



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

Sayı : 33441611.934-01-03 /22

26/04/2022

Konu: Personel Lokali Muhtelif Gıda Malzemesi Alımı (Piyasa Fiyat Araştırması)

Sayın.....

Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü Personel Lokali bölümünde kullanılmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere göre "**Personel Lokali Muhtelif Gıda Malzemesi Alımı**" işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu 22/d maddesi (*Doğrudan Temin*) gereğince satın alınacaktır.

Söz konusu piyasa araştırması için birim fiyatınızı 29/04/2022 tarih ve 11.30'a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

NOT

- TEKLİF MEKTUPLARI İDARENİN VERMİŞ / YAYINLAMIS OLDUĞU BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİNE YAZILACAK SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞINA KAPALI ZARFTA ELDEN, E-POSTA VEYA KARGO İLE ZAMANINDA EKSİKSİZ TESLİM EDİLECEKTİR.
- ÖDEME MALZEME VE HİZMET TESLİMİNE MÜTEAKİP 15 GÜNDÜR.

S.N.	MAL/HİZMETİN ADI	MİKTAR	ÖLÇÜ	B. FİYAT	TUTAR
1	YUMURTA (30'LU L)	10	KOLİ		
2	SÜT (Y.YAĞLI)	120	ADET		
3	UN	50	KG		
4	ŞEKERSİZ SIVI ŞANTİ (1 LT)	60	ADET		
5	ŞEKERLİ SIVI ŞANTİ (1 LT)	120	ADET		
6	KABARTMA TOZU	5	KG		
7	MISIR NIŞASTASI	25	KG		
8	ŞEKERLİ TOZ VANİLİN	2	KG		
9	TOZ ŞEKER	100	KG		
10	AYÇİÇEK YAĞI (18 LT)	3	ADET		
11	TOZ TARÇIN	3	KG		
12	DAMLA ÇİKOLATA	5	KG		
13	TAHİN	10	KG		
14	HİNDİSTAN CEVİZİ	5	KG		
15	CEVİZ İÇİ	5	KG		
16	TOZ FINDIK	5	KG		
17	PUDRA ŞEKERİ	30	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

18	BİTKİSEL PASTACILIK MARGARİNİ	20	KG		
19	BİSKİN YAĞI (KREMA YAĞI)	20	KG		
20	BİTTER KUVERTÜR ÇİKOLATA	10	KG		
21	FİLDİŞİ KUVERTÜR ÇİKOLATA	10	KG		
22	BİTTER KONFİSERİ ÇİKOLATA	5	KG		
23	FİLDİŞİ KONFİSERİ ÇİKOLATA	5	KG		
24	TEREYAĞ	5	KG		
25	YAN DEKOR TRANSFER JELATİNİ	5	ADET		
26	YAPRAK JELATİN	1	KG		
27	SPREY GIDA BOYASI (250 ML)	4	ADET		
28	MEYVE AROMASI ÖZÜTÜ (ESANS) (40 GR)	5	ADET		
29	YAĞLI KAĞIT (70*100)	2	KG		
30	ASETAT KAĞIDI	50	ADET		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

PASTA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı Personel lokalinde kullanılmak üzere pastacılık ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğüne bağlı Personel lokalinde kullanılmak üzere İhtiyacı olan pastacılık ürünleri İhtiyacının satın alımı işidir

GENEL HÜKÜMLER

- Tüm ürünler I. kalite ve TSE belgesi ile ISO kalite belgelerinden birine sahip olmalıdır. (TSEK, TS EN ISO 9000, 9001: 2008, HACCP, ISO 22000 gibi)
- Ürünlerin İçerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TSE damgası mutlaka ürünlerin ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
- Ürünlerin üzerinde zorunlu etiket bilgileri bulunmalıdır. (Gıdanın adı, bileşenler listesi, alerjenler, net miktarı, ilk ve son tüketim tarihi, özel muhafaza koşulları, üretici/dağıtıcının adı ve adresi, menşe ülke, gıdanın kullanım talimatı)
- Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
- Ürün ambalajları açık, yırtık, yıpranmış ve kirli olmamalıdır.
- Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyuşal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyuşal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
- Ürünlerin siparişleri, fiyatlandırması net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (Cam, teneke, kutu ağırlığı gibi)
- İşlenmiş ürünlerde T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznini gösteren işletme kayıt/onay numarası bulunmalıdır.
- Getirilen ürünler piyasanın I. sınıf ürünü olmalıdır.
- Taşıma ve depolama Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3.bölümdeki gibi olacaktır.
- Bu şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksinin hükümlerinde belirtilen esasları dâhilinde 'olacaktır.
- Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numaradaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.
- Yüklenici sipariş verilen ürünleri İstenildiğini şekilde ve zamanında teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini ilgili firmanın İstihkakına mahsup eder.
- Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma İşlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir. Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
- Teknik şartnamede belirtilen özellikler üzerinden alınacak ürünler İdareye bağlı iaşe depolarınca numune alma usulü ile gerekli denemelerden geçirilecek olup, istenilen kalite, görünüş ve tat özelliklerini sağlanan ürünler kabul edilecektir.

- Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- Yüklenici firma tarafından ürünlere en az normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni ürünlerle yüklenici firma değiştirme yapacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- Gelen gıda maddeleri numune olarak getirilenle aynı olacak numuneden farklı olarak getirilenler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Teslim alınan gıda maddelerinin son kullanma tarihinden önce bozulması halinde yüklenici firma tarafından değiştirilecektir.
- Aşağıda yazılı gıda malzemeleri TÜRK STANDARTLARI ENSTİTÜSÜ KURUMU tarafından belirlenen TSE numaralarındaki ambalajlama ve işaretleme yöntemlerine uygun olacaklardır. (Ürünlerin ambalajlarına basılmış İşaretlemeler olacak, kâğıt üzerine basılmış işaretler olmayacaktır. Teneke üzerine basılan tarihte herhangi bir değişiklik yapılmayacaktır.)
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yenileri ile değiştirilecektir.
- Gecikmeden dolayı meydana gelebilecek aksaklıklardan yüklenici sorumlu olacaktır.
- Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen herhangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.

SIRA	ÜRÜN	MİKTAR	ÖZELLİK
1	YUMURTA	10 KOLİ 30' LU	LARGE
2	SÜT	10 KOLİ 12' Lİ	UHT'Lİ YARIM YAĞLI 1 litrelik kutularda
3	UN	50 KG	
4	ŞEKERSİZ SIVI ŞANTI	5 KOLİ 12'Li	1 litrelik kutularda
5	ŞEKERLİ SIVI ŞANTI	10 KOLİ 12' Lİ	1 litrelik kutularda
6	KABARTMA TOZU	5 KG	
7	MISIR NIŞASTASI	25 KG	
8	ŞEKERLİ TOZ VANİLİN	2 KG	
9	TOZ ŞEKER	100 KG	
10	AYÇİÇEK YAĞI	54 litre	18 litrelik 3 teneke rafine
11	TOZ TARÇIN	3 KG	
12	DAMLA ÇİKOLATA	5 KG	
13	TAHİN	10 KG	
14	HİNDİSTAN CEVİZİ	5 KG	
15	CEVİZ İÇİ	5 KG	(KABUKSUZ-TÜM)
16	TOZ FINDIK	5 KG	
17	PUDRA ŞEKERİ	30 KG	
18	BİTKİSEL PASTACILIK MARGARİNİ	20 KG	
19	BİSKİN YAĞI (KREMA YAĞI)	20 KG	
20	BİTTER KUVERTÜR ÇİKOLATA	10 KG	
21	FİLDİŞİ KUVERTÜR ÇİKOLATA	10 KG	
22	BİTTER KONFİSERİ ÇİKOLATA	5 KG	
23	FİLDİŞİ KONFİSERİ ÇİKOLATA	5 KG	
24	TEREYAĞI	5 KG	
25	YAN DEKOR TRANSFER JELATİNİ	5 ADET	Eni 7 cm uzunluk 25 m
26	YAPRAK JELATİN	1 KG	Standart
27	SPREY GIDA BOYASI	4 ADET	250 ml'lik şişede
28	MEYVE AROMASI ÖZÜTÜ(ESANS)	5 ADET	40 gr' lık şişede
29	YAĞLI KÂĞIT	2 KG	70 cm *100 cm ölçülerinde
30	ASETAT KÂĞIDI	50 ADET	A4 kağıdı ölçüsünde

TEKNİK ŞARTNAME

1 YUMURTA 10 KOLİ 30'LU (LARGE)

Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan elde edilmiş olmalıdır. Alınacak yumurta "Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği" belgesindeki yumurta özelliklerine uygun olmalıdır.

Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, zımparalanmamış, temiz, kendine özgü tat ve renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar çatlak, ıslak, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır.

Yumurtaların üretim tarihi teslim edileceği güne yakın olmalıdır. Tüm yumurtalarda barkod bulunmalıdır.

2 SÜT (UHT'li)10 KOLİ (12'Lİ)

Sütler, TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten sterilize edilerek üretilmelidir.

Sütler, antibiyotik içermeyecektir.

1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş, tabii tat ve kokuda homojenize edilmiş, ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.

Sütün yağı %1,5' dan az olmamalıdır. Kutuları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış ya da kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sütler alınmayacaktır. Çiğ süt ve süt ürünlerinin teknik analizinde Brucella cinsi bakteri olmayacaktır.

Ürünler Türk Gıda Kodeksine tebliğine uygun olmalıdır.

3 UN 50 KG

Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.

Rutubet %14 ten fazla olmamalıdır.

Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gereklidir.

Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası (TS 4500), malın tip malın adı, malın çeşidi (Ekmeklik, bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün, ay, yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.

Un 1.sınıf ve kalitede olacaktır.

Kapalı, havadar, serin, rutubetsiz ve koku almayacak ortamda ızgara üzerinde depolanmalıdır,

4 SEKERSİZ SIVI SANTI 5 KOLİ (12'li)

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.

Çökme, çatlama ve sulanma yapmamalı, sararmamalı, beyazlığını daima muhafaza etmelidir.

Ürün 1 kg alüminyum folyo ambalajlarında olmalıdır.

Renk; beyaz ya da hafif krem arasında şekeriz olmalıdır.

Rutubet miktarı maksimum %5 olmalıdır.

Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmelidir.

Bileşimi bitkisel esaslı hammaddelerden oluşmalıdır.

Kullanım kolaylığı olmalı, raf ömrü uzun olmalı, çırpılabilir ve sürülebilir stabilizesi yüksek olmalıdır.

Hayvansal kremalara göre % 50 daha az yağ içermelidir.

Ürün 3 veya 4 katı kadar kabarmalıdır.

5 SEKERLİ SIVI SANTI 5 KOLİ (12'li)

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.

Bitkisel yağ esaslı hammaddelerden üretilen bir toz karışımıdır. Su veya süt ile çırıldığında, %300 hacim alarak kabaran kullanıma hazır özellikte olmalıdır.

Çökme, çatlama ve sulanma yapmamalı, sararmamalı, beyazlığını daima muhafaza etmelidir.

Ürün orijinal ambalajlarında olmalıdır.

Renk; beyaz ya da hafif krem arasında olmalıdır.

Rutubet miktarı maksimum %5 olmalıdır.

Su aktivitesi %0,6, kabarma oranı minimum %30, titre edilebilir asitlik maksimum %0,025 (laktik asit cinsinden), yağ miktarı minimum %20 olmalıdır.

Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmelidir.

Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmelidir.

Bileşimi bitkisel esaslı hammaddelerden oluşmalıdır.

Kullanım kolaylığı olmalı, raf ömrü uzun olmalı, çırpılabilir ve sürülebilir stabilizesi yüksek olmalıdır.

Hayvansal kremalara göre % 50 daha az yağ içermelidir.

Ürün 3 veya 4 katı kadar kabarmalıdır.

6 KABARTMA TOZU 5 KG

Kek, pandispanya, rulo ve benzeri hamurlu ürünlerde kabartma amaçlı ürünlerde kabartma amaçlı, kullanılır özellikte olmalıdır. Hamurun %1-2 oranında kullanılabilir özellikte olmalıdır. 19.3. Raf ömrü üretim tarihinden itibaren 2 yıl olmalıdır. Fiziksel analiz parametreleri; rutubet miktarı maksimum %10, su aktivitesi %6 olmalıdır. Hiçbir yabancı madde ihtiva etmemelidir.

TSE standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun imal edilmiş olmalıdır.

Kabartma tozu kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş olmamalıdır.

Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri yazılı olmalıdır.

Ürün 2 kg İlk pop kutuda teslim edilmelidir.

%25 oranında sodyum asit pir fosfat içermelidir.

Ürün İdeal ve homojen kabarmayı sağlamalıdır.

Paketlerin İçi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.

Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın,

Sodyum püre fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan

İbaret olacaktır.

7 MISIR NİŞASTASI 25 KG

Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Mısır nişastası olacaktır. Ambalaj halinde olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı TSE numarası ve üretim ve tüketim tarihi yer almalıdır.

Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS2970'e uygun olacaktır. Firmanın 'T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Sicil ve Gıda Üretim İzni' belgesi olmalıdır.

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. -İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır. Nişasta ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem max. %12,5 olacaktır.

8 ŞEKERLİ TOZ VANİLİN 2 KG

Vanilya baklalarının kurutulduktan sonra herhangi bir ilave işlem yapılmaksızın öğütülmesinden elde edilecektir.

Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır

Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. 4. 500- 1000 gr' lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

9 TOZ ŞEKER 100 KG

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Rafine ve 1. Sınıf yerli şeker olacaktır. Ürün şeker pancarından elde edilmiş olacaktır. Nemli olmayacaktır. Toz şeker ortam sıcaklığında olmalıdır.

Nem, Max. %0,1 olacaktır. Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği, Ek-3 Şeker ve Şekerli Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerlere sahip olmalıdır.

10 AYÇİÇEK YAĞI 54 LİTRE

Kodeksi Yönetmeliğinin 9.ncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.uncu bölümündeki gibi olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilmiş kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvı yağ olacaktır. Berrak, açık sarı renkli, tortusu, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır. Yemeklik Ayçiçek yağı iki defa rafine edilmiş olacaktır.

11 TOZ TARÇIN 3 KİLO

Ürün kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katkılı olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olmalıdır.

Ambalaj üzerinde üretici firma adı ve adresi, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirmeyecek şekilde kapalı olmalıdır. İçinde küf üremesi olmamalıdır.

12 DAMLA ÇİKOLATA 5 KG

Pastacılık sektöründe çeşitli kek, bisküvi vb. ürünlerde kullanılmak üzere hazırlanmış olmalıdır.

Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmelidir

Raf ömrü üretim tarihinde itibaren 1 yıl olmalıdır.

En az %55 kakao kuru maddesi içermelidir.

Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri olarak; görünüşünde çikolata üzerinde parmak izi, böcek vb. parça ve kalıntısı küf bulunmamalıdır.

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.

Yağsız kakao kuru maddesi minimum %2,5 olmalıdır.

Toplam kakao kuru maddesi minimum %35 olmalıdır.

13 TAHİN 10 KG

Birinci kalite katışıksız %100 susamdan ve son sene yapılmış olmalıdır.

Ürüne ait, renk, tat ve koku kendine özgü olmalı.

Ambalajı yırtık delik olmamalı.

Ambalaj malzemesi, nem ve ısı geçirgenliği minimum olmalı, istiflemeye müsait olmalıdır.

İmalat ve son kullanma tarihleri okunur şekilde olmalıdır. Son kullanma tarihleri geçmiş ve/veya yarı ömrünü doldurmuş ürünler alınmayacaktır.

İzlenebilirliğin yapılabilmesi için ambalaj üzerinde parti/seri numarası okunur şekilde bulunmalıdır.

Ambalaj üzerinde üreticiye ait adres, telefon, şirket unvanı gibi bilgiler bulunmalıdır.

TSE standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun, Tarım, Gıda ve Hayvancılık Bakanlığı izni ile üretilmiş olmalı. Plastik bidonlarda kg fiyatı esas alınarak alım yapılacaktır.

Eksik gramajlı ürünler alınmayacaktır.

Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

Teslim tarihinde raf ömrünün en az 1 yıl olmalıdır.

14 HİNDİSTAN CEVİZİ 5 KG

Hindistan cevizi 1. Sınıf ve 1 kg'lık torbalar içinde paketlenmiş olacaktır.

Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup, gevrek ve taze olacaktır.

Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup, gevrek ve taze olacaktır. Rengi beyaz olacak, yumuşak isli, yağı dışı vurmuş acılaşmış, küflü ya da küf kokulu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir. İbare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Üretici firmanın 'Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının gıda sicil ve Gıda Üretim İzni' belgesi olacaktır.

15 CEVİZ İÇİ (TÜM) 5 KG

Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır. Nem oranı %5'i geçmemelidir. 5 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

16 TOZ FINDIK 5 KG

Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır. Sıkı, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalı. Böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalı.

Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.

Nem oranı %5'i geçmemelidir. Ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3075'e uygun olacaktır. Üretici firmanın G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.

Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

17 PUDRA ŞEKERİ 30 KG

Yerli üretim olmalıdır. 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

Pudra şekeri topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş halde ve beyaz renkteki ürün olmalıdır.

Ürünün tadı kokusu ve rengi kendine has doğal tadında ve yapısında olmalıdır.

Pudra şekerinin rengi beyaz olmalıdır.

Hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Üründe nişasta kullanıldığı takdirde ambalaj üzerinde maksimum nişasta miktarı belirtilmelidir.

Ürün buluverişe edilmiş yapıda olmalı, yapışık kitle bulunmamalıdır.

Ürünün karakteristik özelliklerini kaybetmesini önleyecek şekilde ambalaj yapılmış olmalıdır.

Ürünün tüm üretim şartları Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

18 BİTKİSEL PASTACILIK MARGARİNİ 20 KG

İçeriğinde emülsiyon halinde su veya fermente süt, A ve D vitamini, emülgatör, antioksidan madde dışında herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.

Nem oranı %16'yı geçmemelidir.

En az %80 yağ içermeli, tuz oranı %0.2 den fazla olmamalıdır.

Küflenmiş, acımsı, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır.

Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

Açık sarı- bej renkli, kendisine has görünüşte olmalı, yabancı madde içermemelidir. 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 Orijinal ambalajlarda olmalıdır.

19 BİSKİN YAĞI (KREMA YAĞI) 20 KG

En az %80 yağ içermeli, tuz oranı %0.2'den fazla olmamalıdır.

İçlerinde gözle görülür küf, yabancı madde, boya ve benzeri olmamalı, acılaşmış olmamalıdır.

Orijinal ambalajlarında olmalıdır. Ambalajları TSE normlarına uygun olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olmalıdır. TSEEN-ISO belgelerine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi' ne uygun üretilmiş olmalıdır.

Raf ömrü üretim tarihinden İtibaren 1 yıl olmalıdır.

20 BİTTER KUVERTÜR ÇİKOLATA 10 KG

Çikolatalar acımsı, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır. 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.

Raf ömrü üretim tarihinden İtibaren 1 yıl olmalıdır.

Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri; görünüşü çikolata üzerinde parmak İzi, böcek vb. parça ve kalıntısı; küf bulunmamalıdır. Tat, koku; çikolata tipine has tat ve kokuda olup, yağdan kaynaklanan sabunumsun, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Kakao yağı min. %20, süt yağı min. %3,5, süt kuru maddesi %14, toplam süt yağı ve kakao yağı min. %23,5, nem maksimum %1,5, su aktivitesi maksimum %0,6 olmalıdır.

Mikrobiyolojik analiz parametresi olarak Salmonella spp. 0/25 gr olmalıdır.

Türk Gıda Kodeksi çikolata ve çikolata Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.

Orijinal ambalajlarında olmalıdır. Ambalajları TSE normlarına uygun olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olmalıdır. TSEEN-ISO belgelerine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi' ne uygun üretilmiş olmalıdır. Çikolataların türü bitter olmalıdır.

TS7800'e uygun olarak üretilmelidir.

Ekstra bitter kuvertürde kakao kuru madde oranı en az %65 olmalıdır.

Kuvertür bitter ürününde kakao oranı en az %55 olmalıdır.

21 FİLDİSİ KUVERTÜR ÇİKOLATA 10 KG

Çikolatalar acımsı, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır. 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.

Raf ömrü üretim tarihinden İtibaren 1 yıl olmalıdır.

Fiziksel ve kimyasal analiz parametreleri; görünüşü çikolata üzerinde parmak İzi, böcek vb. parça ve kalıntısı; küf bulunmamalıdır. Tat, koku; çikolata tipine has tat ve kokuda olup, yağdan kaynaklanan sabunumsun, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Kakao yağı min. %20, süt yağı min. %3,5, süt kuru maddesi %14, toplam süt yağı ve kakao yağı min. %23,5, nem maksimum %1,5, su aktivitesi maksimum %0,6 olmalıdır.

Mikrobiyolojik analiz parametresi olarak Salmonella spp. 0/25 gr olmalıdır.
Türk Gıda Kodeksi çikolata ve çikolata Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
Orijinal ambalajlarında olmalıdır. Ambalajları TSE normlarına uygun olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olmalıdır. TSEEN-ISO belgelerine sahip olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi' ne uygun üretilmiş olmalıdır. Çikolataların türü bitter olmalıdır.
TS7800'e uygun olarak üretilmelidir.
Çikolata min. %37 toplam yağ ve min. %24 süt kuru maddesi içermelidir.
Kakao oranı en az %35 olmalıdır.

22 BİTTER KONFİSERİ ÇİKOLATA 5 KG

Çikolatalar acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır. 2,5 kg paketlerde teslim edilecektir.

Orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlar TSE normlarına uygun olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yer almalıdır. TSE-EN-ISO belgelerine sahip olmalıdır. Teslim tarihinde en az 1 yıl raf ömürlü olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. Çikolata türü bitter olmalıdır.
Kakao oranı % 55 olmalıdır.

23 FİLDİŞİ KONFİSERİ ÇİKOLATA 5 KG

Çikolatalar acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır. 2,5 kg paketlerde teslim edilecektir.

Orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlar TSE normlarına uygun olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yer almalıdır. TSE-EN-ISO belgelerine sahip olmalıdır. Teslim tarihinde en az 1 yıl raf ömürlü olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır. İçindeki kakao yağı oranı %10-20 arasında olmalıdır

24 TEREYAĞI 5 KG

TS 1018' de belirtilen 1. Sınıf çiğ süttten üretilmiş olmalıdır.

Tereyağında, Gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Tereyağında E. coli bulunmamalıdır. Pastörize tereyağların 1 gr.da 10 dan çok koli form bakteri, 1000 den çok proteolitik bakteri lipotik bakteri bulunmamalıdır.

Pastörize olmayan tereyağların 1 gr.dan 100 den çok koli form bakteri 1000 den çok proteolitik bakteri ve 1000 den çok lipolitik bakteri bulunmamalıdır.

Sadeyağların her sınıfında küf ve maya miktarı 1 gr.da 100 den az olmalıdır.

Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmamalı, unlu, kumlu bir yapı ve görünüş göstermemeli, süt yağı miktarı kütlece en az % 82 tuzlu çeşitlerinde ise kütlece en az % 80 asi ditesi (süt asidi cinsinde) en çok % 0,27 olmalı, mat, solgun, harelî ve benekli bir görünüm göstermemelidir.

Tereyağları duyuşal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte özel ambalaj malzemeleri ile havaya temas etmeyecek ve kolayca açılmayacak şekilde ambalajlanmalıdır.

Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 1331), seri veya parti veya seri/kod numarası, malın adı, sınıfı, çeşidi, tipi, net ağırlığı (kg. veya gr. olarak), imal tarihi (gün, ay, yıl olarak), firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü bulunmalıdır.

25 YAN DEKOR TRANSFER JELATİNİ (5 ADET)

Eni 7 cm uzunluk 25 cm (5 ADET) olacaktır.

Üründe ezik, delik, yırtık vb. deforme olan ürünler yüklenici firmaya iade edilecektir.

26 YAPRAK JELATİN 1 KG

Kokusuz ve rafine olmalıdır.

Sıgır jelatinden olmalıdır.

1 kg'lık polietilen Orijinal ambalajda olmalıdır. Ambalajlar TSE normlarına uygun olmalıdır.

Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanma tarihleri yer almalıdır. TSE-EN-ISO belgelerine sahip olmalıdır. En az 3 yıl raf ömürlü olmalıdır.

Yapay tatlandırıcı ve renklendirici içermemeli, rengi parlak ve canlı olmalıdır.

Pasta ve dondurma yapımında Sos olarak direk kullanılabilir olmalıdır.

27 SPREY GIDA BOYASI (4 ADET)

(Altın-Kırmızı Kadife-Mor Kadife-Gümüş renklerinde olacak şekilde 4 adet)

250 ml' lik şişelerde teslim edilecektir.

Doğal orjinli ve insan sağlığı açısından güvenilir olmalıdır.

Tat ve görünümünde deforme olmuş ürünler geri iade edilecektir.

En az 2 yıl raf ömrü olmalıdır.

Türk Gıda Kodeksinin ilgili yönetmenliğine uygun olmalıdır.

28 MEYVE AROMASI ÖZÜTÜ (Esans) 5 ADET

5 farklı aroma çeşidi(fıstık, çilek, badem, frambuaz ve karamel) olacak şekilde 40 gr 'lık şişelerde gönderilecektir.

Tat ve görünümünde deforme olmuş ürünler geri iade edilecektir.

Şişelerde üretim tarihi, son kullanma tarihi ve seri numarası yer almalıdır.

En az 1 yıl raf ömrü olmalıdır.

29 YAĞLI KÂĞIT 2 KG (70 cm*100 cm ölçülerinde)

Yağlı kâğıtlar ısıya (300 C) dayanıklı beyaz renkli, baskısız olacaktır.

Kâğıtlarda ezik, delik, yırtık vb. deformasyonlar olmayacaktır.

Kullanıldığı besin maddesinde herhangi bir yabancı tat ve koku bırakmayacaktır.


Normal koşullarda dokusunda yıpranma ve yırtılma olmayacaktır.

30 ASETAT KÂĞIDI 50 ADET

Şeffaf renkte A4 kâğıdı ölçüsünde olmalıdır.

Üründe kırışık, delik, yırtık vb. deforme olan ürünler yüklenici firmaya iade edilecektir.


Osman KARAGÖZ
Aşçıbaşı Yardımcısı
Talep eden


Rıdvan KAPLAN
Büro Personeli
Hazırlayan


Nuray ÜZCAN
Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler
Şube Müdürü