrik klimalı ısı yalıtımlı fiber kapalı kasa kamyonet (en az 1,5 ton net yük taşıma kapasiteli, yaşı 2 yıldan daha küçük, kasası 3 metre uzunluğunda) ihale süresince idare bünyesinde bulundurulacaktır. Bu aracın her türlü gideri (HGS, OGS, yakıt, araç bakımları vb. tüm masraflar) yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- 10 adet karaman tip çift kapılı dikey dolap (-5 °C ile +4 °C arası ayarlanabilir, kullanılmamış durumda), 2 adet transpalet (kullanılmamış durumda, tekerlekleri beyaz kemik malzemeden üretilmiş), 15 adet dijital termometre (kullanılmamış durumda) ve 2 adet pH metre (kullanılmamış durumda) teslim edilecektir. İhale süresince idare bünyesinde bulundurulacaktır.
- Alınacak dijital termometreler su geçirmez özellikte, batırma tip termometre olacaktır. Probu paslanmaz, katlanabilir özellikte olacaktır. EN 13485 sertifikası ve kalibrasyon sertifikası olacaktır. Ölçüm aralığı -50 °C.....+250 °C , tepki süresi 10 saniye olacaktır. Çalışma sıcaklığı -20 ... +60°C olacaktır. Depolama sıcaklığı -30...+70°C olacaktır. Doğruluk payı ; ±1,0 °C (-50 ... -30,1 °C) ; ±0,5 °C (-30 ... +99,9 °C) ; ±1 % ölç.değ. (+100 ... +250 °C) olacaktır.
- Alınacak pH metreler, yarı katı gıdalarda, aynı anda sıcaklık ve pH değerlerini ölçmeye uygun, kullanımı kolay ve ölçüm ucu kullanıcı tarafından değiştirilebilir özellikte olacaktır. pH ölçüm aralığı 0-14 pH, doğruluk payı ±0,02 pH olacaktır. Sıcaklık ölçüm aralığı +0...+60°C, doğruluk payı ±0,4°C olacaktır. Kalibrasyon sertifikası olmalıdır. Çalışma sıcaklığı 0...+50°C olacaktır. Depolama sıcaklığı -20...+70°C olacaktır.
- Araçlar, dolaplar ve diğer tüm ekipmanlar işe başlama tarihinde kullanıma hazır halde idareye teslim edilmiş olmalıdır.

Eren ÖZCURT
Aşçibaşı

Osman Koroğöz

Mehmet Akar

ROLL EKMEK MİKTARI VE ŞARTNAMESİ

SIRA	ÜRÜN	TOPLAM MİKTAR	PERSONEL MİKTARI	ÖĞRENCİ MİKTARI
1	ROLL EKMEK	30000	5000	25000

EKMEK (50 GR) (TAM BUĞDAY-NORMAL-TUZSUZ)

Kimyasal Özellikleri: Gerekli görüldüğü hallerde ve/veya periyodik olarak yapılacak kimyasal analizlerde ekmeklerde;

- 1) Tuz miktarı, kuru maddede en çok % 1,5 olmalıdır.
- 2) Tuz hariç kül miktarı en çok kuru maddede % 0,85 olmalıdır.
- 3) Su (rutubet) miktarı en çok % 38 olmalıdır.

Duyusal Özellikleri:

Gıda maddelerinin duyu kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.

(Organoleptik (duyu) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet (tat) ve dokusal özelliklerinin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.)

Ekmekler, dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, taze, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte (kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen) olmalı, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı, görünüşleri mütecanis olmalı, ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısmından ayrılmamış olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.

Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette temas etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmeklerin, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

Kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz, krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

Ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır. Ekmekler temiz tepsilere pişirilerek alt kısımlarında susam v.b. maddeler bulunmayacaktır.

Ekmekler 50±5 gr olacak şekilde kapalı şeffaf gıda saklamaya uygun ambalajlardan üretilmiş olmalıdır. Ambalaj üzerinde ekmeğin normal, tam buğday ya da tuzsuz ekmek olduğu belirtilmelidir. Ayrıca üretim ve son kullanma tarihleri de ambalaj üzerinde bulunmalıdır. Ekmeklerin adet ağırlığı 50±5gram olmalıdır. Ekmeklerin içinden zararlı veya zararsız yabancı herhangi bir maddenin çıkması durumunda GEREKLİ CEZAI İŞLEM BAŞLATILACAKTIR. ; ambalajların şartnamede belirtildiği gibi olmaması; üretim veya tüketim tarihlerinin basılamamış olması durumunda kusurlu ürünler en kısa zamanda değiştirilecektir ve tekrar eden durumlar olursa cezai işlem başlatılacaktır. Belirtilen gramaj dışında olanlar kabul edilmeyecektir. Ekmek 100 gr ekmekler, hijyenik şartlarda pişirme olanağı sağlayan taş tabanlı (elektrik veya gazla çalışan)ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişen ya da tava ekmek olarak pişirme yöntemi kullanılan ekmek olmamalıdır.

Ekmekler Tip 650 randımanlı "T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği(Tebliğ No:2013/9)'ne uygun olan undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standartına uygun özellikleri taşımalıdır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekme konulmayacaktır Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. 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.

Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış "İşletme kayıt belgesi"ne sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Teslimatta görevli personelin sağlık muayene karneleri muayene komisyonuna teslim edilmelidir.

Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir

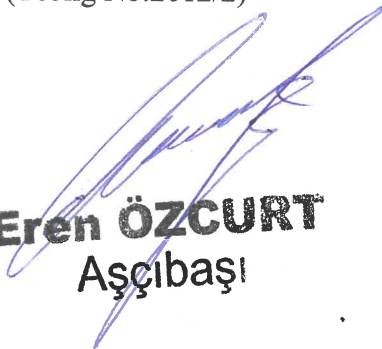
İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.

Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

Kurumumuz iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan \pm %20 ekmeği alıp almamakta serbesttir.

REF.STD.NO: R.G.:27.06.2008-26919 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2)


Eren ÖZCART
Aşçıbaşı


Osman Koragöz


MEHMET CİLELİ