



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

Sayı: 85637428-934.99/

16/11/2022

Konu: Kuru Gıda Malzemeleri Alımı (Yaklaşık Maliyet)

Sayın.....

Üniversitemiz Merkez kampüsünde bulunan Öğrenci ve Personel Yemekhanesinde Öğrenci ve Personellere hizmet vermek amacıyla 2023 eğitim - öğretim yılında 13/01/2023-30/06/2023 tarihleri arasında dağıtılmak üzere, aşağıda belirtilen miktarlarda **“Kuru Gıda Malzemeleri 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 22/11/2022 tarihi saat 11.30'a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N	Mal/Hizmetin adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Tutar
1	0 No Kornişon Turşu(10 kg'lık)	210	KG		
2	Karışık Turşu (10 Kg'lık)	1820	KG		
3	Aşurelik Buğday (25 kg'lık)	1575	KG		
4	Ayçiçeği Yağı (18 Litrelikten)	1505	TNK		
5	Ayran (200 cc'lik)	90300	ADET		
6	Bardak Su(200 cc) 60'lı koli	200	KOLİ		
7	Biber Salça (Tatlı) (5 Kg'Lık)	7	TNK		
8	Buğday Unu (Ekmeklik)	2450	KG		
9	Şekerpare	1400	KG		
10	Çekilmiş Hindistan Cevizi (1 kg'lık)	63	KG		
11	Toz Karabiber (1 Kg'lık)	98	KG		
12	Karabiber (1 gr'lık)	364	KG		
13	Tatlı Kırmızı Toz Biber (5 Kg'lık)	315	KG		
14	Toz Tarçın (1 Kg'lık)	7	KG		
15	Toz Vanilya (1 Kg'lık)	7	KG		
16	Toz Kimyon (1 Kg'lık)	182	KG		
17	Sumak	49	KG		
18	Pulbiber (1 kg'lık)	504	KG		
19	Pulbiber (1 gr'lık)	483	KG		
20	Kekik (1 Kg'lık)	280	KG		
21	Kuş Üzüümü (1 kg'lık)	28	KG		

38280 Talas –KAYSERİ

Tel: 0(352) 432 32 80 Fax: 0(352) 432 32 81

www.kayseri.edu.tr

E-mail: fatihumit@kayseri.edu.tr

22	Köri (1 Kg'lık)	91	KG		
23	Kuru Nane (1 Kg'lık)	49	KG		
24	Zerdeçal	49	KG		
25	Limon Tuzu	126	KG		
26	Soya Sosu	70	KG		
27	Çekirdeksiz Kuru Üzüm(Sarı)(5 Kg'lık)	245	KG		
28	Çorbalık Kesme Makarna (Erişte)	1820	KG		
29	Domates Salçası (5 Kg'lık)	2520	TNK		
30	Dondurulmuş Fasulye Yeşil (Fresh) (5 Kg'lık)	4830	KG		
31	Dondurulmuş Ispanak (Fresh) (5 Kg'lık)	2415	KG		
32	Dondurulmuş Rus Salatası Garnitürü (5 Kg'lık)	630	KG		
33	Dondurulmuş Karnabahar (Fresh) (5 Kg'lık)	2800	KG		
34	Dondurulmuş Mısır (5 Kg'lık)	1400	KG		
35	Dondurulmuş Pey. Milföy Böreği (100 gr'lık)	18200	ADET		
36	Ekmek (50 gr'lık)	170100	ADET		
37	İrmik (25 Kg'lık)	350	KG		
38	Kabartma Tozu (2000 gr'lık ambalaj)	14	KG		
39	Kakao (1 Kg'lık)	140	KG		
40	Nemsiz Kaya Tuzu (5 Kg'lık)	1820	KG		
41	Sofralık Tuz (1 gr'lık)	630	KG		
42	Tavuk Göğsü (150 gr/adet)	18200	ADET		
43	Puding	18200	ADET		
44	Kazandibi	18200	ADET		
45	Supangle	18200	ADET		
46	Sütlaç	18200	ADET		
47	Profiterol	18200	ADET		
48	Kesme Şeker (Tekli sargılı)	40	KG		
49	Ketçap (9-12 gr'lık)	12600	ADET		
50	Kırmızı Mercimek (25 kg)	6125	KG		
51	Kızartmalık Yağ (18 kg'lık)	245	TNK		
52	Köftelik Bulgur (25 Kg'lık)	1050	KG		
53	Kuru Fasulye (25 Kg)	3675	KG		
54	Kuru Kemalpaşa Tatlısı (40 adt/paket)	1400	PAKET		
55	Kuru Nohut (25 Kg)	3675	KG		
56	Limon Suyu (1 Kg'lık)	1540	ADET		
57	Makarna (5 kg'lık) (4 çeşit)	15400	KG		
58	Şehriye Tel (5 kg)	3150	KG		
59	Şehriye Arpa (5 kg)	3850	KG		
60	Yıldız Şehriye	560	KG		
61	Margarin (2500 gr)	210	ADET		
62	Mayonez (8 kg)	21	KOVA		
63	Mayonez (9 gr'lık)	1400	ADET		
64	Nar Ekşisi (1 Litrelik)	280	ADET		
65	Nişasta	350	KG		
66	Pirinç Fındık (1 kg'lık)	70	KG		
67	Pudra Şekeri (5 kg'lık)	280	KG		
68	Sebzeli Çeşni (5 Kg'lık)	210	ADET		
69	Sıvı Krema (1'er Litrelik)	2100	LİTRE		
70	Tavuk bulyon Toz	630	KG		

38280 Talas -KAYSERİ

Tel: 0(352) 432 32 80 Fax: 0(352) 432 32 81

www.kayseri.edu.tr

E-mail: fatihumit@kayseri.edu.tr

71	Tatlılık Un (25 Kg)	175	KG		
72	Toz Şeker (50 Kg'lık)	1050	KG		
73	Türk Kahvesi (100 gr'lık)	98	ADET		
74	Üzüm Sirkesi (1 Kg'lık)	980	KG		
75	Yemeklik Bulgur (25 Kg)	12250	KG		
76	Yemeklik Pirinç (25 kg) (Baldo)	13300	KG		
77	Yumurta (30'luk viol)	1260	VIOL		
78	Zeytinyağı Riviera (5 Litrelikten)	63	TNK		
79	Dondurulmuş Sigara Böreği	17500	ADET		
80	Peynirli Su Böreği	1850	KİLO		
81	Kuru Pasta Çeşitleri (Tatlı/Tuzlu)	360	KİLO		
82	Ekler	2000	ADET		
83	Sakallı Poğaç	2000	ADET		
84	Maden Suyu (Sade, 24'lü)	180	PAKET		
85	Maden Suyu (Meyveli, 24'lü)	120	PAKET		
86	Maden Suyu (Meyveli, 24'lü)	120	PAKET		
87	Maden Suyu (Meyveli, 24'lü)	120	PAKET		
88	Siyah Gazlı İçecek (6'lı)	120	ADET		
89	Portakallı Gazlı İçecek (6'lı)	120	ADET		
90	Meyve Suyu (1lt'lik)	30	ADET		
91	Meyve Suyu (1lt'lik)	30	ADET		
92	Çay	300	KG		
93	Dondurulmuş Bezelye	5600	KG		
94	Elma Dilim Patates	14000	KG		
95	Izgara Köfte	4200	KG		
96	Tavuk Schnitzel	4200	KG		
97	Çıtır Tavuk (Finger)	4200	KG		
98	Kadınbudu Köfte	4200	KG		
99	Dilimlenmiş Tavuk Döner	4900	KG		
100	Tavuk Fileto	4900	KG		
101	Tavuk Sarma	9100	KG		
102	Tavuk Spesiyal	3150	KG		
103	Tavuk Baget	9100	KG		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 1 Adet Teknik Şartname (68 Sayfa)



T.C. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
KURU GIDA MALZEMELERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Sıra No	Madde No	KURU GIDA	TOPLAM MİKTAR	MİKTAR			BİRİM
				ÖĞRENCİ	PERSONEL	ANA DEPO	
1	1	0 No Kornişon Turşu(10 kg'lık)	210	180	30		KG
2	1	Karışık Turşu (10 Kg'lık)	1820	1560	260		KG
3	2	Aşurelik Buğday (25 kg'lık)	1575	1350.	225		KG
4	3	Ayçiçeği Yağı (18 Litrelikten)	1505	1290	215		TNK
5	4	Ayran (200 cc'lik)	90300	77400	12900		ADET
6	5	Bardak Su(200 cc) 60'lı koli	200		100	100	KOLİ
7	6	Biber Salça (Tatlı) (5 Kg'Lık)	7	6	1		TNK
8	7	Buğday Unu (Ekmeklik)	2450	2100	350		KG
9	8	Şekerpare	1400	1200	200		KG
10	9	Çekilmiş Hindistan Cevizi (1 kg'lık)	63	54	9		KG
11	9	Toz Karabiber (1 Kg'lık)	98	84	14		KG
12	9	Karabiber (1 gr'lık)	364	312	52		KG
13	9	Tatlı Kırmızı Toz Biber (5 Kg'lık)	315	270	45		KG
14	9	Toz Tarçın (1 Kg'lık)	7	6	1		KG
15	9	Toz Vanilya (1 Kg'lık)	7	6	1		KG
16	9	Toz Kimyon (1 Kg'lık)	182	156	26		KG
17	9	Sumak	49	42	7		KG
18	9	Pulbiber (1 kg'lık)	504	432	72		KG
19	9	Pulbiber (1 gr'lık)	483	414	69		KG
20	9	Kekik (1 Kg'lık)	280	240	40		KG
21	9	Kuş Üzümü (1 kg'lık)	28	24	4		KG
22	9	Köri (1 Kg'lık)	91	78	13		KG
23	9	Kuru Nane (1 Kg'lık)	49	42	7		KG
24	9	Zerdeçal	49	42	7		KG
25	9	Limon Tuzu	126	108	18		KG
26	10	Soya Sosu	70	60	10		KG
27	11	Çekirdeksiz Kuru Üzüm(Sarı)(5 Kg'lık)	245	210	35		KG
28	12	Çorbalık Kesme Makarna (Erişte)	1820	1560	260		KG
29	13	Domates Salçası (5 Kg'Lık)	2520	2160	360		TNK
30	14	Dondurulmuş Fasulye Yeşil (Fresh) (5 Kg'lık)	4830	4140	690		KG
31	14	Dondurulmuş Ispanak (Fresh) (5 Kg'lık)	2415	2070	345		KG
32	14	Dondurulmuş Rus Salatası Garnitürü (5 Kg'lık)	630	540	90		KG

33	14	Dondurulmuş Karnabahar (Fresh) (5 Kg'lık)	2800	2400	400		KG
34	14	Dondurulmuş Mısır (5 Kg'lık)	1400	1200	200		KG
35	15	Dondurulmuş Pey. Milföy Böreği (100 gr'lık)	18200	15600	2600		ADET
36	16	Ekmek (50 gr'lık)	2100000	1800000	300000		ADET
37	17	İrmik (25 Kg'lık)	350	300	50		KG
38	18	Kabartma Tozu (2000 gr'lık ambalaj)	14	12	2		KG
39	19	Kakao (1 Kg'lık)	140	120	20		KG
40	20	Nemsiz Kaya Tuzu (5 Kg'lık)	1820	1560	260		KG
41	20	Sofralık Tuz (1 gr'lık)	630	540	90		KG
42	21	Tavuk Göğsü (150 gr/adet)	18200	15600	2600		ADET
43	21	Puding	18200	15600	2600		ADET
44	21	Kazandibi	18200	15600	2600		ADET
45	21	Supangle	18200	15600	2600		ADET
46	21	Sütlaç	18200	15600	2600		ADET
47	21	Profiterol	18200	15600	2600		ADET
48	22	Kesme Şeker (Tekli sargılı)	40			40	KG
49	23	Ketçap (9-12 gr'lık)	12600	10800	1800		ADET
50	24	Kırmızı Mercimek (25 kg)	6125	5250	875		KG
51	25	Kızartmalık Yağ (18 kg'lık)	245	210	35		TNK
52	26	Köftelik Bulgur (25 Kg'lık)	1050	900	150		KG
53	27	Kuru Fasulye (25 Kg)	3675	3150	525		KG
54	28	Kuru Kemalpaşa Tatlısı (40 adt/paket)	1400	1200	200		PAKET
55	29	Kuru Nohut (25 Kg)	3675	3150	525		KG
56	30	Limon Suyu (1 Kg'lık)	1540	1320	220		ADET
57	31	Makarna (5 kg'lık) (4 çeşit)	15400	13200	2200		KG
58	31	Şehriye Tel (5 kg)	3150	2700	450		KG
59	31	Şehriye Arpa (5 kg)	3850	3300	550		KG
60	31	Yıldız Şehriye	560	480	80		KG
61	32	Margarin (2500 gr)	210	180	30		ADET
62	33	Mayonez (8 kg)	21	18	3		KOVA
63	33	Mayonez (9 gr'lık)	1400	1200	200		ADET
64	34	Nar Ekşisi (1 Litrelik)	280	240	40		ADET
65	35	Nişasta	350	300	50		KG
66	36	Pirinç Fındık (1 kg'lık)	70	60	10		KG
67	37	Pudra Şeker (5 kg'lık)	280	240	40		KG
68	38	Sebzeli Çeşni (5 Kg'lık)	210	180	30		ADET
69	38	Sıvı Krema (1'er Litrelik)	2100	1800	300		LİTRE
70	39	Tavuk bulyon Toz	630	540	90		KG
71	40	Tatlılık Un (25 Kg)	175	150	25		KG

72	41	Toz Şeker (50 Kg'lık)	1050	900	150		KG
73	42	Türk Kahvesi (100 gr'lık)	98	84	14		ADET
74	43	Üzüm Sirkesi (1 Kg'lık)	980	840	140		KG
75	44	Yemeklik Bulgur (25 Kg)	12250	10500	1750		KG
76	45	Yemeklik Pirinç (25 kg) (Baldo)	13300	11400	1900		KG
77	46	Yumurta (30'luk viol)	1260	1080	180		VİOL
78	47	Zeytinyağı Riviera (5 Litrelikten)	63	54	9		TNK
79	48	Dondurulmuş Sigara Böreği	17500	15000	2500		ADET
80	49	Peynirli Su Böreği	1850	1500	250	100	KİLO
81	50	Kuru Pasta Çeşitleri (Tatlı/Tuzlu)	360			360	KİLO
82	50	Ekler	2000			2000	ADET
83	50	Sakallı Poğaç	2000			2000	ADET
84	51	Maden Suyu (Sade, 24'lü)	180			180	PAKET
85	51	Maden Suyu (Meyveli, 24'lü)	120			120	PAKET
86	51	Maden Suyu (Meyveli, 24'lü)	120			120	PAKET
87	51	Maden Suyu (Meyveli, 24'lü)	120			120	PAKET
88	51	Siyah Gazlı İçecek (6'lı)	120			120	ADET
89	51	Portakallı Gazlı İçecek (6'lı)	120			120	ADET
90	51	Meyve Suyu (1lt'lik)	30			30	ADET
91	51	Meyve Suyu (1lt'lik)	30			30	ADET
92	52	Çay	300			300	KG
93	53	Dondurulmuş Bezelye	5600	4800	800		KG
94	54	Elma Dilim Patates	14000	12000	2000		KG
95	55	Izgara Köfte	4200	3600	600		KG
96	56	Tavuk Schnitzel	4200	3600	600		KG
97	56	Çıtır Tavuk (Finger)	4200	3600	600		KG
98	57	Kadınbudu Köfte	4200	3600	600		KG
99	58	Dilimlenmiş Tavuk Döner	4900	4200	700		KG
100	58	Tavuk Fileto	4900	4200	700		KG
101	58	Tavuk Sarma	9100	7800	1300		KG
102	58	Tavuk spesiyal	3150	2700	450		KG
103	58	Tavuk Baget	9100	7800	1300		KG

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler şube müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan Gıda Malzemeleri satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan Gıda malzemeleri 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 İşletmeleri

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

1. 0 NUMARA KORNİŞON TURŞU VE KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Aerobik mezofilik bakteri (kob/g) 1,0X10⁴-1,0X10⁵
- Koliform 460-1100
- E. coli < 3
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik kriterler tebliği Ek 8, Fermente Ürünlere Ait Mikrobiyolojik değerler
- Asetik asit oranı %5’den az olmalıdır.
- **O Numara kornişon turşu olacaktır.** Karışık turşu, taze mahsul olup temiz, yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin...vs. uygun oranlarda sirke, salamura, asetik asit ile fermente edilmiş ürün alınacaktır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Turşu kendine has renk ve görünüşte sebze yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Körpe sebzelerden yapılmış olmalıdır. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmamalıdır. Net ağırlığın süzme ağırlığına oranı en az %70 olmalıdır.
- **Karışık Turşu ve kornişon turşu 10 kg’lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Turşu saklamaya uygun, asitliğe dayanıklı kovalarda üzgün, bombesiz, temiz, olmalıdır.** Numuneden farklı çıkan turşular yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır. **Kova adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.

- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- 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.
- **REF.STD.NO:** TS 11112

2.AŞURELİK BUĞDAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Aşurelik buğdayda rutubet miktarı ağırlıkça %14'ü geçmemelidir.
- Yeni sene ürünü ve sert buğdaydan olacaktır. Kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku, küflenmiş, kokuşmuş olmamalı, içerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, toprak haşereler bulunmamalıdır. Aşurelik buğday, boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı ve/veya zararsız herhangi bir aşurelik buğday harici madde bulunmamalıdır.
- **25 kg'lık bez veya polipropilen elyafı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.** Kullanılmış un çuvalları tekrar kullanılmaz. Numuneden farklı çıkan göce buğdayı yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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 teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.), pişme süresi su çekme oranı ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.

- **REF.STD.NO:** Tebliğ no: 2016/49 Bulgur tebliğ

3. AYÇİÇEK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ayçiçeği yağında katkı maddelerine ait değerler, **Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ndeki** ayçiçeği yağı için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, **TS 886** ve/veya **TS 893'e** uygun nitelikte olmalıdır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilmiş kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Berrak, açık sarı renkli, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır. Sıvı ayçiçek yağları ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Dolum hacmi 18.000 ml'lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812' de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir.**
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
- 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.
- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ayçiçeği yağı, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ayçiçeği yağı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan

ayçiçeği yağını temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

- **REF.STD.NO:** TEBLİĞ NO: 2012/29 tarihli Bitki Adı ile Anılan Yemelik Yağlar Tebliği

4.AYRAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- **SÜT YAĞI ORANLARI(%)**

- **Yoğurt ve Ayran İçin Yağ Oranları**

	Yağ Oranı
Tam yağlı yoğurt	süt yağı \geq % 3,8
Yarım yağlı yoğurt	% 2 > süt yağı \geq % 1,5
Yağsız yoğurt	süt yağı \leq % 0,5
%..... yağlı yoğurt	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız yoğurt sınıfları dışında kalan süt yağı
Tam yağlı ayran	süt yağı \geq % 1,8
Yarım yağlı ayran	% 1,2 > süt yağı \geq % 0,8
Yağsız ayran	süt yağı \leq % 0,5
%.....yağlı ayran	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız ayran sınıfları dışında kalan süt yağı

- Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- Ayranlar, pastörize süttten mamul ve tam yağlı (en az %1,8 oranında süt yağı içermelidir) olmalıdır.
- Ayranlar; kendine has hoş tat, koku, kıvam, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.

Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku, alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.

Tat; kendine has hafif ekşimsi tatta olmalıdır. Ekşi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ya da yanık tat ve benzeri gibi yabancı tat içermemelidir.

- İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı; toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmamalıdır.
- **Ayran;** yoğurda su katılarak ve kuru maddesi ayarlanan süte yoğurt kültürü ilave edilerek içilebilir kıvamda hazırlanan fermente süt ürünüdür.
- **200±20 ml'lik orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.**
- Ambalaj üzerinde **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı**'ndan alınan işletme kayıt numarası,
- İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 6800**)
- Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları,
- Homojenize ve pastörize süttten üretilmiş olduğu,
- Tuz içeriği,

- Ürünün adı ve %'de yağ içeriği, bu tebliğin 5 inci maddesinin "g" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
- Fermantasyon işlemi ısıtma işlemle durdurulmuş ayranlar "Fermantasyonu Durdurulmuş Ayran" adı ile tüketime sunulacaktır.
- Muhafaza şekli kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Ayranların kurumumuza taşınması ve teslimatı, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara uygun olarak yapılmalı; taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı; teslimatı yapan personeller, kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.**
- 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.
- 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.
- 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.
- **REF.STD.NO: 2009/25** tebliğ no'lu "Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği

5.Pet bardak su (200±20 ml) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- İçme suları tebliğinde yer alan mikrobiyolojik ve berraklık kurallarına uygun olmalıdır.
- Kurumumuza teslim edilecek ürünlerin üretim tarihi kurumumuza teslim edilen tarihten en fazla 1 ay önce olmalıdır. Son kullanma tarihi 5 aydan yakın olan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Pet bardaklar bakanlıkça belirlenmiş olan sağlıklı plastik ürünlerden olacaktır.3 ve 7 kodlu petler kesinlikle olmamalıdır.
- 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.

- Firmalarca bırakılan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilecektir teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi İçme Suları Tebliği (TEBLİĞ NO: 28157)

6. TATLI BİBER SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Küf (kob/g):1x10¹-1x10²
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğ, Ek-5 Sebze ve Meyvelere Ait Mikrobiyolojik Değerler
- Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır.
- Getirilen salçalar küflenmiş, kokmuş ve bozulmuş olmamalıdır.
- Salça kendine has renk, tat ve kokuda, koyu kıvamda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi biber salçası dışında yabancı maddeler bulundurmamalıdır.
- İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır.
- Boya maddesi içermemelidir.
- Su miktarı %82'den, tuz miktarı %6'dan fazla olmamalıdır.
- Biber salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234'e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.
- **Kutular 5 kg'lık orijinal olup; sağlam, dayanıklı, orijinal mukavva koliler içerisinde teslim edilmelidir.**
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
- **Biber salçasının imal tarihi 1 yılı geçmemeli ve salça için (normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti vermelidir. 6 ay içerisinde**

bozulan malzemelerin tüm masrafı satıcı firmaya ait olacak şekilde aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.

- 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.
- 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.
- **REF.STD.NO:Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği**

7.BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ekmeklik buğday unu 1. tip 650 ekmeklik buğday unu olmalıdır.
- Unlarda protein oranı ağırlıkça % 10-11 (faktör 5.7) arası olmalı; nem oranı % 14.5'i geçmemelidir. Buğday unlarında asitlik sülfürik asit cinsinden kuru maddede maksimum %0.07 olmalıdır.
- Kendine özgü tatta olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır. Ekmeklik buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır. Glütteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- **50 kg'lık bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.** Kullanılmış un çuvalları tekrar kullanılmaz.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi malın çeşidi (ekmeklik, pastalık v.s) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

- 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.
- **REF.STD.NO:** Buğday Unu Tebliği (tebliğ no:2013/9)

8.ŞEKERPARE

- Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa faydalı olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
- Tatlıları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Şekerli hamur müstahzarlarının (tatlıların) yapımında (şuruplarında)çay şekeri =sakkaroz kullanılmalı hiçbir suretle sakkaroz haricindeki tatlandırıcılar (glikoz şurubu, diyabetik tatlandırıcılar vb..) kullanılmamalıdır.
- Tatlının her birinin ağırlığı 40 ± 5 olmalıdır. Tatlılar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Tatlılar dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü olmalı, yapımında sadece sıvıyağ kullanılmalı, pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Tatlıların ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
- Tatlılar ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Tatlılar tüketime hazır bir şekilde, şuruplanmış ve muayene komisyonunun bildirdiği büyüklükte dilimlenmiş ve/veya imal edilmiş halde teslim edilmelidir.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış ‘Gıda Üretim Sertifikasına’ sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma şekerli hamur müstahzarlarının yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, şeker, yağ, tuz vs.)ilişkin Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan alınmış ‘Üretim İzin Belgelerini’ istenildiği takdirde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Bu tatlıların yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.

- 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.
- Firmalarca bırakılan numuneler muayene komisyonu tarafından tat, koku, kıvam, kullanılan yağ ve şeker, midede bıraktığı yanma hissi ve ağızda dağılımı gibi basamaklarla değerlendirilecektir. teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

9.BAHARATLAR (Tatlı Kırmızı Toz Biber, Toz Karabiber, Pulbiber, Kekik, Toz Kimyon, Kuş Üzüümü, Çekilmiş Hindistan Cevizi, Köri, Kuru Nane, Sumak, Limon Tuzu, Toz Tarçın, Toz Vanilya, Zerdeçal) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Enterobaktericea: 100-1000 Maya ve küf: 104-105
- S.aureus: 103-104 B.cereus: 103-104
- Salmonella spp. : 25 g’da bulunmayacak
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Baharatlara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06
- **Tüm Baharatların mikrobiyolojik tahlil sonuçlarının (özellikle aflatoksin açısından güvenilir olduğunun raporunun) muayene komisyonuna (ürünlerin numunelerinin sunulduğu aşamada) ibraz edilmesi zorunludur.**
- Baharatlar yeni sene mahsulünden mamül olmalıdır.
- Kuşüzümünde, 25 gr.’daki tane sayısı 200-500 arasında olmalıdır.
- Baharatların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri EK-1, EK-2, EK-3, Ek-4’e uygun olmalıdır.
- Baharatlar, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızılmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
- Baharatların içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları, yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.
- Baharatlar, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb. organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
- Öğütülmüş baharat, en az %90’ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.
- Baharatlara nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmamalıdır.
- Küçük Hindistan cevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütlece en çok %0,35 olmalıdır.

- Baharatlarda kullanılan katkı maddelerine ait değerler 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde** yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
- Baharatlardaki bulaşanların miktarı 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde** yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
- Baharatlardaki pestisit kalıntı miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde** yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
- **Tatlı kırmızı toz biber 5 kg’lık paketlerde, diğer baharatlar 1 kg’lık paketlerde orijinal ambalajında teslim edilecektir.** Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Karabiber ve pulbiber istenilen miktarlara göre 1 gr’lık ambalajlarda teslim edilecek.**
- **Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50’sini tamamlamamış olacaktır**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan) alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği(Tebliğ No:2013/12)

10.SOYA SOSU

- Soya fasulyesinden üretilmiş olacaktır.
- Taşıma, ambalaj ve işaretleme Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 250-500ml’lik ambalajlarda olmalıdır.

11.KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Küf (kob/g): 10000-100000
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ R.G:06.02.2009-27133, Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile işlenmiş ürünleri Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler
- Çekirdeksiz kuru üzümün rutubet muhtevası % 13'den az % 16'dan fazla olmamalıdır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Rengi sarı, tadı doğal olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır. Kuru üzümler ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Çekirdeksiz kuru üzümler, **ağartılmamış (Naturel) çekirdeksiz kuru üzümler** (hiç bir kimyasal muamele görmeden veya doğal renk ve yapısını korumak amacıyla bandırma çözeltisine (Bandırma çözeltisi, 100 kg suya 5 kg ilâ 8 kg arasında potas (potasyum karbonat K_2CO_3) ve 0,6 kg ilâ 0,9 kg arasında zeytinyağı katılarak hazırlanan karışımdır) bandırıldıktan sonra güneşte kurutulmuş çekirdeksiz kuru üzüm) olmalıdır.
- Çekirdeksiz kuru üzümler, **I. Sınıf** (ürünler çeşidinin özelliklerini taşımalı, tat, lezzet, koku, yapı ve tipik renk bakımlarından iyi özelliklere sahip olmalı, ürünler boylanmış) olmalıdır.
- Çekirdeksiz kuru üzümler, **medium (orta) boyda** (100 gramdaki tane adedi 371-500) olmalıdır.
- Çekirdeksiz kuru üzüm taneleri, açık sarı ya da açık kahverengi veya buna yakın renklerde olmalıdır.
- Kuru üzümler sağlam, bütün, temiz olmalı, bunlarda yabancı tat, koku bulunmamalı (hafif kükürt kokusu ve hafif yağ tadı yabancı koku ve tat sayılmaz).
- **5 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır**
- 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.

- 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.
- 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.
- **REF.STD.NO:** TS 3411:2002

12.ÇORBALIK KESME MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine’ ve belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.
- Erişteler dikdörtgen kesim ve kavrulmuş şekilde teslim edilecektir.Uzun, ince ve spiral kesim eriştelere kabul edilmeyecektir.
- Çorbalık kesme makarna minik kare olacak.
- Erişteler ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Erişte 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
- Ambalajları, ürünün 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 koşullarına dayanıklı olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi yer almalıdır. Üretimden itibaren en fazla 3 gün geçmiş eriştelere kabul edilecektir.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış ‘Gıda Üretim (Unlu Mamuller: erişte) Sertifikasına’ sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılama koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Firmalarca bırakılan numuneler muayene komisyonu tarafından tat, koku ve pişme süresi gibi niteliklere göre değerlendirilecek ve teknik şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

13.DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Domates bitkisinin olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulpunun ilave tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılmasıyla elde edilen ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen üründür. Domates salçasında pH değeri en az 3,9 ve en çok 4,6 olur.
- Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır.
- Double konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında olmalıdır.
- Koyu kırmızı renkte, koyu kıvamda ve kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.
- İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır.
- Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır.
- Boya maddesi içermemelidir.
- Domates salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234'e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.
- **Kutular 5 kg'lık orijinal olup; sağlam, dayanıklı, orijinal mukavva koliler içerisinde teslim edilmelidir.**
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- 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.
- **REF.STD.NO:** Salça ve Püre Tebliği (tebliğ no:2014/6)

14.DONDURULMUŞ RUS SALATASI GARNİTÜR, MISIR, FASULYE, KARNABAHAAR VE İSPANAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Salmonella spp. : 25 g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25 g'da bulunmayacak E.Coli o157:H7: 25 g'da bulunmayacak
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- Kendine özgü olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Dondurulmuş ürünler – 18 °C' de olmalıdır. Dondurulmuş ürünler hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Dondurulmuş sebzeler yeni sene mahsulü olmalıdır.
- Dondurulmuş mısır kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalı, taneler iri ve karışık olmamalıdır. Hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Mısırlar, koçanlarından ayrılarak tane haline getirildikten sonra uygun teknik ile haşlanarak IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Dondurulmuş fasulye, taze ve pişirildiğinde kılçıksız olmalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.

- Dondurulmuş karnabahar, yeşil yaprakları ayrıldıktan sonra taç kısmı tekniğe uygun şekilde parçalanıp IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- **5 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde ve 2'li veya 4'lü ambalajların bulunduğu karton kolilerde teslim edilecektir.** 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. Çözülmüş, akmış ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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.
- **REF.STD.NO: Türk Gıda Kodeksi- Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği
tebliğ no :2014/47**

15.DONDURULMUŞ PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirilince iyi kabarmalı ve tadı iyi olmalı, acı olmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Dondurulmuş milföy hamuru – 18 °C’ de olmalıdır. Ebat ve **Ağırlığı: 1 adet milföy hamuru ağırlığı 100 gr + 5 gr, ebatları 12 cm x 12 cm ve kare şeklinde olmalıdır.** Tat normal, renk sarı veya beyaz, 1.sınıf un/yağ oranı T.S.E standartlarında olmalıdır. Peyniri 1.sınıf yağlı beyaz peynir olmalıdır.

BİYOLOJİK ÖZELLİKLER:

- Küf (kob/g): 1.0x10³-1.0x10⁴
- S. aureus:10³-10⁴
- Salmonella spp. : 25 g’da bulunmayacak
- L.monocytogenes: 25 g’da bulunmayacak
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde 2,5 kg’lık orijinal ambalajlarda 10 kg’lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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.

16.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 toprakları 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 tepsilerde 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 taşınmalıdır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek 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 karşılması 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 değerlendirilmeye 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)

17.İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- AKS:104-105
- Koliform: 102-103
- Maya ve Küf (kob/g): 1.0x10³-1.0x10⁴
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği,Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İrmik ortam sıcaklığında olmalıdır. İri boy ve taze olacaktır.
- Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı % 20' yi geçmemelidir. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. Buğday irmiğinin rutubet miktarı en çok % 14.5 olmalıdır.
- Sert buğday, durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır.
- **Teslim şekli bez veya polipropilen elyafı torbalar veya 25 kg' lık çuvallarda teslim edilecektir.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen

değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.

18.KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- İçeriği sodyum Asit Pirofoasfat E 450 a, Sodyum Bikarbonat E 500 ve nişastadan hazırlanmış olacaktır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kabartma tozu ortam sıcaklığında olmalıdır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. **2’şer kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.** Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanım tarihleri, üretim izin belgesi yer almalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kabartma tozları yapılan değiştirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kabartma tozu, 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.

19.KAKAO TEKNİK ŞARTNAMESİ

- AKS:104-105
- Koliform bakteriler:10-100
- Maya ve Küf (kob/g): 100-1000
- Salmonella spp.: 25 g’da bulunmayacak
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Kakao ve kakao ürünleri, çikolata ve çikolata ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Koyu kahve renginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Kakao ortam sıcaklığında olmalıdır.
- **1 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilecektir.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
- 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.
- 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.
- Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** 27.03.2000 tarihli Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği

20.SOFRALIK TUZ (RAFİNE) VE NEMSİZ KAYA TUZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Rutubet miktarı softa tuzunda kütlece en çok %0,5, yemeklik (gıda sanayinde kullanılan) tuzda kütlece en çok % 2 olmalıdır.
- Sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofrta tuzunda kuru maddede en az % 98 olmalıdır.
- Homojen olmalı ve tane büyüklüğü; göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı, 210 µm'lik elekten ise en çok %20'lik kısmı geçecek büyüklükte olur.
- Sofra tuzlarına 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. Sofra tuzları florid, demir gibi mineraller ve vitaminler ile zenginleştirilebilir.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır. Rutubeti kütlece en çok % 0.5 olmalıdır. Tuzlar ortam sıcaklığında olmalıdır. Homojen olmalıdır.
- **Sofralık tuz orijinal 1 gr'lık paketler halinde kaya tuzu ise 5 kg lık standartlarla uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir.** Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketleme yapılmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
- Sofralık tuzların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- 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.

- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği(Tebliğ No:2013/48)

21.HAZIR SÜTLÜ TATLI ÇEŞİTLERİ (TAVUK GÖĞSÜ, PUDİNG, KAZANDİBİ, SUPANGLE, SÜTLAÇ, PROFİTEROL) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tatlılar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Tatlılar, dışından bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, kıvamda, lezzette, renkte, homojen yapıda, sağlam, bütün, taze görünüşlü olmalıdır.
- Yanmış tat, yabancı koku ve lezzet bulunmayacaktır.
- Sütlü tatlılar, ekşimiş, sulanmış, çatlamış asla olmayacaktır.
- Sütlü tatlılar, sadece **%100 inek sütü** kullanılarak (su katkısız) yapılacaktır. Süt tozu kullanılmayacaktır.
- **Hazır tek kullanımlık (disposable) vakumlu kaplarda verilecektir. Tavukgöğsü ve kazandibi için 150±10 gram olmalıdır.**
- Sütlü tatlıların yapımında **çay şekeri=sakkaroz KULLANILMALI**; hiçbir surette (çay şekeri=sakkaroz haricindeki) tatlandırıcılar (glikoz şurubu, diyabetik tatlandırıcılar vb.) **KULLANILMAMALIDIR.**
- Ürünler taze üretim olarak kurumumuza gelmelidir. Sütlü tatlılar üretim tarihinden en fazla 2 gün geçmiş olduğu takdirde kabul edilecektir.
- Sütlü tatlılar Özel vakumlu hava girmeyecek şekilde ambalajlanmış olmalıdır.
- Sütlü Tatlılar, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. 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 koşullarına dayanıklı olmalıdır.
- Teslim edilen partideki tatlılar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme ve ağırlık bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt Numarası, İlgili standardın işaret ve numarası ,Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,Malın adı, tipi, imalat seri ve parti

numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları, Ürünü saklama sıcaklığı, İçerdiği maddeler (içine giren maddeler)

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası “verilmelidir. Üretici Firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme Kayıt Belgesi”** sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme sonrası ilk ürün teslimatında muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Üretici Firma hazır sütlü tatlıların (tavukgöğsü, kazandibi) yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, yağ, süt, şeker, kakao, krema, pralin, irmik, peynir, fındık, fıstık, tuz... vs) ilişkin **Tarım ve Orman Bakanlığın’** dan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır **“İşletme Onay Belgeleri’ni”** muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

22.KÜP ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Aerobik mezofilik bakteri (kob/g): 1.0x10⁴-1.0x10⁵
- Salmonella spp.:25 g’da bulunmayacak
- Osmofilik maya (kob/g): 1.0x10²-1.0x10³
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-3 Şeker ve Şekerli Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler Tebliğ
- Ağır Metal; As < 1 mg/kg, Pb < 0,5 mg/kg, Cu < 2 mg/kg
- Pesisit; Bulunmayacak.

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Rafine olacak, kendine özgü, niteliği bozulmuş olmayacaktır. Dağılmış, ufalanmış olmayacak, düzgün küp şeklinde, tekli küp şeker **adet ağırlığı 5 gr olacak şekilde 1 adet tekli ambalajlı olmalıdır**. Küp şeker ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır. Küp şeker ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan küp şekerler değiştirilecektir
- 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.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, R.G: 23.08.2006-26268 tarihli, Tebliğ No: 2006/40 Şeker Tebliği

23.KETÇAP (9-12 gr’lık) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan işletme onay belgesi alınmış olmalı, üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- **9-12 gr orijinal ambalajında teslim edilecektir.**
- 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.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği (Tebliğ No: 2013/Taslak)

24.KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Aşağıdaki tabloda belirtilen **MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ'** ne uygun olmalıdır:

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(% en çok)	KIRMIZI MERCİMEK	İÇ YEŞİL MERCİMEK	İÇ
Rutubet	(")	14,0	14,0	
Toplam Yabancı Madde (1)	(")	1,0	1,0	
Taş Toprak vb.. İnorganik Maddeler	(")	0,0	0,0	
Toplam Kusurlu Tane (2)	(")	0,0	1,0	
Böcek Hasarlı Tane	(")	0,0	0,0	
Kızılmış ve Çimlenmiş Tane	(")	0,0	0,0	
Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(")	-	-	
Kabuğu Soyulmamış Tane	(")	0,5	0,5	

(1)Taş, toprak vb.. inorganik maddeleri de içerir.

(2) Kızılmış, çimlenmiş taneyi de içerir.

(*) Kırık ve kabuğu soyulmamış taneler kusurlu tane tanımının içerisinde yer almıştır.

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli mercimeklerden olacaktır. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak,

fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. Mercimekler ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubet % en çok 12,0 olmalıdır.

- **25 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Yaprak mercimek olacaktır.**
- Teslim şekli standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon ambalajlarda olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi, suda erimesi ve kıvamı gibi özelliklerine göre değerlendirilip şartnameye en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.
- **REF.STD.NO** Mercimek Tebliği (tebliğ no:2008/37)

25.KIZARTMALIK YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kızartmalık yağda katkı maddelerine ait değerler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ndeki adı geçen yağlar için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, TS'ye uygun nitelikte olmalıdır.
- Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,5 gramdan fazla olmamalıdır (TS 1605). Acıymış olmamalı; peroksit değeri TS 4964'e uygun olmalıdır.
- Tüm kızartma çeşitlerinde kullanılabilmeli; duman, koku ve köpük yapmamalı ve yapışkan artık bırakmamalıdır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dumanlanma noktası >170 C° olmalı.

- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Dolum hacmi 18.000 ml’lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812’ de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir.**
- **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50’sini tamamlamamış olacaktır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yağ, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yağı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yağı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- **REF.STD.NO: Kısaltma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği(TEBLİĞ NO: 2007/41)**

26.KÖFTELİK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Sert buğdaylardan buğdayının tekniğine uygun olarak işlenmesinden elde edilen ürün olmalıdır.
- Köftelik bulgur olmalıdır.
- Kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır.
- Kimyasal madde artıkları, canlı ya da ölü böcek, iç böcek, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Eski ürün kokusu ve depo kokusu olmamalıdır.
- Tek çeşit olmalı birkaç çeşit ürün bir arada olmamalıdır.
- Kızılmış çürümüş olgunlaşmamış lekelenmiş taneler olmamalıdır.

- R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır.
- Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
- **Teslim şekli standart olarak sağlam ve 25 kg'lık temiz çuvallar içerisinde olmalıdır.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- 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.
- 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 duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi su çekme oranı gibi kriterlere göre değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.

27.KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Küflenme olmamalıdır.
- Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (8,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru fasulyeler iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Fasulyeler yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve

kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.

- Sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
- **Standart, sağlam, temiz 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.**
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- 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.
- 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 duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) pişme süresi, su çekme oranı gibi kriterlerine göre değerlendirilecek teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.
- **REF.STD.NO: TS 141**

28.KURU KEMALPAŞA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ekstra veya ekstra ekstra buğday unundan ya da irmiğinden yapılmış, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde içermemelidir.
- Sağlam, bütün olmalı, kırılmış, parçalanmış ve böcek yenikli olmamalı; yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir. Ürünler denenip alınacaktır.
- Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.

- Pişme sırasında dağılma olmamalı ürün piştikten sonra da bütünlüğünü korumalıdır. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- **Orijinal paketler halinde standartlarla uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. 1 paket içerisinde 40 tane tane olacaktır.** Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- 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.
- 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
- 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.
- **REF.STD.NO: TS 12102/T1'e uygun olarak üretilmiş olmalıdır.**
- **REF.STD.NO: TS 3411:2002**

29.KURU NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Küflenme olmayacaktır.
- Boy özellikleri bakımından en az (A) gurubu özelliklerini taşımalı (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8,5 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru nohut iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler

bulunmayacaktır. Kuru nohut ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.

- Sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
- **Standart, sağlam, temiz 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.**
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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 duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi su çekme oranı gibi kriterlere göre değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.
- **REF.STD.NO: TS 142**

30. LİMON SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- 1. Kalite olmalıdır.
- Doğal limon suyunun tat ve rengine olmalı, gıda maddeleri tüzüğünün belirlediği asitlik düzeyini aşmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.
- **1 kg'lık orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.** Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma

tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığından işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon suları değiştirilecektir.
- 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.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** 2009/6 Mikrobiyolojik kriterler tebliği

31.MAKARNA VE ŞEHİRİYE ÇEŞİTLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- AKS: 103-104
- Maya ve küf:102-103
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği,Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliği No: 2009/06)
- Kendine has renk, tat, kokuda olmalı ve kötü koku olmamalıdır. Makarnalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Makarna çeşidi sade makarna olmalıdır.
- Makarnalar; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir.
- Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir.
- Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb. organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
- Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %13 olmalıdır.
- Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
- Sade makarnada protein miktarı kuru maddede en çok %10,5 olmalıdır.

- Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye vb. şekillerde üretilebilir.
- Makarnalar %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.
- %96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı %0.05'ten çok olmamalıdır
- **Makarnaların teslimi 5 kg'lık standart naylon ambalajlarda olacaktır.** Kurum makarna ve şehriye çeşitlerinden istediğini sipariş edecektir (Burgu, spagetti, kelebek, yüksük makarna, penne makarna ve tel-arpa-yıldız şehriye, kuskus vb.) Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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 duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi su çekme oranı gibi kriterlere göre değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.
- **REF.STD.NO: R.G.: 05.03.2002-24686 Tarihli Makarna Tebliği (Tebliğ No: 2005-29)**

32. MARGARİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- AKS:103 – 104
- Koliform: 101– 102
- Maya-Küf (kob/g): 1.0x10¹-1.0x10²
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğ, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Açık sarı-bej renkli, kendisine has görünüşte olmalı, yabancı madde içermemelidir.
- **2500 gr lık paketler halinde olacaktır.** Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi belirtilecektir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan margarınler değiştirilecektir.
- 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.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- **REF.STD.NO:** 11.05.2008 tarihli Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarın ve Yoğun Yağlar Tebliği , R Gazete:17.05.2008- 26879, Tebliğ no:2008/ 21

33.MAYONEZ 9 gr lık ve 8 kg lık TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1.Mayonez,kendine has renkte olacaktır.
- 2.Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- 3.Duyusal kontrollerde, mayonez lezzeti aranacaktır.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır. Üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri Net miktarları yer almalıdır.
- **9 gr lık ve 8 kg lık orjinal ambalajında teslim edilecektir.**
- - 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.

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

34. NAR EKŞİSİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- Sağlıklı ve olgunlaşmış nar tanelerinden elde edilmiş, yoğun kıvamlı, koyu renkli ve kendine has ekşilikte olmalıdır.
- 1. Kalite olmalıdır.
- Kokmuş, kirlenmiş, küflenmiş olmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.
- **1 kg lık orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.** Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan nar ekşisi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığında işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan nar ekşileri değiştirilecektir.
- 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.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak

bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

- **REF.STD.NO:** 2009/6 Mikrobiyolojik kriterler tebliği

35.MISIR NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır. Nişasta ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem Max. %12,5 olacaktır.
- Nişasta, usulüne göre elde edilmiş mısırdan olacaktır.
- E. Coli <101 olmalıdır.
- **25 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- 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.
- 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.
- Ref. Std. No. Renklendirici ve tatlandırıcı dışındaki gıda katkı maddeleri tebliğ Tebliğ No: 2008/22

36. PİRİNÇ FINDIK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Sağlam ve özellikle küflü hastalıklı acılaşmamış, buruşuk ve tamamen kurumuş rengi bozulmuş , çürük ve acı olmamalıdır.
- Böcek diğer canlılar ve bunların yaptıkları zararlar, yabancı koku tat bulunmamalıdır.

- Rutubet miktarı %5 i geçmemelidir. Pirinç fındıkları iyi bir durumda tutacak nitelikte ve buna uygun malzemedan yapılmış insan sağlığına zararsız ambalajlarda getirilmelidir.
- **Pirinç fındıklar 1 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.**
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değiştirilecektir
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Yağlı tohumlar ve hububat tebliği 2013/15

37. PUDRA ŞEKERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Aerobik mezofilik bakteri (kob/g): 1.0x10⁴-1.0x10⁵
- Salmonella spp.:25 g'da bulunmayacak
- Osmofilik maya (kob/g): 1.0x10²-1.0x10³
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-3 Şeker ve Şekerli Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler Tebliğ
- Ağır Metal; As < 1 mg/kg, Pb < 0,5 mg/kg, Cu < 2 mg/kg
- Pesitisit; Bulunmayacak.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pudra şekerleri en ince değirmende öğütülmüş olacaktır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. Pudra şekeri ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. **5 kg' lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.** Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan pudra şekeri değiştirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO: Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği (Tebliğ No:2006/40)**

38.SEBZELİ ÇEŞNİ- SIVI KREMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tuzot baharatı kendine has koku, renk ve tatta olacaktır.
- Et ve/veya tavuk ekstraksiyonlarına mutfak tuzu ve lezzet verici maddelerin bir veya birkaçı, gerektiğinde katkı maddeleri ile hayvansal ve bitkisel yemeklik yağlardan herhangi biri, nişasta ve/veya sakaroz ilavesiyle, tekniğine uygun olarak, tablet, macun, granül, toz ve konsantre halde hazırlanan bir üründür.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- **Sebzeli çeşni 5 kg'lık, sıvı krema 1 kg lık ambalajlarda kurumumuza teslim edilmelidir.**
- **Salata sosları çeşitleri fesleğenli kekikli ve tatlı kırmızı biber maydanozlu olacaktır.**
- Ambalajlar; yırtık ,ezilmiş, kirli olmayacak.
- Gerçek tavuk ve sığır etinden elde edilmelidir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- **REF.STD.NO:** Baharat Tebliğ tebliğ no 2013/12

39. TAVUK SUYU BULYON (5 KG LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Kendine has, koku, lezzet, olmalıdır.
 2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
 3. Orijinal ambalajında teslim edilecektir.
 4. Tüm sıcak yemeklerde kullanılır olmalıdır.
 5. İlave tuz ve baharat ilavesine gerek duyulmamalıdır.
 6. Toz halinde olmalıdır.
 7. Kapalı kutu ve ambalajlarda olmalıdır.
 8. İçerisinde domuz yağı ve katkıları olmamalıdır.
 9. Tamamen güvenilir etten yapılmış olmalı .içerisinde kemik, sakatat hayvansal yağ gibi maddeler bulunmamalıdır. MGS (Mono sodyum glutamat) içermemelidir. Yapay renklendirici ve koruyucu içermemelidir. Ürünler istenilen tarih ve saatte teslim edilmelidir. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
 - a. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
 - b. TS standardı
 - c. Firmanın adı veya markası ve adresi
 - d. Ürünün adı, tipi
 - e. İmalat seri ve parti numaraları,
 - f. İmal ve son kullanma tarihleri
 - g. Net miktarları yer almalıdır.
- Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır

40. BUĞDAY UNU (PASTALIK, BÖREKLİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Pandispanya, paskalya, milföy hamuru, kuruvasan gibi pastane ürünleri ve lüks unlu mamüller üretiminde kullanılan 1. Sınıf un olmalıdır.
- Rutubet (%): 14,5 max / Protein (%): 10.5 min / Kül (%): 0,570 max

- Yüksek oranda su kaldırma özelliğine sahip, üretim esnasında deformasyonlara dayanıklı, homojen gözenek yapısı sağlayabilme, istenilen doğal rengi verebilme ve ürünlerde iyi kabarma özelliğine sahip olmalıdır.
- Uygun şartlar sağlandığında tazeliğini ve gevrekliğini uzun süre koruyabilmelidir.
- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku olmamalıdır.
- Rengi kendine özgü renkte beyaz olmalı, canlı-cansız parazit ve artıkları, kurt ve böcek bulunmamalıdır.
- Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmamalıdır.
- Pastalık buğday unları ortam sıcaklığında bulunmalıdır.
- Yeni sene mahsülü buğdaydan üretilmelidir.
- **25 kg'lık bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.** Kullanılmış un çuvalları tekrar kullanılmaz.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi malın çeşidi (ekmeklik, pastalık v.s) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
- Pastalık buğday ununun raf ömrü kurumumuz teslim aldıktan sonra en az 6 ay olmalıdır.
- 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.
- 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.
- 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.
- **REF.STD.NO:** Buğday Unu Tebliği (tebliğ no:2013/9)

41.TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Polarizasyon değeri (S°) en az 99,7; invert şeker miktarı en çok 0.04 (ağırlıkça); iletkenlik külü en çok 0.04 (ağırlıkça), kristal renk tipi (Brunswick puanı) en çok 12; çözelti rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok 0.10 (ağırlıkça); koruyucu madde kükürt dioksit (SO₂) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir.
- Pesitisit; Bulunmayacak.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Rafine ve yerli şeker olacaktır. Nemli ve topaklanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde, taş, toprak, bulunmayacaktır. Toz şeker ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır.
- **50 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.** Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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 duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.
- **REF.STD.NO:** Tebliğ No: 2006/40 Şeker Tebliğ

42. TÜRK KAHVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajında teslim edilecektir.
- **Türk kahvesi 100 gr ık**
- **Neskafe ve süt tozu 1 kg ve 250 gr lık**
- **Toz salep,sıcak çikolata 20 gr lık ambalajlarda olacaktır.**
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değiştirilecektir.
- 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.
- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Bırakılan numuneler değerlendirilecek ve şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği (Tebliğ No: 2006/52)

43. ÜZÜM SİRKESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- Üzüm sirkesi olmalıdır.
- Sirkede toplam asit miktarı asidik asit cinsinden 100 milimde 4 gramdan az etil alkol miktarı %1'den çok olmamalıdır.
- Mikrobiyal ve madensel bulanıklık, kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları olmamalıdır.
- Sirkeler organik ve inorganik asitler sirke ruhu dahil sağlığa zararsız olsa dahi yabancı maddeler ve boya maddeleri katılmamalı saf olmalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
- Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.

- **1 kg lık orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.** %100 üzümünden üretilmiştir ibaresi yer alacaktır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemenin yapılmış olmasıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan üzüm sirkesi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığında işletme onay belgesi alınmış olmasıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kabartma tozları değiştirilecektir.
- 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.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** 2009/6 Mikrobiyolojik kriterler tebliğ

44.YEMEKLİK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku, rutubet, kum, taş, toprak ve çöp olmamalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TSE 2284' e uygun olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Alınacak bulgur; ekstra sınıfı pilavlık bulgur olmalıdır.
- TS 2284 Standardına göre Pilavlık bulgur Tip 1 (İri taneli bulgur:3,50 mm. olan eleğin üstünde kalan bulgur), Çeşit 1 (Sade) olacaktır.
- Beyazlı tane miktarı en çok %1 olacaktır.
- Elek altı miktarı en çok %0.5 olacaktır.

- R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır.
- Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
- **Teslim şekli standart olarak sağlam ve 25 kg'lık temiz çuvallar içerisinde olmalıdır.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- 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.
- 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 duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi su çekme oranı gibi kriterlere göre değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009

Bulgurun diğer fiziksel ve kimyasal özellikleri

	Değer					
	Pilavlık			Köftelik		
	Sade	Çeşnili	Esmer	Sade	Çeşnili	Esmer
Beyazlı tane, % (m/m), en çok	1	1	1	1	1	1
Kızıl tane, % (m/m), en çok	1	1	Aranmaz	1	1	Aranmaz
Rutubet, % (m/m), en çok	13	13	13	13	13	13
Toplam yabancı madde, % (m/m) en çok	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

Toplam Kül*,% (m/m), en çok	2,0	2,5	2,0	2,0	2,5	2,0
Protein*, % (m/m), en az	11	11	11	11	11	11
Suya geçen madde, % (m/m), en çok	10	10	10	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz
Aflatoksin B1, (mikrogram/kg) en çok	2	2	2	2	2	2
Aflatoksin "B1+B2+G1+G2", (mikrogram/kg) en çok	4	4	4	4	4	4
Böcek parçaları ve yumurtalar	Bulunmamalıdır			Bulunmamalıdır		
Boya Maddesi	Bulunmamalıdır			Bulunmamalıdır		
*Değerler kuru madde üzerinden verilmiştir.						
**En çok bulunması gereken protein değeri						

45.YEMEKLİK PİRİNÇ (OSMANCIK VE BALDO) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Pirinç, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (uzunluk/genişlik oranı 2 veya 3 olan) ve yeni sene mahsulü pirinç olmalıdır.
- Pirinç, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü ve kızıymış tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
- Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14,5 olmalıdır.
- Kırık tane oranı % 2-3'ü geçmemelidir.
- Pirinç yabancı madde, taş toprak, kum, kavuz, kepek, pirinç dışındaki tohum ve taneler ile unlaşmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler müsaade edilen sınırların üzerinde bulunmamalıdır. Pirinç, çeşit olarak pilavlık pirinç niteliklerini taşımamalıdır. Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinç, böcek yenikli pirinç, tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık (kırmızı çizgili) pirinç olmamalıdır
- **25 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.**
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır.
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- 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.

- 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 duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pirinçlerin irilik, beyazlık, pişme süresi ve su çekme oranına göre değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.
- 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.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (TEBLİĞ NO: 2010/60)

46.YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yumurta Ürünleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler

	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	5	0	25 gramda bulunmamalıdır.	
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 kob/g - mL	1 x 10 ² kob/g - mL

- n : Numune sayısı
- c : Mikroorganizma sayısı "m" ile "M" arasında bulunabilecek maksimum numune sayısı
- m : Tüm numunelerde bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı
- M : "c" sayıda numunede bulunabilecek maksimum mikroorganizma sayısı
- Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
- Yumurtalar, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- Çürümüş, kokuşmuş ,doğal renk ve kokusunu kaybetmiş ile kuluçka işlemi görmüş yumurtalar kabul edilmeyecektir.
- Kabuk kalınlığı 0,2 mm'in altında ve kirli yumurtalar kabul edilmeyecektir.
- Yumurtaların ağırlığı en az 55 gr ağırlığında ve günlük olacaktır.
- Yumurtalar A sınıfı olup temiz yumurtalardan oluşacaktır.

Taze Yumurta-A Sınıfı Yumurta Özellikleri:

Katikula ve yumurta kabuğu:Normal,temiz ve hasarsız

Hava boşluğu:6 mm'den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecek

Yumurta akı:Berrak,saydam, jel kıvamındave yabancı madde içermeyecek

Yumurta sarısı:İşık Muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek,membranda yırtık olmayacak.Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecek.

Mikroorganizma: Yumurta içeriğinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit içermeyecek

- Kabuk yüzeyinde gaita, kümes içeriği, çamur, kan lekesi vb.. bulunan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
- Çatlak ve kırıklar yenileri ile değiştirilecektir.
- Yumurtalar viollerle teslim edilecektir.
- Yumurtalar yıkanmamış olmalı veya başka bir yöntemle temizlenmemiş olmalı ve yağlama işlemine tabi tutulmamalıdır.
- Yumurta ürünlerinin mikrobiyolojik özellikleri Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği'nde yer alan içeriğe uygun olacaktır.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 5 gün önceki tarih olmalıdır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği

47.RİVIERA ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Zeytinyağı riviera olmalı, temiz, düzgün 5 lt'lik tenekelerde kabul edilecektir.
- Zeytinyağının serbest yağ asitleri en çok %1.5 olmalıdır (Oleik asit cinsinden).
- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Berrak, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacak, rafinasyon artığı madde içermeyecektir. Zeytin yağları ortam

sıcaklığında olmalıdır. İçeriğine mineral yağ, yapay yağ, esterleştirilmiş yağ veya başka bir yağ karıştırılmış olmamalıdır.

- Zeytinyağında katkı maddelerine ait değerler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ndeki rafine zeytinyağları için verilen değerlere uygun olmalıdır.
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **Tenekeler temiz, paslanmamış olmalı, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812' de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir.**
- **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.**
- 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.
- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan zeytinyağı, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yağı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yağı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (TEBLİĞ NO: 2014/54)

48.DONDURULMUŞ SİGARA BÖREĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalı, üretim izin numarası ve tarihi TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi, Ürünün adı, tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- Donu çözülmüş veya son kullanım tarihi 6 aydan daha az kalmış ürünler kabul edilmeyecektir.

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2014/10)

49.PEYNİRLİ SU BÖREĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Koliform bakteri:100-1000
- Küf:1000-10000
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği,Ek-1 Hububat ve Fırıncılıkürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Börekler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Börekler, dışından bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte (kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen), sağlam, bütün, taze görünüşlü, yufka katları birbirine yapışmamış olmalı, yapımında sadece sıvı yağ kullanılmalı, ve iç malzemesi (peynir veya ıspanak harcı) yeterli miktarda olmalı pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır.
- 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. Böreklerin, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
- Börekler, ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Börekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar;
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette temas etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar;
- İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen (yabancı)cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında iğrenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne surette olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler;
- Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tad verici maddeler veya müsaade edilmemiş muhafaza maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler;
- Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler
- **Teslim edilen partideki börekler, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.**
- **Su böreği , tüketime hazır bir şekilde ve her biri 100 ± 10 gramlar halinde dilimlenmiş olarak teslim edilmelidir.**
- 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 koşullarına dayanıklı olmalıdır.
- 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.
- 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.
- 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.

50.KURU PASTA (TATLI-TUZLU), EKLER PASTA, SAKALLI POĞAÇA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- **Kuru gıdada kullanılacak yağ tereyağ olmalıdır. Firmaların getirmiş oldukları numuneler tek tek değerlendirilecek ve tereyağ tadı veya kokusu bulunmayan ürünler, midede yanma hissi oluşturan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.**
- Kuru pasta,ekler,poğaça yapımında kullanılan tüm malzemeler ‘Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine’ ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.
- Kuru pasta, ekler pasta, sakallı poğaça ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte,sağlam, bütün, taze görünüşlü ve kuru pasta, ekler ve sakallı poğaça iç malzemesi yeterli miktarda olmalı pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır. Ekler pasta içinde krema kullanılmalıdır. Sakallı poğaçanın içinde kullanılan peynir kaliteli yağlı beyaz peynir olmalı ayrıca maydanoza batırılmalıdır. Ekler ve sakallı poğaçanın her birinin ağırlığı 30±5 gram olmalıdır.
- Kuru pastalar, ekler ve sakallı poğaça ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un,tuz,katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
- Kuru pasta, ekler, sakallı poğaça boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Teslim edilen partideki, kuru pasta, ekler, sakallı poğaça tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Kuru pasta, ekler ve sakallı poğaça günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- **Ekler, sakallı poğaça ve karışık kuru pasta (tatlı ve tuzlu kuru pasta) kurumun istediği miktara uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel karton kutularda, teslim edilmelidir.**
- Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış ‘Gıda Üretim (Unlu Mamuller: Kuru pasta, simit, poğaça vb. üretim) Sertifikasına’ sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Pasta yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Firmalarca bırakılan numuneler muayene komisyonu tarafından tat,koku,lezzet tazelik ve ağız ve midede bıraktığı yanma hissine göre değerlendirilecek ve teknik şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

51. İÇECEKLER (2,5 lt siyah gazlı içecek, 1 lt kutu meyve suyu çeşitleri, 2,5 lt portakallı gazlı içecek, 200 ml Maden suyu, 200 ml limonlu soda, 200 ml karpuz-çilek soda, 200 ml karadut- frenk üzümü soda) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- **Doğal mineralli su(Soda):** 1.12.2004 tarihli ve 25657 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun mineralli sulardır.
- **Kola:** Su ve kendine özgü aroma maddeleri ve/veya diğer bileşenler ve/veya kafein ile şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre üretilen ve karbondioksit ile gazlandırılmış olan içecektir.
- **Meyveli içecek:** Meyve suyu ve/veya meyve püresi ve/veya bunların konsantresi ve/veya meyve tozu, su ve/veya diğer bileşenler ile şeker ilave edilerek veya edilmeden tekniğine göre gazlı veya gazsız olarak üretilen içecektir.
- **Meyve suyu:** Sağlam, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş meyvelerden, tek meyveden veya daha fazla meyvenin karışımından elde edilen, elde edildiği meyve ve meyvelerin karakteristik renk, aroma ve tadına sahip, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,
- **Bu ürünler sosyal tesislerde satılmak üzere alınacaktır.**
- **Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50’sini tamamlamamış olacaktır. Son kullanma tarihi 3 aydan yakın olan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.**
- İçeceklerde kapağı açılmış, hava almış veya tüketim tarihi geçmiş olanlar geri iade edilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği (TEBLİĞNO: 2007/26)

52.SİYAH ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Toplam toz çay miktarı (g/g)% (tanecik boyutu $\leq 355\mu$) en çok 14, toplam kül (kuru maddede) (g/g)% en çok 8, nem oranı (g/g)% en çok 7 olmalı ve diğer kimyasal özellikleri R.G.:12.08.2008-26965 tarihli Siyah Çay Tebliği Tebliğ no: 2015/30 ek-1'deki fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışardan yabancı koku çekmiş, içerisinde boya maddesi olmayacaktır. Çay ortam sıcaklığında olmalıdır.Fiziksel özellikleri R.G.:12.08.2008-26965 tarihli Siyah Çay Tebliği Tebliğ no: 2015/30 ek-1'deki fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
- **Siyah Çay 1kg'lık paketler halinde teslim edilecektir.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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.

- **REF.STD.NO:** Siyah Çay Tebliği. Tebliğ no:2015/30

53. DONDURULMUŞ BEZELYE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

REF. STD. NO: Türk Gıda Kodeksi- Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği Tebliğ No: 2014/47

- Kendine özgü tadı ve kokusu olmalı, kötü tat, koku ve lekeli olmamalıdır.
- Dondurulmuş ürün -18 °C' de olmalı ve hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir.
- Dondurulmuş bezelyeler yeni sene mahsulü olmalıdır.
- Dondurulmuş taze bezelyelerin kabukları ayrıldıktan sonra elde edilen tanelerinin tekniğine uygun biçimde hücre zarı parçalanmadan IQF (Tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulması gerekmektedir.
- 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.Çözülmüş, akmış ambalajlar kabul edilmeyecektir. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Raf ömrü en az 6 ay olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün değiştirilecektir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır

54.ELMA DİLİM PATATES TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- REF. STD. NO: Türk Gıda Kodeksi- Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği Tebliğ No: 2014/47
- Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- Dondurulmuş elma dilim patateslerde hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır. Ağızda mantarlaşmış bir his vermemelidir. Kolayca dağılmayan yapıda olmalıdır.
- Patateslerin yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış olmalı ve buz kütleleri halinde yapışmış ve dondurulmuş olmamalıdır.
- Yabancı madde bulunmamalı, 1. Sınıf dondurulmuş patates olmalı, kendine has renkte kararmamış ve örnek renkte olmalıdır.
- Patateslerin boyları homojen olmalı çok iri veya çok küçük patatesleri karışık içermemelidir.
- Kabukları temizlenmiş patateslerden yapılmalı ve kabuk kısmında leke ve çamur olmamalıdır.

- Dondurulmuş elma dilim patates -18 C'de olmalıdır. Üretim metodu olarak; dondurulmuş patatesler uygun boyutlarda doğranmış, ön kızartma yapılarak IQF sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- Mikrobiyolojik kalite kontrol kriterlerine göre; Salmonella spp. 25 g'da bulunmamalıdır. L. Monocytogenes 25 g'da bulunmamalıdır. E. Coli O157:H7 25 g'da bulunmamalıdır.

55. IZGARA KÖFTE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- REF: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011, Yetki Kanunu:5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G. 29.01.2019-30670 Tebliğ No: 2018/52
- Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak.
- Köftede hayvansal olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılmayacak, baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarı toplamda %5'i aşmayacaktır.
- Yağ: %25 max
Protein: %12 min
Tuz: %2 Max
Ref: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği R.G 29.01.2019-30670 Tebliğ No: 2018/52
- Köftelerin şekli düzgün olmalı, kuruma olmamalı, köfteler bütün halde, birbirine ve/veya kutu iç yüzeyine yapışmamış olmalıdır. Köfte yüzeyinde küçük parça buz kristalleri teşekkül etmemiş olmalıdır. Köfte çeşidine has renkte olacak ve et kararmamış olacaktır. Düzgün yapılı olmalı ve pişirildiğinde lastiksi ve çiğnemesi zor olmamalıdır.
- Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme veya herhangi bir bozulma olmamalıdır. -18 C'de olmalıdır. Erimiş ve tekrar dondurulmuş olmamalıdır.
- Ürün yeni üretim olmalı ve son kullanma tarihi teslim gününden itibaren en az 180 gün olmalıdır.
- Orijinal ambalaj üzerinde gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjiye veya intoleransa neden olan belirli madde veya ürünler, belirli bileşenlerin veya bileşen gruplarının miktarı, gıdanın net miktarı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, özel muhafaza ve kullanım koşulları, gıdanın dondurulma tarihi, ürünün ait olduğu kasaplık hayvan türü, işletmecisinin adı veya ticari unvanı ve adresi, işletme kayıt numarası, menşei ülke, beslenme bildirimini, gıdanın parti işareti veya numarası bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen hususlar Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini kapsayacaktır.
- Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaları taşıma bölümündeki kurallara, Gıda hijyeni yönetmeliğine, Hayvansal Gıdalar için özel hijyen kuralları yönetmeliğine ve TS 10581'e uygun olmalıdır. Frigorik (-18 C) araçlarda getirilmelidir.

56. TAVUK ŞİNİTZEL-ÇITIR TAVUK (FİNGER) (DONDURULMUŞ) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Tüm Ürünler; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, Türk

Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıklarının İzlenmesi Hakkında Tebliğe” uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamaludur.

- %100 piliç derisiz göğüs etinden üretilmiş ve uygun gıdalarla dış kaplama yapılmış kendine özgü tat, koku ve görünüşte olmalıdır. Kemik kıyması, hacim arttırıcı içermeyecektir.
- Donuk çitir tavuklar her birinin ağırlığı 50 gr (± 10)
- Donuk tavuk şinitzelin her birinin ağırlığı 100 gr (± 10)
- Tavuk eti, yağı, çeşitli katkı maddeleri ve baharatlar ile elde edilen hamurun şekillendirme makinesinde şekillendirilip, ön unlama, bulamaçlama, yumurta ile kaplama işlemlerinden geçirilip pişirilerek IQF'te soğutulması ya da dondurulmasıyla elde edilen üründen yapılmış olacaktır.
- Ürün tadı toplu tüketim yerlerine hitap edecek biçimde olacak, çok acı baharatlı olmayacaktır. Ürün içerisine kemik, kıkırdak ve sakatat katılamaz.
- Her teslimatta aynı parti numaralı ürünler getirilecektir.
- Dondurulmuş ürün olacak, taze donmamış ürün kabul edilmeyecektir.
- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Sulanmış, rengi değişmiş, bozulmuş ve kokuşmuş olmayacaktır. Ürüne Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'ne uygun olarak hızlı dondurulma işlemi yapılmalıdır. Her bir adedi 100-120 gr arası olacaktır.
- Ambalajlama, etiketleme ve işaretlemesi ile gıdaların taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksinin İlgili Yönetmelik ve Tebliğlerine uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, bilgileri, ürün-üretim bilgileri, üretim tarihi, son tüketim tarihi, parti no, net ağırlık okunaklı, silinmeyecek ve düşmeyecek şekilde bastırılacaktır.
- Merkez sıcaklığı -18°C altında olmayan ürün teslim alınmayacaktır. Çözülmüş olan ürünler kabul edilmeyecek, iade edilecektir.

57. KADINBUDU KÖFTE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Tüm Ürünler; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıklarının İzlenmesi Hakkında Tebliğe” uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamaludur.
- Donuk kadınbudu köftenin her birinin ağırlığı 50 gr (± 10) olmalıdır.
- Merkez sıcaklığı -18°C altında olmayan ürün teslim alınmayacaktır Derin dondurucuda (-18°C) en az 6 ay muhafaza edilebilmelidir.
- Ürün tadı toplu tüketim yerlerine hitap edecek biçimde olacak, çok acı baharatlı olmayacaktır. Ürün içerisine kemik, kıkırdak ve sakatat katılamaz.
- Her teslimatta aynı parti numaralı ürünler getirilecektir.
- Ambalajlama, etiketleme ve işaretlemesi ile gıdaların taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksinin İlgili Yönetmelik ve Tebliğlerine uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, bilgileri, ürün-üretim bilgileri, üretim tarihi, son tüketim tarihi, parti no, net ağırlık okunaklı, silinmeyecek ve düşmeyecek şekilde bastırılacaktır.

- Kokmuş, bütünlüğü bozulmuş, tat ve kokusunda değişim olan ürünler kabul edilmeyecektir.
- Ambalaj içindeki köfteler şekil ve lezzet bakımından aynı ebat ve kalitede olmalıdır.
- Ayrıca aşağıda yer alan kanatlı eti teknik şartnamesi ve hazırlanmış kanatlı eti ve kırmızı et karışımları teknik şartnamesi kriterlerine de uygun olacaktır.

58. KANATLI ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. **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.**
2. 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.
3. **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 almını gösteren irsaliye çıkışının fotokopisinin muayene komisyonuna ibrazı şarttır.**
4. **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.**
5. **Kurumumuz sonradan işlem görmüş ve/veya ambalajı işlem görmüş değiştirilmiş ürünleri kabul etmeyecektir.**
6. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
7. 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.
8. Kanatlı eti; **Tebliğ No: 2006-29 Türk Gıda Kodeksi çiğ Kanatlı hayvan eti Tebliği** hükümlerine uygun olmalıdır.
9. Üretici firma; kesime alınan kümeste 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.

10. Kanatlı hayvan eti, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen **tavuk** olmalıdır.
11. 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 pizola(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 Ormanlık 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, 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. Kanatlı eti taze ise, üretim tarihinden en fazla 2 gün geçmiş olmalı veya son tüketim tarihine en az 7 gün kalmış olmalıdır.
19. Kanatlı eti, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
20. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış kanatlı etlerinin **kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
21. 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

22. 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</i> spp.	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

23. Kanatlı eti, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
24. Kanatlı eti, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb. organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
25. Kanatlı eti, tüy dipleri kan lekesiz olmalı; morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, berelenme, jelatinimsi yapı vb. olumsuzluklar taşımamalıdır.
26. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan kanatlı eti olmamalıdır
27. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
28. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
29. 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.

30. 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.
31. 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**, suhnet 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 malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.
32. Kanatlı eti taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
33. Kanatlı eti tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır. Her teslimatta mutlaka muhatap olunabilecek firma yetkilisi bulunmalıdır.
34. 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.**
35. Müteahhit firma tarafından getirilen kanatlı etleri muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
36. İstenilen kanatlı et miktarı kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır.
37. **Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan \pm % 20 kanatlı eti alıp almamakta serbesttir.**
38. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
39. 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'leri esas alınacaktır.
40. 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. Dilimli Yaprak Döner;** büyükbaş ve küçükbaş hayvanların biri veya birkaçının kırmızı etlerinin karışımına, istenildiğinde aynı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindir formu verilmiş ve yatay veya dikey olarak döndürülerek pişirilmiş et ürününün üretiminin de kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çığ kırmızı etin kullanıldığı döneri kapsar.
- 3. Dilimli Yaprak Kanatlı Eti Döneri;** çığ kanatlı hayvan etlerinin biri veya bunların karışımına istenildiğinde kuyruk yağı, gömlek yağı, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindir formu verilmiş ve yatay veya dikey olarak pişirilmiş et ürününün üretiminde kanatlı eti olarak sadece yaprak haline getirilmiş çığ kanatlı etinin kullanıldığı döneri kapsar.
- 4. Hazırlanmış kanatlı eti ve kırmızı et karışımları MSG=Mono sodyum glutamat =E 621 ve/veya katkı maddelerini içermeyecektir.**
- 5. Kurumumuzun talep ettiği hazırlanmış kanatlı hayvan ürünlerinin teknik şartnameye uygunluğu açısından incelenmesi için ihale gününden bir gün önce numunelerinin bırakılması gerekmektedir.**
- 6. 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.
- 7. 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.**
- 8. Dönerin içerdiği yağ oranı kütlice en çok %25, tuz oranı kütlice en çok %2 olmalıdır.**
- 9. Döner üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %1'i aşmaması gerekir.**
- 10. Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlice en çok %15, tuz oranı kütlice en çok %2 olur.**
- 11. Kanatlı eti dönerinin üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %1'i aşmaması gerekir.**

12. Kanatlı köftede hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekme  ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %5'i aşmaması gerekir.
13. Kanatlı hayvan eti ve hazırlanmış karışımlarında üreten işyeri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşması Gereken Özellikler" bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmî 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.
14. Kanatlı hayvan kesimi 8.5.1986 Tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'nun 33. maddesi hükümlerine uygun olarak yapılmalıdır.
15. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmî 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.
16. Üretici firma; kesime alınan kümeste 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.
17. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk etinden mamül olmalıdır.
18. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemleri görmüş, suyu sızdırılmış kanatlı etinden mamül olmalıdır.
19. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, soğutma, dondurma veya hızlı dondurma işlemleri görmüş olmalıdır. İsteğe bağlı olarak: Piliç cordon blue (adet ağırlığı 100±15 gram), piliç kadınbudu köfte (adet ağırlığı 50±15 gram), dilimli dana döner (1500 gr/paket ağırlığı) ve dilimli tavuk döner (1500gram /paket ağırlığı), çıtır göğüs fileto(adet ağırlığı 55±5 gram), piliç köfte (adet ağırlığı 50±5 gram), salam %100 dana salam (900 gr/adet rulo),sosis kokteyl sosis, pastırma yağsız ve sinirsiz, sucuk %100 dana kangal sucuk ve şeklinde olmalıdır.
20. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının ihale öncesi alınan numuneler değerlendirilerek piştikten sonraki durumu değerlendirilecektir. Piştikten sonra sönük ve lastik gibi bir görünümlü olmamalıdır.
21. 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-ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.

22. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz isteğine bağlı olarak taze ve/veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
23. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
24. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının şoklu olan ürünleri, son tüketim tarihine 3 aydan az süre kaldığı takdirde kabul edilmeyecektir. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının taze olan ürünleri, üretim tarihinden en fazla 2 gün geçmiş olduğu takdirde kabul edilecektir.
25. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
26. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, 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

27. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.

28. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb. organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
29. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, bütünlüğü bozulmamış, parçalanmamış, zedelenmemiş, homojen büyüklükte ve görünüşte olmalıdır.
30. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır
31. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş, boyanmış hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
32. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
- 33. 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.
34. 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)
35. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları 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**, 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 malzemedan yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.

- 36.Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
- 37.Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır.
- 38.Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları 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.**
- 39.Müteahhit firma tarafından getirilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
- 40.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.
- 41.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.
- 42.Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan \pm % 20 hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları alıp almamakta serbesttir.
- 43.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.