



TEKLİF MEKTUBU

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

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

Sayı : 33441611.934-01-03 - 77
Konu : 19 Kalem Gıda Malzemesi Alımı (Piyasa Fiyat Araştırması)

23.09.2022

Sayın

Üniversitemiz Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğünde öğrenci ve personelin öğle ve akşam yemeklerinde kullanılmak üzere “19 Kalem Gıda Malzemesi Alımı” için aşağıdaki listede belirtilen malzemelerin satın alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22/d maddesine göre satın alınacak olan, malzemenin işinin tarafınızdan temini mümkün ise **27.09.2022** saat 11.30'a kadar Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na teklif verilmesi konusunda gereğini rica ederim.

İlker KARACA
Şube Müdürü

S.N.	Malzemenin Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	Karışık Turşu	300	Kg		
2	Tatlı Biber Salçası	50	Kg		
3	Toz Yenibahar (1 Kg'lık)	5	Kg		
4	Toz Kimyon (1 Kg'lık)	15	Kg		
5	Sumak	15	Kg		
6	Çorbalık Kesme Makarna (Erişte)	300	Kg		
7	Pasta Kreması (1 Kg'lık)	12	Kg		
8	İrmik (25 Kg'lık)	50	Kg		
9	Kesme Şeker (Tekli Sargılı)	20	Kg		
10	Ketçap (9 Kg) Tatlı	15	Kova		
11	Mayonez (8 Kg)	15	Kova		
12	Pastacılık Margarini	20	Kg		
13	Nişasta	50	Kg		
14	Pekmez (1 Kg'lık)	10	Kg		
15	Meyve Suyu (1 Litrelik)	24	Adet		
16	Nar Ekşisi	40	Litre		
17	Kadınbudu Köfte Tavuk (Donuk)	500	Kg		

Hazırlayan
BKK

Onaylayan
KASGEM



TEKLİF MEKTUBU

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

18	Tavuk Nugget (Donuk)	400	Kg		
19	Tavuk Şnitzel (Donuk)	500	Kg		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek:

Açıklamalar

- 1- Teklif Mektupları İdarenin Vermiş/Yayınlamış Olduğu Birim Fiyat Teklif Cetveline Yazılacak Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına Kapalı Zarfta Elden, E-Posta veya Kargo ile Zamanında Eksiksiz Teslim Edilecektir.
- 2- Ürün Numuneleri 27.09.2022 tarihi 16.00'a kadar Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne teslim edilecektir.
- 3- Ürünler teslimleri tek seferde yapılacaktır.
- 4- Ödemeler bildirilen miktarlar kadar;
Öğrenci Yemekhanesi için Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ilgili bütçe tertibi.
Personel Yemekhanesi için Personel Yemek Kurulu tarafından yapılacak olup, iki ayrı fatura kesilecektir.

Hazırlayan
BKK

Onaylayan
KASGEM

2

T.C. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
KURU GIDA MİKTARI VE TEKNİK ŞARTNAMESİ

S.N	KURU GIDA	MİKTAR	BİRİM
1.	Karışık Turşu (10 Kg'lık)	30	KOVA
2.	Tatlı Biber Salçası	50	KG
3.	Toz Yenibahar (1 Kg'lık)	5	KG
4.	Toz Kimyon (1 Kg'lık)	15	KG
5.	Sumak	15	KG
6.	Çorbalık Kesme Makarna (Erişte)	300	KG
7.	Pasta Kreması (1 kg'lık)	12	KG
8.	İrmik (25 Kg'lık)	50	KG
9.	Kesme Şeker (Tekli sargılı)	20	KG
10.	Ketçap (9 Kg) (Tatlı)	15	KOVA
11.	Mayonez (9 kg)	15	KOVA
12.	Pastacılık Margarini	20	KG
13.	Nişasta	50	KG
14.	Pekmez (1 Kg'lık)	10	KG
15.	Meyve Suyu (1 litrelik)	24	ADET
16.	Nar ekşisi	40	LİTRE
17.	Kadınbuda Köfte (Tavuk) (Donuk)	500	KG
18.	Tavuk Nugget (Donuk)	400	KG
19.	Tavuk Şnitzel (Donuk)	500	KG

AMAÇ

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

KAPSAM

Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı birimlerin ihtiyacı olan gıda malzemeleri satın alımı işidir.

KISALTMALAR

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

“İDARE” : Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

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

1. KARIŞIK TURŞU

- 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 Ürünler 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, domates vs. uygun oranlarda sirke, salamura, asetik asit ile fermente edilmiş ürün alınacaktır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Turşu kendine has renk ve görünüşte sebze yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Körpe sebzelerden yapılmış olmalıdır. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmamalıdır. Net ağırlığın süzme ağırlığına oranı en az %70 olmalıdır.
- Karışık Turşu ve kornişon turşu 10 kg’lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Turşu saklamaya uygun, asitliğe dayanıklı kovalarda üzgün, bombesiz, temiz, olmalıdır. Numuneden farklı çıkan turşular yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır. Kova adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarдан alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.

- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dâhilinde 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. TATLI BİBER SALÇASI

- 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.
- Ürünler 4 kg-5 kg arasında ambalajlarda getirilecektir.
- Getirilen salçalar küflenmiş, kokmuş ve bozulmuş olmamalıdır.
- Salça kendine has renk, tat ve kokuda, koyu kıvamda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi biber salçası dışında yabancı maddeler bulundurmamalıdır.
- İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır.
- Boya maddesi içermemelidir.
- Su miktarı %82'den, tuz miktarı %6'dan fazla olmamalıdır.
- Biber salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234'e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.
- Kutular 5 kg'lık orijinal olup; sağlam, dayanıklı, orijinal mukavva koliler içerisinde teslim edilmelidir.
- Teneke düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
- Biber salçasının imal tarihi 1 yılı geçmemeli ve salça için (normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti vermelidir. 6 ay içerisinde bozulan malzemelerin tüm masrafı satıcı firmaya ait olacak şekilde aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dâhilinde 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

3.-4.-5. BAHARATLAR (Kimyon-Sumak-Toz Yenibahar)

- 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.
- Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50’sini tamamlamamış olacaktır
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini yüklenici firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” yüklenici firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dâhilinde 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)

6. ÇORBALIK KESME MAKARNA (Erişte)

- 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.
- Erişter dikdörtgen kesim ve kavrulmuş şekilde teslim edilecektir. Uzun, ince ve spiral kesim erişter kabul edilmeyecektir.
- Erişter ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Erişte 1. sınıf niteliklere sahip 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 koşullarına dayanıklı olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi yer almalıdır. Üretimden itibaren en fazla 3 gün geçmiş erişter 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 laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- 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 dâhilinde 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.

7. PASTA KREMASI

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak yapılacaktır. Kirlenmiş, acı, sabunlaşmış, küflü, kurtlu, böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
- Damla çikolata yağ 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 yüklenici firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” yüklenici 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 dâhilinde 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 Tebliği, 28693 sayılı katkı maddeleri tebliği

8. İRMİK

- 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 elyafı torbalar veya 25 kg' lık çuvallarda teslim edilecektir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarдан 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.

9. KESME ŞEKER

- Tek tek sargılı olmalı.
- Özelliklerini bozmayan, karton, kâğıt mukavva ve benzeri veya bunlardan bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemelerden yapılmış ambalajlar olacaktır.
- Şekerin birim ve nakliye ambalajlarının ağırlık toleransları Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Ambalaj taşıma ve saklama süresince şekerleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
- Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır. 8. Kutu içindeki şekerin ağırlığı ile patlamayacak şekilde kapatılmış olacaktır. Delik, yırtık ve patlak olmayacaktır.
- Küp Şeker %100 pancar şekerinden üretilmiş olacaktır. Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. TS'ye uygun olacaktır.
- Ürünlerin son kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en az 1(bir) yıl olacaktır.

10. KETÇAP 9 Kg'lık (Tatlı)

- Ürünlerin yanında 9 adet kapaklı kova pompası verilecektir.
- Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalı, üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı, Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi, İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri, Net miktarları yer almalıdır.
- 9-12 gr orijinal ambalajında teslim edilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarдан 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 dâhilinde 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)

11. MAYONEZ (9 kg lık)

- Ürünlerin yanında 9 adet kapaklı kova pompası verilecektir.
- Mayonez,kendine has renkte olacaktır.
- Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- Duyusal kontrollerde, mayonez lezzeti aranacaktır.
- Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır. Üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri Net miktarları yer almalıdır.
- 9 gr lık ve 8 kg lık orjinal ambalajında teslim edilecektir.

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini yüklenici firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvaradan alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” yüklenici 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 dâhilinde 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.

12. PASTACILIK MARGARİNİ

- 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 10 KG lık, paketler halinde olacaktır. Küflenmiş, acımuş, 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 margarinerler değiştirilecektir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini yüklenici firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvaradan alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” yüklenici 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 dâhilinde 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

13. MISIR NIŞASTASI

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır. Nişasta ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem Max. %12,5 olacaktır.
- Nişasta, usulüne göre elde edilmiş mısırdan olacaktır.
- E. Coli <101 olmalıdır.
- 25 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajları, 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, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
- Ürünler teslim edildiğinde raf ömrünün %50’sini tamamlamamış olacaktır.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dâhilinde 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

14. ÜZÜM PEKMEZİ

- 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 (%o) 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, acıcılık 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 laboratuvaradan alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan 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

15. KARIŞIK MEYVE SUYU

- Meyve suyu kutusu neme ve dış etkilere koruma özelliğinde ışık oksijen ve tat geçirmeyecek şekilde 7 katmandan oluşacaktır
- Meyve nektarı kutusu 1 litrelik olacaktır.
- Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen renk, tat ve koku özelliklerini gösteren ürünleri içermelidir.
- Meyve suyu minimum %35 meyve suyu konsantresi içermelidir.
- Meyve suyu kutuları bombeleşmemiş, deforme olmamış olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün TSE, İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanım tarihi bulunacaktır.

16. NAR EKŞİSİ

- Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
- Taze olgun narlardan kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, preslenerek ve konsantre edilerek hazırlanmış olacaktır.
- Kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş, kutuları ezilmiş delinmiş olmayacaktır.
- Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Nar ekşisi örnekleri kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.
- Orijinal nar ekşisi sosu olmalıdır.
- Nar ekşisi örnekleri ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.
- Teslim şekli 1 litrelik şişelerde olacaktır.
- Nar ekşisi sosu alımında şişe/kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır. -Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.

17. DONUK KADINBUDU KÖFTE (TAVUK)

- Donuk kadınbudu köftenin her birinin ağırlığı 50 gr (± 10)
- Derin dondurucuda (-18 C) en az 6 ay muhafaza edilebilmelidir.
- Ambalajı orijinal olmayan, deforme olmuş veya yırtık olanlar kabul edilmeyecektir.
- Muayene kabul komisyonu tarafından yapılan incelemeler sonucunda ürünlerde bütünlüğü bozulmuş, kokmuş, tat ve renginde standartlardan farklı bir durum tespit edilmesi durumunda ürün iade edilecektir.
- Ambalaj içindeki köfteler şekil ve lezzet bakımından aynı ebat ve kalitede olmalıdır.

(18-19) DONUK TAVUK (NUGGET-ŞNİTZEL)

- Donuk tavuk nuggetlar her birinin ağırlığı 35 gr (± 10)
- Donuk tavuk şnitzelin her birinin ağırlığı 100 gr (± 10)
- Derin dondurucuda (-18 C) en az 6 ay muhafaza edilebilmelidir.
- Ambalajı orijinal olmayan, deforme olmuş veya yırtık olanlar kabul edilmeyecektir.
- Muayene kabul komisyonu tarafından yapılan incelemeler sonucunda ürünlerde bütünlüğü bozulmuş, kokmuş, tat ve renginde standartlardan farklı bir durum tespit edilmesi durumunda ürün iade edilecektir.
- Ambalaj içindeki ürünler şekil ve lezzet bakımından aynı ebat ve kalitede olmalıdır.
- Üretici firma; Kanatlı hayvan eti üretimine dair T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır. İşletme Kayıt Belgesinin noter tasdikli veya idarece aslı gibidir onayı olan suretini ve bayi ise yetkili bayii belgesini sözleşme imzalandıktan sonra ilk ürün tesliminde muayene komisyonuna ibrazı şarttır.

- Kanatlı hayvan eti ve hazırlanmış karışımlarında üreten işyeri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler" bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine ve 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"unda belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kanatlı hayvan etleri fabrika çıkışı yapıldıktan sonra hiçbir yere uğramadan soğuk zincir korunarak kurumumuza teslim edilmelidir. Ürünlerin her tesliminde kesim raporu ile birlikte fabrikadan istediğimiz ürünün alımını gösteren irsaliye çıkışının fotokopisinin muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
- Kanatlı hayvan etlerinin ambalajı, koliler içinde koruyucu poşetlerde ve üzerinde güvenlik bantı veya kilit klipsi ile kapalı şekilde ve güvenlik bandının üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihi basılmış olmalıdır. Ambalajı herhangi bir nedenle açılmış ürünler kabul edilmeyecektir.
- Kurumumuz sonradan işlem görmüş ve/veya ambalajı işlem görmüş değiştirilmiş ürünleri kabul etmeyecektir.
- Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- Kanatlı hayvan eti, 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun ruhsatlandırılmış kombina ve tesislerde üretilmiş olmalıdır.
- Kanatlı eti; Tebliğ No: 2006-29 Türk Gıda Kodeksi çiğ Kanatlı hayvan eti Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.
- Üretici firma; kesime alınan kümeste en az 6 ay öncesine kadar, Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose vb. gibi salgın hastalıkların görülmediğini T.C. Tarım ve Ormanlık Bakanlığı'nın yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda muayene komisyonuna teslim etmelidir.
- Kanatlı hayvan eti, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk olmalıdır.
- Kanatlı eti, tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış olmalıdır.
- Kanatlı eti; modifiye atmosfer yöntemi veya vakum ile ambalajlanmış kanatlı etleri de dâhil olmak üzere soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında herhangi bir koruyucu işlem görmemiş, isteğe bağlı olarak parçalanmış veya parçalanmamış olmalıdır.
- Ürünlerin tek partide tek tip gelmesi gerekmektedir.
- Kanatlı Eti tesliminde hepsi standart ve uygun gramajda olup olmadığına dikkat edilecek; uygunsuz olduğunda ürün kabulü yapılmayacaktır.
- Kanatlı etler soğuk zincir bozulmadan teslim edilmelidir. Ürün ve ambalajı çok fazla ezilmiş veya deforme olmuş veya suyunu bırakmış asla olmamalıdır.
- 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 Orman Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit halinde doğabilecek ek zarar-ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.
- Kanatlı eti kurumumuz isteğine bağlı olarak taze veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
- 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.
- Kanatlı eti, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarдан alınmış kanatlı etlerinin kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Kanatlı etinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

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

n: deney numune sayısı

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

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

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

- Kanatlı eti, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.

- Kanatlı eti, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb. organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
- Kanatlı eti, tüy dipleri kan lekesiz olmalı; morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, berelenme, jelatinimsi yapı vb. olumsuzluklar taşımamalıdır.
- Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan kanatlı eti olmamalıdır
- Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
- Hangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
- Kanatlı eti, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. Kanatlı eti, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalı; patlak, yırtık, delik, kirlenmiş olmamalı; açık renkli ve ürünün muayenesine izin verebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kâğıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.

İlgili standardın işaret ve numarası

Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

Ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürünün ismi,

Ürünü saklama sıcaklığı,

Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve/veya son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.

- Kanatlı eti taşıma hususları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması" bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Kanatlı eti taşıma araçları: Kanatlı eti taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır; uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş etlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş etlerde -18°C 'ye ayarlanabilmeli, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb.. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.
- Kanatlı eti taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
- Kanatlı eti tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır. Her teslimatta mutlaka muhatap olunabilecek firma yetkilisi bulunmalıdır.
- 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.
- Müteahhit firma tarafından getirilen kanatlı etleri muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
- İstenilen kanatlı et miktarı kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve yüklenici programı hiçbir surette aksatmayacaktır.
- Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan \pm % 20 kanatlı eti alıp almamakta serbesttir.
- Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda, gıda mevzuatı tüzüğü ve tavuk eti için TS 2409, 5890, 5925, 8627, 12325, 12326, 12327,12328, 12401 ve bu standartlara atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dâhilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu adı geçen ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.

TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI

- Hazırlanmış kanatlı eti karışımları; parçalara bölünmüş kanatlı eti dâhil 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.
- Hazırlanmış kanatlı eti ve kırmızı et karışımları MSG=Mono sodyum glutamat =E 621 ve/veya katkı maddelerini içermeyecektir.
- Kurumumuzun talep ettiği hazırlanmış kanatlı hayvan ürünlerinin teknik şartnameye uygunluğu açısından incelenmesi için ihale gününden bir gün önce numunelerinin bırakılması gerekmektedir.
- Üretici firma: Kanatlı eti ve kırmızı et üretimine dair T.C. Tarım ve Orman 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.
- 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.
- Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %15, tuz oranı kütlece en çok %2 olur.
- 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.

- Kanatlı hayvan eti ve hazırlanmış karışımlarında üreten işyeri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler" bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine ve 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"unda belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Kanatlı hayvan kesimi 8.5.1986 Tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'nun 33. maddesi hükümlerine uygun olarak yapılmalıdır.
- 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.
- 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.
- Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk etinden mamül olmalıdır.
- 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.
- Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, soğutma, dondurma veya hızlı dondurma işlemi görmüş olmalıdır. İsteğe bağlı olarak:), piliç kaplamalı schnitzel (adet ağırlığı 100±15 gram)
- Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının ihale öncesi alınan numuneler değerlendirilerek piştikten sonraki durumu değerlendirilecektir. Piştikten sonra sönük ve lastik gibi bir görüntü olmamalıdır.
- Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Orman Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli yüklenici firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten yüklenici firma sorumlu tutulacaktır.
- Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz isteğine bağlı olarak taze ve/veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
- Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
- 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.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini yüklenici firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvaradan alınmış "hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" yüklenici firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

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

n: deney numune sayısı

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

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

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

- Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
- 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.
- Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, bütünlüğü bozulmamış, parçalanmamış, zedelenmemiş, homojen büyüklükte ve görünüşte olmalıdır.
- Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır
- Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş, boyanmış hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
- Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
- 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.

• Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kâğıt 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)

• Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma hususları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması" bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları: Kanatlı eti taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır; uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş ürünlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş ürünlerde -18°C 'ye ayarlanabilmeli, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb.. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.

• Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirliliğe sebep mal bu araçlarda taşınmamalıdır.

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

• Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratifo A ve B, salmonellosis, dizanteri, hepatit, tüberküloz, bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edildiği ve sağlıklı olduğunun raporu gerekli görüldüğü hallerde muayene komisyonuna ibraz edilmelidir.

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

• 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.

• 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.

• Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan \pm % 20 hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları alıp almamakta serbesttir.

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