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

Sayı : 85637428-934.99/ 38 **18.07.2022**
Konu : Gıda Malzemeleri Alımı (Yaklaşık Maliyet)

Sayın.....

Üniversitemiz öğrencilerine hizmet veren Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü tarafından Öğrenci ve Personel yemek hizmetinde ve Personel lokalinde 2022 yılı Ekim, Kasım ve Aralık aylarında kullanılmak üzere aşağıdaki listede belirtilen özelliklere göre "***Gıda Malzemeleri Alımı***" işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi için ***Yaklaşık Maliyet*** oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu Yaklaşık Maliyet için birim fiyatınızı **25.07.2022** tarih ve saat 11.30'a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

NOT

- *Teklif Mektupları İdarenin Vermiş / Yayınlamış Olduğu Birim Fiyat Cetveline Yazılacak ve Kapalı Zarfta Teslim Edilecektir. Zamanında Verilmeyen, Açık Adres, Kaşe ve İmza Olmayan Teklifler Değerlendirilmez.*
- *Ürün Teknik Şartnameleriyle ilgili Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü ile irtibata geçebilirsiniz. 0 352 504 38 38 / 10866*

S.N.	Malzemenin Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	0 No Kornişon Turşu(10 Kg'lık)	90	Kg		
2	Karışık Turşu (10 Kg'lık)	300	Kg		
3	Antep Toz Fıstık	10	Kg		
4	Badem (1 Kg'lık)	10	Kg		
5	Aşurelik Buğday (25 Kg'lık)	250	Kg		
6	Ayçiçeği Yağı (18 Litrelikten)	220	Tnk		
7	Ayran (200 cc'lik)	15.000	Adet		
8	Bardak Su(200 cc) 60'lı Koli	3250	Koli		
9	Beyaz Peynir (18 Kg'lık teneke)	54	Kg		
10	Kaşar Peyniri (1 Kg'lık Paketlerde)	50	Kg		
11	Biber Salça (Tatlı) (5 Kg'Lık)	10	Tnk		
12	Buğday Unu (Ekmeklik)	400	Kg		
13	Ceviz İçi (5 Kg'lık)	5	Kg		
14	Tüm Fındık İçi (250 gr'lık)	20	Paket		
15	Cevizli Baklava	90	Kg		
16	Çekilmiş Hindistan Cevizi (1 Kg'lık)	10	Kg		
17	Toz Karabiber (1 Kg'lık)	50	Kg		
18	Karabiber (1 gr'lık)	60	Kg		
19	Tatlı Kırmızı Toz Biber (5 Kg'lık)	50	Kg		
20	Tarçın	5	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

21	Toz Tarçın (1 Kg'lık)	5	Kg		
22	Toz Vanilya (1 Kg'lık)	20	Kg		
23	Toz Yenibahar (1 Kg'lık)	5	Kg		
24	Toz Kimyon (1 Kg'lık)	30	Kg		
25	Sumak	15	Kg		
26	Pulbiber (1 Kg'lık)	75	Kg		
27	Pulbiber (1 gr'lık)	80	Kg		
28	Çörek otu	5	Kg		
29	Kekik (1 Kg'lık)	50	Kg		
30	Defne Yaprağı	3	Kg		
31	Kuş Üzümü (1 Kg'lık)	3	Kg		
32	Köri (1 Kg'lık)	15	Kg		
33	Kuru Nane (1 Kg'lık)	30	Kg		
34	Limon Tuzu	20	Kg		
35	Çekirdeksiz Kuru Üzüm(Sarı)(5 Kg'lık)	40	Kg		
36	Çorbalık Kesme Makarna (Erişte)	300	Kg		
37	Damla Çikolata (1 Kg'lık)	10	Kg		
38	Pasta Kreması (1 Kg'lık)	12	Kg		
39	Yaş Pasta Katkı Maddesi	7	Kg		
40	Domates Salçası (5 Kg'Lık)	350	Tnk		
41	Dondurulmuş Fasulye (Fresh) (5 Kg'lık)	800	Kg		
42	Dondurulmuş Ispanak (Fresh) (5 Kg'lık)	400	Kg		
43	Dondurulmuş Rus Salatası Garnitürü (5 Kg'lık)	100	Kg		
44	Dondurulmuş Karnabahar (Fresh) (5 Kg'lık)	450	Kg		
45	Dondurulmuş Mısır (5 Kg'lık)	200	Kg		
46	Dondurulmuş Pey. Milföy Böreği (100 gr'lık)	1500	Adet		
47	Ekmek (50 gr'lık)	230.000	Adet		
48	Tam Buğday Ekmeği (50 gr'lık)	500	Adet		
49	İrmik (25 Kg'lık)	50	Kg		
50	Kabartma Tozu (2000 gr'lık ambalaj)	10	Kg		
51	Kakao (1 Kg'lık)	20	Kg		
52	Kaya Tuzu (5 Kg'lık)	300	Kg		
53	Sofralık Tuz (1 gr'lık)	100	Kg		
54	Kazandibi (150 gr/Adet)	3000	Adet		
55	Tavuk Göğsü (150 gr/Adet)	3000	Adet		
56	Kesme Şeker (Tekli ambalajlı)	2000	Adet		
57	Ketçap (9-12 gr'lık)	2000	Adet		
58	Kırmızı Mercimek (25 Kg)	1000	Kg		
59	Yeşil Mercimek (25 Kg'lık)	200	Kg		
60	Kızartmalık Yağ (18 Kg'lık)	40	Tnk		
61	Köftelik Bulgur (25 Kg'lık)	400	Kg		
62	Kuru Fasulye (25 Kg)	600	Kg		
63	Kuru Kemalpaşa Tatlısı (40 adt/Paket)	250	Paket		
64	Kuru Nohut (25 Kg)	600	Kg		
65	Kuru Şekerpare Tatlısı (1 Paket 15 Adet)	350	Paket		
66	Limon Suyu (1 Kg'lık)	120	Adet		
67	Makarna (5 Kg'lık) (4 çeşit 200'er kilo)	2500	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

68	Şehriye Tel (5 Kg)	500	Kg		
69	Şehriye Arpa (5 Kg)	500	Kg		
70	Yıldız Şehriye	250	Kg		
71	Margarin (2500 gr)	30	Adet		
72	Pastacılık Margarini	30	Kg		
73	Mayonez (10 Kg)	10	Kova		
74	Mayonez (9 gr'lık)	250	Adet		
75	Nar Ekşisi (1 Litrelik)	40	Adet		
76	Nişasta	250	Kg		
77	Pekmez (1 Kg'lık)	10	Kg		
78	Pirinç Fındık (1 Kg'lık)	10	Kg		
79	Pudra Şekeri (5 Kg'lık)	50	Kg		
80	Sebzeli Çeşni (5 Kg'lık)	10	Adet		
81	Sıvı Krema (1'er Litrelik)	360	Litre		
82	Tavuk bulyon Toz	50	Kg		
83	Et Bulyon Toz	50	Kg		
84	Süt (UHT) (1 Kg'lık)	300	Litre		
85	Süt (UHT) (10 Kg'lık)	1200	Litre		
86	Tahin (5 Kg)	4	Tnk		
87	Tatlılık Un (25 Kg)	200	Kg		
88	Tereyağ (1 Kg'lık)	20	Kg		
89	Toz Şeker (50 Kg'lık)	600	Kg		
90	Türk Kahvesi (100 gr'lık)	550	Adet		
91	Üzüm Sirkesi (1 Kg'lık)	150	Kg		
92	Yaz Helvası (2.5 Kg'lık Paket)	740	Kg		
93	Yemeklik Bulgur (25 Kg)	2000	Kg		
94	Yemeklik Pirinç (25 Kg) (Baldo)	2200	Kg		
95	Yufka	150	Kg		
96	Yumurta (30'luk viol)	200	Koli		
97	Zeytinyağı Riviera (5 Litrelikten)	10	Tnk		
98	Zeytinyağı Sızma (5 Litrelikten)	10	Tnk		
99	Dondurulmuş Sigara Böreği	2000	Adet		
100	Peynirli Su Böreği	700	Kilo		
101	Kuru Pasta Çeşitleri (Tatlı/Tuzlu)	60	Kilo		
102	Su (24'lü)	50	Koli		
103	Maden Suyu(Sade, 24'lü)	30	Koli		
104	Maden Suyu(Meyveli, 24'lü)	20	Koli		
105	Maden Suyu(Meyveli, 24'lü)	20	Koli		
106	Maden Suyu(Meyveli, 24'lü)	20	Koli		
107	Niğde Gazozu (24'lü)	20	Koli		
108	Kola (6'lı)	20	Koli		
109	Fanta (6'lı)	20	Koli		
110	Ice Tea (Soğuk Çay, 24'lü)	5	Koli		
111	Meyve Suyu (24'lü)	5	Koli		
112	Meyve Suyu (24'lü)	5	Koli		
113	Dido Sütlü Çikolatalı Gofret (24'lü)	15	Koli		
114	Ülker Çokonat Çikolatalı Gofret (24'lü)	15	Koli		

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

115	Ülker Cocostar (24'lü)	15	Koli		
116	Ülker Çikolatalı Gofret (24'lü)	10	Koli		
117	Ülker Albeni Çikolatalı (24'lü)	10	Koli		
118	Çay	50	Kg		
119	Dilimlenmiş Tavuk Döner	400	Kg		
120	Tavuk Fileto	1500	Kg		
121	Tavuk Sarma	1500	Kg		
122	Tavuk Spesiyal	350	Kg		
123	Tavuk Baget	350	Kg		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

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

T.C. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

S.N	KURU GIDA	MİKTAR	BİRİM
1	0 No Kornişon Turşu(10 kg'lık)	90	Kg
2	Karışık Turşu (10 Kg'lık)	300	Kg
3	Antep Toz Fıstık	10	Kg
4	Badem (1 Kg'lık)	10	Kg
5	Aşurelik Buğday (25 kg'lık)	250	Kg
6	Ayçiçeği Yağı (18 Litrelikten)	220	TNK
7	Ayran (200 cc'lik)	15.000	Adet
8	Bardak Su(200 cc) 60'lı koli	3250	koli
9	Beyaz Peynir (18 Kg'lık teneke)	54	Kg
10	Kaşar Peyniri (1 Kg'lık Paketlerde)	50	Kg
11	Biber Salça (Tatlı) (5 Kg'Lık)	10	TNK
12	Buğday Unu (Ekmeklik)	400	Kg
13	Ceviz İçi (5 Kg'lık)	5	Kg
14	Tüm Fındık İçi (250 gr'lık)	20	Paket
15	Cevizli Baklava	90	Kg
16	Çekilmiş Hindistan Cevizi (1 kg'lık)	10	Kg
17	Toz Karabiber (1 Kg'lık)	50	Kg
18	Karabiber (1 gr'lık)	60	kg
19	Tatlı Kırmızı Toz Biber (5 Kg'lık)	50	Kg
20	Tarçın	5	kg
21	Toz Tarçın (1 Kg'lık)	5	Kg
22	Toz Vanilya (1 Kg'lık)	20	Kg
23	Toz Yenibahar (1 Kg'lık)	5	Kg
24	Toz Kimyon (1 Kg'lık)	30	kg
25	Sumak	15	kg
26	Pulbiber (1 kg'lık)	75	Kg
27	Pulbiber (1 gr'lık)	80	Kg
28	Çörek otu	5	kg
29	Kekik (1 Kg'lık)	50	Kg
30	Defne Yaprağı	3	Kg
31	Kuş Üzümü (1 kg'lık)	3	Kg
32	Köri (1 Kg'lık)	15	Kg
33	Kuru Nane (1 Kg'lık)	30	Kg
34	Limon Tuzu	20	Kg
35	Çekirdeksiz Kuru Üzüm(Sarı)(5 Kg'lık)	40	Kg
36	Çorbalık Kesme Makarna (Erişte)	300	kg
37	Damla Çikolata (1 Kg'lık)	10	Kg
38	Pasta Kreması (1 kg'lık)	12	Kg
39	Yaş Pasta Katkı Maddesi	7	Kg

40	Domates Salçası (5 Kg'Lık)	350	TNK
41	Dondurulmuş Fasulye (Fresh) (5 Kg'lık)	800	Kg
42	Dondurulmuş Ispanak (Fresh) (5 Kg'lık)	400	Kg
43	Dondurulmuş Rus Salatası Garnitürü (5 Kg'lık)	100	Kg
44	Dondurulmuş Karnabahar (Fresh) (5 Kg'lık)	450	Kg
45	Dondurulmuş Mısır (5 Kg'lık)	200	Kg
46	Dondurulmuş Pey. Milföy Böreği (100 gr'lık)	1500	Adet
47	Ekmek (50 gr'lık)	350.000	Adet
48	Tam Buğday Ekmeği (50 gr'lık)	500	Adet
49	İrmik (25 Kg'lık)	50	Kg
50	Kabartma Tozu (2000 gr'lık ambalaj)	10	Kg
51	Kakao (1 Kg'lık)	20	Kg
52	Kaya Tuzu (5 Kg'lık)	300	Kg
53	Sofralık Tuz (1 gr'lık)	100	Kg
54	Kazandibi (150 gr/adet)	3000	Adet
55	Tavuk Göğsü (150 gr/adet)	3000	Adet
56	Kesme Şeker (Tekli ambalajlı)	2000	Adet
57	Ketçap (9-12 gr'lık)	2000	Adet
58	Kırmızı Mercimek (25 kg)	1000	Kg
59	Yeşil Mercimek (25 Kg'lık)	200	Kg
60	Kızartmalık Yağ (18 kg'lık)	40	TNK
61	Köftelik Bulgur (25 Kg'lık)	400	kg
62	Kuru Fasulye (25 Kg)	600	Kg
63	Kuru Kemalpaşa Tatlısı (40 adt/paket)	250	paket
64	Kuru Nohut (25 Kg)	600	Kg
65	Kuru Şekerpare Tatlısı (1 paket 15 adet)	350	paket
66	Limon Suyu (1 Kg'lık)	120	adet
67	Makarna (5 kg'lık) (4 çeşit 200'er kilo)	2500	kg
68	Şehriye Tel (5 kg)	500	Kg
69	Şehriye Arpa (5 kg)	500	Kg
70	Yıldız Şehriye	250	kg
71	Margarin (2500 gr)	30	Adet
72	Pastacılık Margarini	30	kg
73	Mayonez (10 kg)	10	Kova
74	Mayonez (9 gr'lık)	250	Adet
75	Nar Ekşisi (1 Litrelik)	40	Adet
76	Nişasta	250	kg
77	Pekmez (1 Kg'lık)	10	Kg
78	Pirinç Fındık (1 kg'lık)	10	kg
79	Pudra Şekeri (5 kg'lık)	50	Kg
80	Sebzeli Çeşni (5 Kg'lık)	10	Adet
81	Sıvı Krema (1'er Litrelik)	360	litre

82	Tavuk bulyon Toz	50	kg
83	Et Bulyon Toz	50	kg
84	Süt (UHT) (1 Kg'lık)	300	litre
85	Süt (UHT) (10 Kg'lık)	1200	litre
86	Tahin (5 kg)	4	TNK
87	Tatlılık Un (25 Kg)	200	Kg
88	Tereyağ (1 Kg'lık)	20	Kg
89	Toz Şeker (50 Kg'lık)	600	Kg
90	Türk Kahvesi (100 gr'lık)	550	Adet
91	Üzüm Sirkesi (1 Kg'lık)	150	Kg
92	Yaz Helvası (2.5 kg'lık paket)	740	Kg
93	Yemeklik Bulgur (25 Kg)	2000	Kg
94	Yemeklik Pirinç (25 kg) (Baldo)	2200	Kg
95	Yufka	150	Kg
96	Yumurta (30'luk viol)	200	koli
97	Zeytinyağı Riviera (5 Litrelikten)	10	TNK
98	Zeytinyağı Sızma (5 Litrelikten)	10	TNK
99	Dondurulmuş Sigara Böreği	2000	Adet
100	Peynirli Su Böreği	700	Kilo
101	Kuru Pasta Çeşitleri (Tatlı/Tuzlu)	60	Kilo
102	Su (24'lü)	50	koli
103	Maden Suyu(Sade, 24'lü)	30	koli
104	Maden Suyu(Meyveli, 24'lü)	20	koli
105	Maden Suyu(Meyveli, 24'lü)	20	koli
106	Maden Suyu(Meyveli, 24'lü)	20	koli
107	Niğde Gazozu (24'lü)	20	koli
108	Kola (6'lı)	20	koli
109	Fanta (6'lı)	20	koli
110	Ice Tea (Soğuk Çay, 24'lü)	5	koli
111	Meyve Suyu (24'lü)	5	koli
112	Meyve Suyu (24'lü)	5	koli
113	Dido Sütlü Çikolatalı Gofret (24'lü)	15	koli
114	Ülker Çokanat Çikolatalı Gofret (24'lü)	15	koli
115	Ülker Cocostar (24'lü)	15	koli
116	Ülker Çikolatalı Gofret (24'lü)	10	koli
117	Ülker Albeni Çikolatalı (24'lü)	10	koli
118	Çay	50	Kg
119	Dilimlenmiş Tavuk Döner	400	Kg
120	Tavuk Fileto	1500	Kg
121	Tavuk Sarma	1500	Kg
122	Tavuk spesiyal	350	Kg
123	Tavuk Baget	350	Kg

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı birimlerin ihtiyacı olan Yaş Sebze ve Meyve grubu ürünlerin satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı birimlerin ihtiyacı olan Yaş Sebze ve Meyve grubu ürünlerin satın alımı işidir.

KISALTMALAR

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

"İDARE" : Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve 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 sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalaşmamış 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 orjınal ambalajlarda teslim edilecektir.Turşu saklamaya uygun,asitliğe dayanıklı kovalarda üzgün, bombesiz, temiz, olmalıdır. Cin biberi turşusu ise 1 kg lık cam kavanozlarda olacaktır.**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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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.BADEM-ANTEP FISTIĞI 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. Badem içlerini ve leblebileri iyi bir durumda tutacak nitelikte ve buna uygun malzemeden yapılmış insan sağlığına zararsız ambalajlarda getirilmelidir.
- **Badem 250 gr lık ve 1 kg lık orijinal ambalajlarda**
- **Antep fıstığı 250 gr lık orjinal 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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 Yağlı tohumlar ve hububat tebliği 2013/15

3.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 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. 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 yada 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

4. 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 laboratuardan 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 Yemeklik Yağlar Tebliği

5.AYRAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- **SÜT YAĞI ORANLARI(%)**

- **Yoğurt ve Ayran İçin Yağ Oranları**

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

- Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- Ayranlar, pastörize sütten 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 yada 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 orjınal 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 sütten üretilmiş olduğu,
- Tuz içeriği,
- Ürünün adı ve %'de yağ içeriği, bu tebliğin 5 inci maddesinin "g" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
- Fermentasyon işlemi ısıl işlemle durdurulmuş ayranlar "Fermentasyonu 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 laboratuardan 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 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.
- 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

6.Pet bardak su (250±20 ml),500 ml su,1,5 lt su,19 lt damacana su 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 bardaklaklar bakanlıkca 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 laboratuardan 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 kriteleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle 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)

7.PEYNİR (BEYAZ PEYNİR, KAŞAR PEYNİRİ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

Beyaz peynir imal tarihinden en az 90 gün, kaşar peyniri ise 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C'de bekletilmeden tüketime verilmemelidir.

- Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- Olgunlaşmadan tüketime verilecek tuzlu veya tuzsuz peynirlerin, pastörize edilmiş veya 72°C'de iki dakika ısıtılmış sütten yapılması, bu durumun ve taze olduğunun etiketinde belirtilmesi zorunludur.
- Beyaz peynirler, 1. sınıf yarım yağlı tipinde olmalıdır. Yarım yağlı beyaz peynirlerde, 100 gram kuru maddede en az 20 gram süt yağı içermelidir.
- Beyaz peynirlerde asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 3 ü geçmemelidir.
- Kaşar peynirler, 1. sınıf yağlı tipte olmalıdır.
- Peynirler, kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
- Peynirler, düzgün ve pürüzsüz, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalıdır. Beyaz peynirler aşırı sert yada aşırı yumuşak olmamalı; kaşar peynirler türüne uygun sertlik ve kıvamda olmalıdır.
- Beyaz peynirler, parlak beyaz, homojen ve bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
- Beyaz peynir kalıplarının boyutları 7-8 cm boyutlarında olmalıdır.
- Beyaz peynirin titrasyon asitliği (Laktik asit cinsinden) en fazla % 3 olmalıdır.
- Beyaz peynirin rutubet miktarı (kütlece) en fazla % 60 olmalıdır.
- Beyaz peynirin tuz miktarı (kuru maddede kütlece) en fazla % 10 olmalıdır.
- Kaşar peynirinin tuz miktarı (kuru maddede kütlece) en fazla % 7 olmalıdır.
- Peynirlerin içinde süt yağından başka yağ, nişasta, sağlığa zararlı olmasa bile yönetmeliğinde izin verilmemiş koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını artırıcı maddeler bulunmamalıdır.
- Peynirler, dilimlendiğinde dağılmamalıdır.
- Peynirlerde, yabancı madde bulunmamalıdır. Haşere ve haşere parçaları, surfeleri, böcek kalıntıları vb. maddeler içermemelidir.
- Yerli menşei olmalıdır.
- Peynir, çiğ (TS 1018'a uygun), pastörize (TS 1019'a uygun) ya da 72°C'de 2 dakika ısıtılmış sütlerin peynir mayası ya da organik zararsız bir asit ile pıhtılaştırılıp işlenmesi ve belli bir olgunlaşma süresi geçirmesi sonunda elde edilen tadı, kokusu ve kıvamı kendine özgü bir süt ürünü olmalıdır.
- 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.

- Ambalaj üzerinde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınan işletme kayıt numarası, Peynirin yağlılık durumu taze veya olgunlaşmış peynir olup olmadığı, pastörize sütten imal olup olmadığı, İlgili standardın işaret ve numarası (Beyaz peynir için TS 591, Kaşar peyniri için TS 3272 gibi) Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, Muhteviyatı (İçerik maddeleri) Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- **REF.STD.NO:** 2015/6 tebliğ no'lu "Türk Gıda Kodeksi Fermente PeynirTebliği

9. 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; 6 kutuyu kapsayan 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 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.
- 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**

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

11. CEVİZ İÇİ ve TÜM FINDIK İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Toplam Aflatoksin (G2+G1+B2+B1):10
- Aflatoksin (B1):5
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ, R.Gazete 23.09.2002-24885,Tebliğ No 2002/63, EK-1 Mikrobiyal Toksinler
- **İç fındıklar, ceviz ve fıstık içi küf, yabancı koku ve tat içermemelidir. Yetkili kurum tarafından verilmiş, Aflatoksin açısından güvenilir olduğu raporu (ürünlerin numunelerinin sunulduğu aşamada) muayene komisyonuna ibraz edilmelidir.**
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden olacaktır. Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, sağlam ikiye bölünmüş olacaktır. Ceviz içlerinin dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı % 1' i geçmeyecektir. Çerezler ortam sıcaklığında olmalıdır. İyi cins kavrulmuş fındık içinden ve yeni sene mahsulü olacaktır. Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengi değiştirilmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık tane miktarı % 1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku , lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır. **Ekstra** ve/veya **1. sınıf (**bu sınıfa giren yemişler çok iyi kalitede, her çeşit özürden ari**)** olmalıdır.
- Ekstra ve 1. sınıfta bulunan iç fındıklar için en küçük boy 9 mm olmalıdır. Pikolo tipi fındıklarda ya da bu tipe benzer iç fındıklarda 6 mm - < 9 mm arasında boylamaya izin verilir.
- İç fındıklar, **bütün** olmalıdır. (İç fındık zarının (tegüment) bir kısmını kaybetmiş iç fındıklarla, çapı 3 mm'den, derinliği ise 1,5 mm'den küçük yaraları bulunan iç fındıklar kusurlu sayılmaz.)
- Fındık, ceviz içi kuru olmalı, aşırı dış rutubet taşımamalı, rutubet muhtevası % 6'dan fazla olmamalıdır.
- Fındık, ceviz içi yeterince gelişmiş olmalıdır. Haşlak ve buruşuk iç fındıklar tam gelişmiş iç fındık olarak kabul edilemez.
- Fındık, ceviz içi acılaşmış olmamalıdır.

- Fındık, ceviz içlerinde gelişmenin hangi safhasında olursa olsun, ayrıca fümige edilsin veya başka yöntemlerle dezenfekte edilmiş olsun, canlı veya ölü böcek ve kemiriciler ve bunların larvaları-yumurtaları olmamalıdır. Canlı böcekler, kurtlar ve diğer hayvansal parazitler için tolerans tanınmaz.
- **Ceviz içi 5kg lık tüm fındık içi 1 kg lık ve 250 gr lık, kaju 250 gr 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 laboratuardan 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 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.
- 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: 2008/53**

12. CEVİZLİ BAKLAVA VE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 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.
- 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.

- Tatlılar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Tatlılar dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, yufka katları birbirine yapışmamış 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, içerinde 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 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.
- Tatlılar tüketime hazır bir şekilde, şuruplanmış ve muayene komisyonunun bildirdiği büyüklükte dilimlenmiş ve/veya imal edilmiş halde teslim edilmelidir. Cevizli baklava her bir dilim 40±5 gr olacak şekilde olmalıdır. Ceviz ve fıstık oranı her bir dilim için en az 10 gr ceviz,fıstık olacak şekilde ayarlanmalıdır.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller: baklava, tel kadayıf,antep fıstıklı vezir parmağı vb üretim) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma şekerli hamur müstahzarlarının (baklava, cevizli tel kadayıf,antep fıstıklı vezir parmağı vb.) yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tel kadayıf, şeker, ceviz, 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 laboratuvardan 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.

13.BAHARATLAR (Tatlı Kırmızı Toz Biber, Toz Karabiber,Pulbiber, Kekik,Toz Kimyon, Kuş Üzümü, Toz Yeşil Fıstık, Çekilmiş Hindistan Cevizi, Çörek otu, Köri, Kuru Nane, Sumak, Susam, Toz Yenibahar,Defne Yaprağı,Limon Tuzu,Mavi Haşhaş,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, kızışmış, 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 hindistancevizinde 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.
- **1 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.

- **<u>Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır</u>**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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)

14.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 üzümlerin 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 laboratuardan 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 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.
- 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

15.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 erişteler 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 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.
- 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 erişteler 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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.
- 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.

16. PASTA KREMASI-DAMLA ÇİKOLATA-YAŞ PASTA KATKI MADDESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak yapılacaktır. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
- **Damla çikolata yaş pasta katkı maddesi ve pasta kreması orijinal 1 kg lık ambalajında** bulunmalı ve üzerinde Firma adı,Adresi,Cinsi,TS Numarası,Net Miktarı, İmalat ve Son Kullanma Tarihleri yer almalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal,**

mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

- 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.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünleri 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:** 2003/34 Krema ve Kaymak Tebliğ,28693 sayılı katkı maddeleri tebliğ

17.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.
- Duble 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; 6 kutuyu kapsayan 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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)

18.DONDURULMUŞ RUS SALATASI GARNİTÜR, MISIR, FASULYE, KARNABAHAR VE ISPANAK 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 mahsulu 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 konduğu 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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**

19.DONDURULMUŞ PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirilince iyi kabarmalı ve tadı iyi olmalı, acI 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 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 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.
- 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.

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

(Organoleptik (duyusal) 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 topakları 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 yada 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 herhangibir maddenin çıkması durumda GEREKLİ CEZAİ 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 e**kmekler, 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 yada tava ekmek olarak pişirme yöntemi kullanılan ekmek olmamalıdır.** Ekmekler Tip 650 randımanlı "T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği(Tebliğ No:2013/9)'ne uygun olan undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standartına uygun özellikleri taşımalıdır.Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kağıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere,

organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
Kurumumuz iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan ±%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)

21.İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- AKS:104-105
- Koliform: 102-103
- Maya ve Küf (kob/g): 1.0x103-1.0x104
- 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)
- 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 elyaflı torbalar veya 25 kg' lık çuvallarda ve 1 kg lık irmik de 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 laboratuardan 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 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.

22.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. **750 gr 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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.

23.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 laboratuardan 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 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.
- 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

24.SOFRALIK TUZ (RAFİNE) VE 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 sofra 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 1000 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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)

25.HAZIR SÜTLÜ TATLI ÇEŞİTLERİ (TAVUK GÖĞSÜ,KAZANDİBİ) 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.
- Yanmıs 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 Baklanlığı'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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan 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 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.
- 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.

26.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
- Pesitisit; Bulunmayacak.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Rafine olacak, kendine özgü, niteliği bozulmuş olmayacaktır. Dağılmış, ufalanmış olmayacak, düzgün küp şeklinde, **1 kg lık ambalajlarda;** tekli küp şeker ise **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 laboratuardan 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 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.
- 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 Tebliğ

27.KETÇAP (9-12 gr lık ve 1 KG LIK) 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 ve 1 kg lık orjınal ambalajında teslim edilecektir.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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)

28.KIRMIZI MERCİMEK-YEŞİL MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

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

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	**(% en çok)**	**KIRMIZI İÇ MERCİMEK**	**YEŞİL İÇ MERCİMEK**
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**
Kızışmış 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) Kızışmış, çimlenmiş taneyi de içerir.

(*) Kırık ve kabuğu soyulmamış taneler kusurlu tane tanımının içersinde 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal 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)

29.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). Acımış 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^o 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan 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:** Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği(TEBLİĞ NO: 2007/41)

30.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.
- Kızışmış 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 laboratuardan 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 yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal 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.

31.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 laboratuardan 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 yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal 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

32.KURU KEMALPAŞA VE ŞEKERPARE 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 kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Ürünler denenip alınacaktır.
- Şekerpare ve kemalpaşa, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.
- 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. Kemalpaşada 1 paket içerisinde 40 tane,şekerpare ise 1 pakette 15 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 laboratuardan 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 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
- 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

33.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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal 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**

34. LİMON SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- 1. Kalite olmalıdır.
- Doğal limon suyunun tat ve renginde 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 laboratuardan 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 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.
- 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.MAKARNA VE ŞEHRİYE ÇEŞİTLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- AKS: 103-104
- Maya ve küf:102-103
- 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)
- 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 kalıntılarını, 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 edevektir (Burgu,spagetti,kelebek,yüksük makarna,penne makarna ve tel-arpa 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal 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)

36. PASTACILIK MARGARİN VE 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.
- **Pastacılık margarini 2.5 KG lık,margarin ise 250 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 böreklik margarinler değiştirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal,**

mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

- 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.
- 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/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği , R Gazete:17.05.2008- 26879, Tebliğ no:2008/ 21

37.MAYONEZ 9 gr lık,1 kg lık ve 10 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 , 1 kg lık ve 10 kg lık orjınal ambalajında teslim edilecektir.**
- - Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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.

38. 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 Bakanlığından 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 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. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- **REF.STD.NO:** 2009/6 Mikrobiyolojik kriterler tebliği

39.BUĞDAY NİŞASTASI 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 ve 1 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 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.
- 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

40.ÜZÜM PEKMEZİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Maya ve küf: 100-1000
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ R.G:06.02.2009-27133, Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Şekerli Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler
- Suda çözünür katı madde (en az, %) 68 C13 (‰)binde -23.5'den daha negatif olmalı HMF (en çok mg/kg) 75 Organik asitler bulunmamalı
- Toplam kül (en çok, %) 2.5
- PH 5.0-6.0
- Sakkaroz (en çok, %) 1
- Fruktoz/Glukoz oranı 0.9/1.1
- Ticari Glukoz Bulunmamalı
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği R.G:15.06.2007-26553, tebliğ no:2007-27
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İçerisinde tortu ve yabancı madde bulunmayacak, bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. Kendine has tat, akıcılık ve renkte olacaktır. Üzüm pekmezi ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

1 kg' lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan üzüm pekmezi yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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 Üzüm Pekmezi Tebliği tebliğ no:2017-8

41. 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. Badem içlerini ve leblebileri iyi bir durumda tutacak nitelikte ve buna uygun malzemeden 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 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 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.
- 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

42. 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 malzemeden yapılmış olmalıdır. **1 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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)**

43.SEBZELİ ÇEŞNİ- SIVI KREMA TEKNİK ŞARTNAMESİ (1 KGR LIK)

- Tuzot baharatı kendine has koku,renk ve tadda 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.
- **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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle 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

44. TAVUK SUYU BULYON (1 KG LIK) 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

45. ET SUYU BUNYON TEKNİK (1 KG LIK) 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 işletme kayıt 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.

46. SÜT (UHT) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.

- Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden, en az 135 ^{o}C'de 1 saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıl işlemdir.**Sütler, ekstra veya 1. sınıf niteliklere sahip, TS 1018:2002'ye uygun tam yağlı inek sütü olmalıdır.**
- Kendine has hoş tat, koku, renk ve kıvamda olmalıdır.İçerisinde doğal niteliğini ve bileşimini bozacak yabancı maddeler içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı veya içinden herhangi bir maddesi alınmış olmamalıdır. Sütlerin içerisinde toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat ve benzeri gibi herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.
- **Alınacak sütler en az %3,0 yağlı olacaktır.**
- İçme sütlerinin ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan materyaller kullanılır.Uht süt saklamaya uygun hava almayan hijyenik ambalajlarda olmalıdır.Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası,firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
- Sütlerin kurumumuza taşınması ve teslimatı, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki belirtilen hususlara uygun olarak yapılmalıdır.Sütler kurumun isteğine bağlı olarak 10 kg lık süt bulundurmaya uygun şeffaf hava geçirmez ağzı kapaklı ambalajda veya 1 lt tetrapak kutularda teslim edilecektir.Tam yağlı UHT süt kabul edilecektir.**
- Kabul edilen sütler, ısıl işleme (kaynatma gibi) tabii tutulduğunda (puding, suphangle vb süt bazlı ürünlerin hazırlanması esnasında), kesildiği (bozulduğu, pıhtılaştığı) takdirde ve/veya tat renk ve kokuda bozulma tespit edildiği durumda iade edilecek; (bu durumda oluşabilecek **her türlü zarar müteahhit firma tarafından karşılanacak** ve) istenilen süre zarfında işbu şartname kriterleri ile uyumlu sütlerin yeniden temini müteahhit firma tarafından sağlanacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası " verilmelidir.
- 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 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.
- 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 İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No:2019/12)**

47.TAHİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bileşenler	Kütlece
Susam yağı (en az %)	50
Rutubet (en çok %)	1,5
Protein (en az %)	20
Kül (en çok %)	3,2
Acılık (Kreis)	Negatif
Asitlik (oleik asit cinsinden, en çok %)	2,4
Yabancı madde	Bulunmamalı

- Tahine uygun susam (sesamum indicum) tohumlarının tekniğine uygun olarak kabukları ayrıldıktan sonra ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra değirmende ezilmesi ile elde olunan mamul olmalıdır.
- Kendine has tat,renk ve kokuda olmalıdır.
- Hiçbir yabancı madde içermemelidir.
- **5 kg lık tenekelerde teslim alınacaktır.**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 yer almalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "**ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.

- 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 Tahin Tebliği (TEBLİĞ NO: 2015/27)

48. 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.
- **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.
- 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 laboratuardan 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 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.
- 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)

49.TEREYAĞ (1 KG LIK ve 10 GR LIK PİKNİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü,
- Üretimde kullanılan süt, "**Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği**"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.Ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.Ürünler, peroksidaz testine negatif reaksiyon vermelidir.Ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir. Ürünlerde tuz hariç kuru maddede süt yağı en az 2/3 oranında olmalıdır.Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde, içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilmelidir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde **"tuz eklenmemiştir"** ifadesi etiket üzerinde belirtilmelidir.
- **10 gr lık piknik ve 1 kg lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.** 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 yer almalıdır.
- Ayrıca kurumumuza teslim edilmesi sırasında ürünün muhafaza sıcaklığı 4 °C' den yüksek olmamalıdır.
- Yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonra ilk mal tesliminde gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir.5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir.İhale üzerinde kalan firma ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesini vermelidir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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 Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19)

50.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 laboratuardan "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 yada 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

51.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 laboratuardan 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 yada 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)

52. 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 üzümden üretilmiştir ibaresi yer alacaktır. 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 üzüm sirkesi 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 kabartma tozları değiştirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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

53.KAKAOLU TAHİN HELVASI VE YAZ HELVASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Maya ve küf: 100-1000
- E.coli: <10

- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ R.G:06.02.2009-27133, Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Şekerli

Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler

- Tahin miktarı (en az %) 52, Toplam Şeker (sakkaroz cinsinden en çok %) 47, Peroksit Sayısı (ekstrakte edilen yağda

(en çok meq/kg) 10, Susam yağ (en az %) 26, Rutubet (en çok %) 3, Protein (en az %) 10, Kül (en çok %) 2, Asitlik (ekstrakte edilen yağda oleik asit cinsinden) (en çok%) 2, Helvada saponin (en çok %) 0.1

- Ref:Türk Gıda Kodeksi 5.3.2008 tarihli Tahin Helvası Tebliği, Ek Ürün Özellikleri
- Kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte

olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kakao karışımı olmalıdır. Yalnız şekerle yapılmış tahin helvalarında şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 45'den, glikoz ile yapılmış tahin helvalarında glikoz miktarı susuz glikoz hesabıyla % 45'den fazla olmamalıdır. Ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ konulmamalıdır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır. Yabancı madde, haşere parçaları, böcek ve / veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır.Tahin Helvası ortam sıcaklığında olmalıdır. Yaz helvası acılaşmamamış taze kelebek cevizli ve kakaolu olmalıdır.

- **Orijinal ambalajında 40 gr'lık paketler halinde teslim edilecektir. Yaz helvası orijinal 2,5 kg'lık ambalajlarda 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.
- **<u>Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır</u>**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- 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.
- 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**: Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No:2015/28)

54.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, acımış, 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 l (İri taneli bulgur:3,50 mm. olan eleğin üstünde kalan bulgur), Çeşit l (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 laboratuardan 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 yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal 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						

55.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 kızışmış 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 taşımalıdır. 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 laboratuardan 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 yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal 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)

56.YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Koliform bakteri:100-1000
- Küf:1000-10000

- 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)
- Yufkalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yufkalar, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalı, 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. Yufkaların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
- Yufkalar, 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.
- Yufkalar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
- Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik;
- 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.
- Yufkaları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tad verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- 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 yufkalar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

- Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış "İşletme kayıt belgesi"ne sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu gerekli gördüğü durumlarda komisyona ibraz etmelidir.
- 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.
- 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.

57.YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yumurta Ürünleri İçin Mikrobiyolojik Kriterler

	n	c	m	M
Salmonella	5	0	25 gramda bulunmamalıdır.	
Enterobacteriaceae	5	2	10 kob/g - mL	1 x 102 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:Işık 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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

58.RİVİERA ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Zeytinyağı riviera olmalı, temiz, düzgün 18 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 laboratuvardan 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)

59.SIZMA ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 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.
- **Dolum hacmi 5000 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan 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)

60.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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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)

61.PEYNİRLİ SU BÖREĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Koliform bakteri:100-1000
- Küf:1000-10000
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,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 laboratuardan 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 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.
- 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.

62.KURU PASTA (TATLI-TUZLU) 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,simit,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,simit,poğaça ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.Kuru pasta,simit,poğaça dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte,sağlam, bütün, taze görünüşlü ve kuru pastada iç malzemesi yeterli miktarda olmalı pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet,acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
- Kuru pastalar 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.
- 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, simit, 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, simit, poğaça tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Kuru pasta,poaça ve simitler günlük taze olarak kuruma getirilecektir.Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- **Karışık kuru pasta;tatlı ve tuzlu kuru pasta olmak üzere 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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.

63. İÇECEKLER (200 ml coca cola cam şişe, 250 ml lik Niğde Gazozu, 330 ml kutu meyve suyu çeşitleri, 330 ml fanta, ,330 ml coca cola, ,330 ml ice-tea, 200 ml Beypazarı Maden suyu,200 ml Beypazarı limonlu soda, 200 ml Beypazarı karpuz-çilek soda, 200 ml Beypazarı 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 Alkolsuz İçecekler Tebliği (TEBLİĞNO: 2007/26)

64. BİSKÜVİ VE ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ(Albeni (40 gr), Ülker Çikolatalı Gofret (35 gr), Dido Sütlü Çikolatalı Gofret (35 gr), Çokonat kaplı Gofret (33 gr), Ülker Cocostar Hindistan Cevizli (25 gr)) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Koliform bakteriler:10-100
- Maya ve küf: 100-1000
- Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Hafif Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
- Bisküviler boyalı olmamalıdır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılacaktır. Bisküviler her hangi bir madde ile boyanmış olmayacaktır. Bisküviler kırık ve bayat olmayacaktır. Bisküvi ortam sıcaklığında olmalıdır.
- **Teslim şekli ağızları kapalı orijinal kutular içerisinde olacak. Sosyal tesislerde satılmak üzere ürün alımı vardır. Son kullanma tarihi süresinin dolmasına en az 1 yıl kalan ürünler alınacaktır.**
- **Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.**
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "ürünün **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan biskuviler muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünleri 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:** Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 325- 329. Maddeleri

65.SİYAH ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Toplam toz çay miktarı (g/g)% (tanecik boyutu ≤355µ) 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 ve 500 gr 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 karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan 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 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.
- 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

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 Taşıması 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 alımını 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 Ormancılık 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 pirzola(derisiz) (adet ağırlığı 140±20 gram),tavuk but (adet ağırlığı 250±20 gram),tavuk incik (adet ağırlığı 100±10 gram), piliç ızgara tava (145±15 gram/adet) şeklinde olmalıdır.**
13. **Ürünlerin tek partide tek tip gelmesi gerekmektedir.Özellikle çöp şiş aynı standartlarda (çöp kalınığı,şekli,büyüklüğü vb) olmalıdır.**
14. **Kanatlı Eti tesliminde hepsi standart ve uygun gramajda olup olmadığına dikkat edilecek; uygunsuz olduğunda ürün kabulü yapılmayacaktır.**
15. **Kanatlı etler soğuk zincir bozulmadan teslim edilmelidir. Ürün ve ambalajı çok fazla ezilmiş veya deforme olmuş veya suyunu bırakmış asla olmamalıdır.**
16. **Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi:** Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, kanatlı etin tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, **T.C. Sağlık Bakanlığı veya T.C. Tarım ve Ormancılık Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti**

halinde doğabilecek ek zarar-ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.

17. Kanatlı eti **kurumumuz isteğine bağlı olarak** taze veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
18. **Kanatlı eti şoklu ise, son tüketim tarihine 3 aydan az süre kaldığı takdirde kabul edilmeyecektir. 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 laboratuardan 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	$5X10^5$	$5X10^6$
Escherichia coli	5	2	$1 X 10^2$	$1 X 10^3$
Staphylococcus aureus	5	2	$5 X 10^2$	$5 X 10^3$
Salmonella 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 ±1°C'a, dondurulmuş etlerde -18°C'ye ayarlanabilmeli,** suhunet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir 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 ± % 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'ları esas alınacaktır.
40. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle 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 çiğ kanatlı etinin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ 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 üretimin de kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döneri kapsar.
3. **Dilimli Yaprak Kanatlı Eti Döneri;** çiğ 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 çiğ 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 Ormancılık 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 kütlece en çok %25, tuz oranı kütlece 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 kütlece en çok %15, tuz oranı kütlece 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, ekmek 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 Taşıması 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.**
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 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.**
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 işlemi görmüş, suyu sızdırılmış kanatlı etinden mamül olmalıdır.

19. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, **soğutma, dondurma veya hızlı dondurma işlemi görmüş olmalıdır.** İsteğe bağlı olarak**: Piliç cordon blue (adet ağırlığı 100±15 gram), piliç kaplamalı schnitzel (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. **şeklinde olmalıdır.**

21. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının ihale öncesi alınan numuneler değerlendirilerek piştikten sonraki durumu değerlendirilecektir. Piştikten sonra sönük ve lastik gibi bir görüntü olmamalıdır.

22. **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 laboratuar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar-ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.**

23. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, **kurumumuz isteğine bağlı olarak** taze ve/veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.

24. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.

25. 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.

26. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının, **kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

27. 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	$5X10^5$	$5X10^6$
Escherichia coli	5	2	$1 X 10^2$	$1 X 10^3$
Staphylococcus aureus	5	2	$5 X 10^2$	$5 X 10^3$
Salmonella 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

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

29. 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.

30. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, bütünlüğü bozulmamış, parçalanmamış, zedelenmemiş, homojen büyüklükte ve görünüşte olmalıdır.

31. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır

32. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş, boyanmış hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.

33. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.

34. 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.

35. 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)

36. 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 ±1°C'a, dondurulmuş ürürnlerde -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 malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.

37. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.

38. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır.

39. 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.**

40. Müteahhit firma tarafından getirilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.

41. 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.

42. 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.

43. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan ± **% 20** hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları alıp almamakta serbesttir.
44. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle 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.