## http://www.kayseri.edu.tr/icerikdosyalari/images/Kayu-Logo-1720x1720.png

## T.C.

## KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ (Sağlık-Kültür ve Spor Daire Başkanlığı)

## 

## Sayı : 85637428/934.01/48 29/08/2019

**Konu :** Piyasa Araştırması

Sayın……………………………………………………

Üniversitemiz Bünyan, İncesu ve Yeşilhisar kampüslerinde öğrencilere hizmet veren Öğrenci Yemekhanelerinde dağıtılmak üzere; aşağıda belirtilen miktarlarda hazır yemek alımı işinin 22-d doğrudan temin ile yapılabilmesi için piyasa araştırması oluşturabilmesi amacı ile yemek birim fiyatına ihtiyaç durulmaktadır.

Söz konusu maliyet için tespit edilecek olan birim fiyatların 09/09/2019 tarih ve saat 11:00'a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Birimine teslim edilmesi hususunu bilgilerinize rica ederim.

İlkay KARACA

Şube Müdürü V.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Mal/Hizmetin adı | Miktar | | Birim Fiyat | Tutar |
| 1 | Bünyan kampüsü hazır yemek (4 çeşit) | 1500 Adet | |  |  |
| 2 | İncesu kampüsü hazır yemek (4 çeşit) | 1000 Adet | |  |  |
| 3 | Yeşilhisar kampüsü hazır yemek (4 çeşit) | 1000 Adet | |  |  |
| TOPLAM | |  |
| KDV % | |  |
| GENEL TOPLAM | |  |
|  |  |  |  |  |  |

**T.C. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**

###### SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

###### (İNCESU, BÜNYAN, YAHYALI VE YEŞİLHİSAR KAMPÜSÜ İÇİN)

**MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA, PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI TEMİZLİK**

**HİZMETLERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**HİZMETİN KONUSU:** Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı’na bağlı; İNCESU, BÜNYAN, YAHYALI VE YEŞİLHİSAR KAMPÜS’lerinde 31/12/2019 tarihine kadar **üniversite idaresince onaylanan yemek listesine ve EK 2’deki yemeklerin içine giren malzemeler ile bunların standart gramajları listesine göre malzeme dahil her türlü yemek hazırlama, pişirme ilgili servis ünitelerini (yemekhanelere vs.) dağıtımı, servisi ve sonrası hizmetleri ( temizlik, ilaçlama vs.) zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri, hizmetin ifasını, muayene metodlarını ve ilgili diğer hususları kapsar.**

1. **HİZMETİN İFA YERİ:** Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı’na bağlı İncesu, Bünyan, Yahyalı ve Yeşilhisar Kampüsü’nde bulunan öğrenci yemekhaneleri olup; ayrıca üniversite idaresince ihtiyaç duyulan yerlerde de yürütülecektir.
2. **HİZMETİN İFA ŞEKLİ ve TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:**

Sözleşme tarafları bu şartnamenin diğer maddelerinde ve eklerinde yer alan yükümlülükleri yanında aşağıdaki hususları da yerine getirmekle yükümlüdürler.

* 1. Sözleşmenin imzasından sonra yüklenici firma, sözleşmede yazılı süre içinde, idare tarafından yemek salonlarında bulunan malzemelerin kontrol ve sayımı yapılarak teslim edildikten sonra hizmeti ifaya başlar. Bu hususta her iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir.
  2. Yüklenici, kendisine teslim edilen her türlü demirbaş malzeme, alet-ekipman, teknik donanımları vs. işin sonuna kadar korumak, gerektiğinde bakım-onarımını yaptırmak ya da yerine yenisini almak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.
  3. Yüklenici firma, yemek hazırlama ve pişirme için gerekli yemek malzemesini Ek 1 ve Ek 2’deki listede belirtili **“standart gramaj listesi” ve “gıdalarda uygulanacak teknik şartname”** kriterlerine uygun olarak temin etmekle mükelleftir. Doğabilecek her türlü sorumluluk yüklenici firmaya aittir.
  4. Yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve servisi için gerekli tüm malzemeler yüklenici firma tarafından temin edilecektir. İş bitiminde yüklenici kendi temin ettiği araç-gereç ve malzemeyi geri alabilecektir. Yüklenicinin temin edeceği alet-ekipmanlar sağlık açısından risk oluşturmayan özellikte ve **TSE standartları ve ilgili kanun, tüzük, yönetmeliklere uygun vasıfları** taşımak zorundadır. Yiyecek-içecek üretiminde kullanılan ve yiyecekle temasta bulunan her türlü araç-gereç kolay temizlenebilen, girintili, çıkıntılı ve köşeli olmayan, sağlam, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır.
  5. Yüklenici firma yetkili kurumlardan alınmış **İŞLETME ONAY BELGESİ’ne** sahip olmalıdır ve bu belgeyi üniversite idaresine ibraz etmek zorundadır. Birinci derecede sorumlu firma yetkilisi, üniversite idaresi ile diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ve özellikleri ile yemek hizmetinde idarenin uyguladığı yiyecek ve sağlık politikasını doğru yorumlamak, bütün personel ve öğrencilerin optimum beslenme standartlarının devamlılığını sağlamaktan sorumludur. Yüklenici firma **TS 8985** standardı ve bu standarda atıfta bulunan standartlara uygun nitelikleri taşımalıdır.
  6. Yemekler, üniversite idaresine bağlı diyetisyenin hazırlamış olduğu yemek listesine göre 4 kap (çeşit sayısına üniversite idaresi karar verecektir) yemek şeklinde, EK-1 deki standart gramaj listesinde belirtilen malzemeler ve gramajları esas alınarak; İncesu, Bünyan, Yahyalı ve Yeşilhisar Kampüsü için iştirakçi firmanın yemek fabrikasında pişirilip, **Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı İncesu Kampüsü’nde bulunan öğrenci yemekhanelerinde, Bünyan Kampüsünde bulunan öğrenci yemekhanesinda, Yeşilhisar ve Yahyalı Kampüsünde bulunan öğrenci ve üniversite idaresince ihtiyaç duyulan yerlerde** de servis edilecektir. Yemeklerin taşıma işi gerçekleştirilirken yemeklerin sağlıklı, hijyenik, soğuk yemeklerin soğuk, sıcak yemeklerin sıcaklığının sağlanması için gerekli tüm tedbirler firma tarafından alınacaktır. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle yapılacak mutfak ve yemekhanelerde bulunması gereken alet ve makinelerle yapılacaktır. Sıcak yemeklerin idarenin istediği zaman ve sürede üretilebilmesi için ihtiyaç duyulan alet-ekipmanın temininden müteahhit firma sorumlu olacaktır.
  7. Yemekler tüketildikleri gün üretilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır.
  8. Yemekler standartlara uygun kalitede, sağlıklı, nefaset ve gramaj yönünden tatmin edici olmalıdır. Yemeklerin içine giren malzemeler **çeşit ve gramaj ve kalite kriterleri** yönünden Ek 1 ve Ek 2’deki listedeki **“standart gramaj listesi**” ve **“gıdalarda uygulanacak teknik şartname”** kriterlerine ve listede belirtili olmayan hususlarda da **Türk Gıda Kodeksi’ne** uygun olmak zorundadır.
  9. Yüklenici firma diyetisyeni ve/veya gıda mühendisi tarafından günlük çıkarılan yemeklerin tümünden ayrı ayrı steril kaplara şahit yemek örneklerinin alınması, **72 saat** uygun koşullarda saklanmasının sağlanması zorunludur. Üniversite kontrol teşkilatının uygun gördüğü hallerde her ihtiyaç duyulduğunda ilgili şahit yemek örneklerinin, bedelini yüklenici firmanın karşılaması kaydıyla yetkili devlet kurumlarınca **“fiziksel, kimyasal, toksikolojik, mikrobiyolojik vb analizlerinin”** yapılmasının sağlanması ve gerekli raporların üniversite kontrol teşkilatına ibrazı yüklenici firma sorumluluğundadır.
  10. Yemek hazırlama, pişirme ve servis işlemleri modern teknolojiye uygun yöntemlerle ve gerekli alet araç kullanılarak ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda (650C’nin üzerinde; özellikle et pişirilirken iç ısısının 720C’nin üzerinde olması sağlanacak) pişirilecek, yemeklerin pişirilme iç ısıları yüklenici tarafından tedarik edilen yemek termometresi ile kontrol edilecektir. Servise hazır hale getirilen sıcak yemekler servis zamanına kadar, en az 670C’yi sağlayacak bir sistemde bekletme işlemine tabii tutulacak ve servis süresince de bu sıcaklığın devamı sağlanacaktır. Soğuk yemekler ise +10C - +40C ve aralığında muhafaza edilecektir. Servis süresince sıcaklığı ise +40C ile +100C arasında olacaktır. Sıcaklık kontrollerinin kayıtlarının tutulması yükleniciye aittir. Hazırlık, üretim ve servis sürecinde tüm çalışanlar disposable maske, bone, eldiven kullanacaktır.
  11. Pişirilen yemekler yemek dağıtım yerlerine ısıyı uzun süre muhafaza eden,  
      dökülmeyi önleyen gastronom çelik kaplarda ve servise uygun van tipi arabalarla firma tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler firma tarafından temin edilecektir.
  12. Yemeklerin diğer birimlere ulaşımı esnasında yemeğin kalitesinde bozulma görüldüğü takdirde servise sunulması engellenecektir. Böyle bir durumda yüklenici firma, servise çıkması uygun olmayan yemeğin yerine piyasadan İdarenin istediği yemeği sağlayıp, zamanında servise sunmakla yükümlüdür.
  13. Mutfakta pişen yemekler benmariler ve ısıtma fırınları aracılığı ile sıcak olarak  
      servise sunulacaktır.
  14. Her masada biberlik, kürdanlık ( kürdanların her biri ambalajlı olacak ), cam su bardağı, cam sürahi, kağıt peçete ve üstü kapalı olan ekmek sepeti bulundurulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, su, peçete, v.s.) hemen giderilecektir. **Tuzluklar Sağlık Bakanğı’nın bildirdiği yasa gereği ayrı bir masada 1 gr’lık şekilde isteyenin alacağı şekilde servis edilecektir.**
  15. Üniversitemize bağlı birimlerde yemek servisi idarece belirlenecek saatler  
      arasında firma tarafından yapılacaktır.
  16. Servis esnasında kullanılacak olan çatal, bıçak, kaşık, tepsi bardak, tabak gibi malzemeler firma tarafından yeterli sayıda temin edilerek hazır bulundurulacaktır.
  17. Servis, yemek hizmeti verilen her okulda tabldot self-serviste yapılacaktır.
  18. Sütlaç, aşure, muhallebi, puding, suphangle vb. tatlıların servisi sağlık standartlarına uygun en az 200 gramlık tek kullanımlık(disposable) kaplarda servis edilecektir.
  19. Servis malzemeleri firma personeli tarafından toplanacak ve yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde bulundurulacaktır. Servisin bitiminde servis yapılan mekanlar ve yemekhaneler servis sonrasında hemen hijyenik koşullarda temizlenecek ve bu temizlik idaremiz tarafından denetlenecektir.Toplanan servis tepsisi, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb. tüm araç- gereçler vakit geçirilmeden hijyenik koşullarda temizlenecek ve bir sonraki servise hazır hale getirilecektir.Firma idarenin uygun göreceği servis sonrası kullanılacak her türlü temizlik malzemesini kendisi temin edecektir.Toplanan yemek artıkları usulüne uygun olarak, sızdırmaz naylon torbalar içinde firma tarafından çöp merkezlerine götürülecektir.Yemekhanelerin, servis sonrası faaliyet gösterilen mekanların, buralarda kullanılan lavabo, tuvalet ve bu gibi yerlerin temizliği malzemesi ile birlikte firmaya aittir.Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma ve kaybolmalar firma tarafından giderilecektir.Yemekhanelerde kullanılan masa örtülerinin ve yerlerin bakım ve temizliği firmaya aittir. Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren (antibakteriyel içerikli) sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Tuvalet çıkışlarında dezenfektan içeren paspas bulunmalı ve personele iş öncesi ve iş sonrası duş alabilecekleri zaman ve olanaklar sağlanmalıdır.
  20. Yüklenici firma tarafından temin edilecek ve kullanılacak her türlü temizlik malzemesi, sağlık ve hijyen kurallarına ve ilgili TSE standartları, kanun, tüzük, yönetmeliklere uygun özellikte olacaktır. Temizlik malzemeleri, firma tarafından temin edilecek ve TSE, ISO 9001-9002 belgesine ve T.C. Sağlık Bakanlığı onayına sahip firma ürünlerinden seçilecektir.
  21. Yüklenici firma, hizmet vereceği Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı’na bağlı İncesu, Bünyan, Yeşilhisar ve Yahyalı Kampüsü yemekhanesinde, TSE ve yetkili devlet kurumlarınca belirlenmiş “**Standart Hijyen Kuralları”’**na (hizmete konu olan sahalar, bina ve çevresi hijyen-sanitasyonu, çalıştıracağı personelin kişisel hijyeni, gıda hijyeni vb kurallarına) uymakla mükelleftir.
  22. Firma çalıştırdığı mekanlarda personelin iş sağlığı ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk firmaya aittir. Firma idaremizle muhatap olabilecek bir yetkilisini sürekli olarak yemekhanede bulunduracaktır, işin başlamasıyla beraber bu yetkili firma tarafından idaremize yazılı olarak bildirecektir.
  23. Yüklenici firma, çalıştıracağı personelinin sağlık raporu için akciğer grafisi, hepatit markerları (Hbs Ag, Anti Hbs vs, veya total  IgG) ve HIV tetkikleri, boğaz kültürü, gaita kültürü, gaitada parazit testleri işe başlamadan önce (T.C Sağlık Bakanlığı’nca onaylanmış resmi hastanelerde) yaptırmak ve sonuçların tamamını üniversite idaresine sunmakla mükelleftir. Yüklenici firma, çalıştırdığı personelin 3 ayda bir portör (boğaz kültür, gaitada parazit vb) muayenesi yaptırmak, 6 ayda bir akciğer filmi çektirmek, yılda 1 kez hepatiti markerları kontrolünü yaptırmak zorundadır. Yüklenici firma, ilgili sonuçları rapor halinde üniversite idaresine ibraz etmekle mükelleftir. **Yüklenici Firma yetkili kurumlardan tüm personeline hijyen eğitimi aldırarak kurs bitirme belgelerini üniversite idaresine sunmakla mükelleftir.**
  24. Yüklenici firma, hepatit, tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri ve gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan, yaralı-bereli vb personel çalıştıramaz. Üniversite yönetimi gıda kontrolü ve portör kontrolü ile ilgili isteklerini yükleniciye  bildirdiğinde yüklenici istekleri yerine getirmekle yükümlüdür.
  25. Yüklenici firma, yemeklerin hazırlanıp pişirilmesinde üniversite idaresince görevlendirilmiş diyetisyenin hazırladığı “**standart gramaj listesi**”ne, “**standart yemek tariflerine”** ve bu konularda ilgili diyetisyenin belirttiği hususlara uymakla mükelleftir. Yüklenici firma, halk sağlığına zarar verecek muhteviyatta yemek hazırlayamaz; her ne sebeple olursa olsun yemek içerisine zararlı herhangi bir madde katamaz, böyle bir maddenin kalıntısını bulunduramaz ve gıdada zararlı özelliğe yol açacak herhangi bir işlem uygulayamaz.
  26. Tüm mutfak ve bulaşıkhane personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz başlık (bone), eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan kişiler ise bone, eldiven , maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmet sunumları sağlık koşullarına uygun, hijyenik ve temiz olacaktır.
  27. Sözleşmenin imzasından sonra yüklenici firma üstlenmiş olduğu iş için gerekli her türlü temizlik malzemesi, makine araç-gereç ve işçileri sağlamak zorundadır.
  28. Firma hizmet verdiği guruplara (Öğrenci, Personel) temiz ve sağlıklı yemekler sunmak zorundadır. Bunu sağlayabilmek içinde;

Besin Hijyeni: Gıda malzemesini taze ve kaliteli seçme, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servise sunulması sırasında oluşabilecek tüm risk faktörlerini ortadan kaldırmak zorundadır.

Personel Hijyeni: Firma yemek yapımı servis ve servis sonrası hizmetlerde çalıştırdığı personelin kişisel hijyenini sağlayacak şartları oluşturmak ve buna uyulmasını sağlamak zorundadır.

* 1. Personelin kılık kıyafeti tam düzgün ve temiz olmalı, erkeklerin saç, sakal traşı bakımlı, bay-bayan bütün çalışanların tırnakları kesilmiş, fırçalanmış ve temiz olmalıdır.
  2. Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Tuvalet çıkışlarında dezenfektan içeren paspas bulunmalı ve personele iş öncesi ve iş sonrası duş alabilecekleri zaman ve mekanı firma sağlamalıdır.
  3. Yiyecekle temas eden tüm yüzeylere (Kap, kaşık, çatal vs.), potansiyel risk taşıyan yiyeceklere ve servise hazır yiyeceklere el değdirilmemeli ince kauçuk eldivenler giyilerek hareket edilmelidir.
  4. Mutfak ve yemekhane personeli iş başında kesinlikle sigara içmeyecektir.
  5. Firma Mutfak, depolar ve yemekhanelerin her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için usulüne uygun periyodik olarak ilaçlama yapacaktır. Konusunda uzman bir firmaya idarenin tespit ettiği kalitede, özelliğine göre kullanım sıklığı saptanarak ilaçlatılacaktır. Bu husustaki masraflar firmaya ait olacaktır. İlaçlama ile ilgili belgeler her seferinde İdareye teslim edilecektir.
  6. Firma ihalenin kesinlik kazanarak yürürlüğe girmesinden itibaren ekipmanı hazırda bulundurmak zorundadır.
  7. Yemekhanede ve hizmette kullandığı tüm araç gereç makine sıhhi tesisatın onarım ve periyodik bakımını üstlenecektir.
  8. İdare tarafından firmaya sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaş ve makineler ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır.
  9. Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza yangın ve benzeri durumlarda zarar tazmin ettirilir.
  10. Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak uygulamak ve personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır. Gıda zehirlenmesi olması durumunda hastalananların sağlık giderlerini yüklenici firma karşılayacak ve doğabilecek hukuki konularda firma yükümlü olacaktır.
  11. İdare gerekli gördüğü durumlarda yemek yapımı, servis ve servis sonrası hizmetlerde birimler arası standardın sağlanması, mekanların yetersizliğinden doğan aksaklıkların giderilmesi, hizmetin daha kaliteli ve sağlıklı bir şekilde, ihtiyaca yanıt verebilecek nitelikte ve zamanında yürütülebilmesi için firmaya idarenin uygun görüşü ile mekan, demirbaş malzeme ve donanım takviyesinde bulunabilir, mekanlarda tadilat yaptırabilir. Firmaya verilen mekanlar ve malzemeler söz konusu işin bitiminde eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Şayet idare tarafından müteahhit firmaya teslim edilen demirbaş malzemelerde eksiklik varsa müteahhit firmanın son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra kati ve kesin teminatı çözüldükten sonra ödenecektir.
  12. Firma mutfak ve yemekhanelerde hizmetlere daha kaliteli ve modern yürütebilmesi için idarenin onayı ile tadilat veya sistem değişikliği yapabilecektir. Ancak firma taahhüdü sona erdiğinde yaptığı tadilat ve değişiklikler ile ilgili herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.
  13. Yemekhanelerde kullanılan, enerji (elektrik, doğalgaz) ve su firma tarafından temin edilecek ve bedeli firma tarafından ödenecektir.
  14. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğü **Türk Gıda Kodek**si ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun (TSE, TSEK) standartlarına ve EK-3’te verilen **gıda maddeleri teknik şartnamelerine** uygun olacaktır.
  15. Firma üretime başladığı andan itibaren yemek pişirmede kullanılan tüm gıda maddelerini firma ve marka adlarıyla birlikte idareye teslim edecektir. Kullanılan ürün değişikliği hemen idareye bildirilecektir.
  16. Önceden belirlenen yemek listesinde, firma idarenin haberi olmadan değişiklik yapamayacaktır.
  17. Firma, yılda en az 4 kez olmak şartı ile tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış, idarenin belirleyeceği bir kurum laboratuarı tarafından, temizlik ve gıda tüzüğüne uyulduğunu tespit ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.
  18. İhale üzerinde kalan firma Üniversitenin mutfağı ve personel ile çalıştıracakları kendi personeli için işveren sorumluluk, ürün sorumluluk, yangın ve ek riskler ve kaza için tüm riskler sigortası en az ihale bedeli kadar yaptırdıkları poliçelerin aslını ihale sözleşmesi ile birlikte teslim etmek zorundadır.
  19. Firma gerekli olan her türlü malzemeyi, makine ve teçhizatı temin ederek yemek pişirme, servise sunma ve gerekirse ilgili birimlere servis araçları ile taşıma işlerini kendisi gerçekleştirecektir. Bu konuda idareden ayrıca demirbaş talebinde bulunamaz.
  20. Yemek verilen tezgahların uygunsuzluğundan, çatal, bıçak, v.b. kırık yemek tabalardan ve kırık bardaklardan oluşabilecek kişiye zarar verici durumlardan meydana gelecek her türlü olumsuzluklardan doğan yükümlükler firmaya aittir.
  21. Firma hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmek ile yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal , dikkatsizlik, tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple doğabilecek kazalardan Firma sorumludur.
  22. Firma, iş kanunu, iş sağlığı ve iş güvenliği 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu ve 4857 sayılı iş kanunu ve borçlar kanunu hükümlerine göre, işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmalarına izin vermeyecektir.
  23. Sosyal Sigortalar Mevzuatı her türlü işçi işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya işçi ücretlerinin ve haklarının ödenmesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluklar müteahhit firmaya aittir.
  24. Firma herhangi bir grev veya işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
  25. Yemekhanelerde sivil savunma şartları gereği bulundurulması zorunlu olan yangın söndürme alet ve ekipmanlarını bulunduracak ve periyodik bakımlarını kendi yaptıracak ve bedeli Firma tarafından ödenecektir.
  26. Yüklenici firmanın tüm yükümlülükleri, idarenin oluşturacağı bir muayene komisyonu tarafından her aşamada denetlenebilecektir. Denetleme ekibi; İdarenin denetlemeye yetkili gördüğü kişi yada kişilerden (doktor, diyetisyen vs) oluşacaktır.Yüklenici firmanın belirtilen hususlardan herhangi birine uymaması durumunda ilgili cezai hükümler uygulanacaktır.
  27. Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem almak ve bu konuda personelinin hizmet içi eğitimini yapmak zorundadır.
  28. Firma mutfak, yemekhane ve servislerde bulunan ofisleri muntazam olarak haftada en az 2 kere haşerelerden korunması için önlem alacak, ehli kişiler nezaretinde ilaçlama yapacaktır. Bu yoldaki masraflar firmaya ait olacaktır.
  29. Firmanın işe başlaması, Kamu İhale Kanununun ilgili hükümleri uyarınca dosyanın tescilinin firmaya tebliğ tarihinden itibaren vizeye ve tescile tabi olmayanların, mukavelenin taraflarca imzalandığı tarihten itibaren başlar. İdarenin şartnamede belirteceği tarihte sona erer. İşe başlama şartnamede belirtilen ekipmanın hazır olduğu Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığınca görülüp hazırlanan işe başlama yazısıyla başlayacaktır.

**EK-1**

**STANDART yemeklerin İÇİNE GİREN malzemelerİN cins ve (çiğ olarak) miktarlarını gösterir listedir.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ET YEMEKLERİ** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Pilav Üstü Fırın Tavuk** | |  | Yemek Adı : | **Terbiyeli Haşlama Et** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tavuk Baget | 250 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 120 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 15 | Gr. |  | Patates | 100 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Havuç | 20 | Gr. |
| Pirinç | 60 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Karabiber | 0.05 | Gr. |  | Yumurta | 0.125 | Adt. |
| Kırmızı Toz Biber | 0.05 | Gr. |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Salça | 3 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Gr. |
| Kuru Soğan | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |
| Havuç | 5 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Defne Yaprağı | 0.01 | Gr. |  | Yoğurt | 15 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Çoban Kavurma** | |  | Yemek Adı : | **Et Sote** |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 150 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 150 | Gr. |
| Sarımsak | 0.2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Sivri Biber | 15 | Gr. |  | Kuru Soğan | 15 | Gr. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Sivri Biber | 20 | Gr. |
| Domates | 40 | Gr. |  | Domates | 40 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Salça | 2 | Gr. |
| Kekik | 0.02 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt. |
|  |  |  |  | Karabiber | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Pul Biber | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Sarımsak | 0.01 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Sebzeli Güveç** | |  | Yemek Adı : | **Döner (Pilav)** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 120 | Gr. |
| Patates | 30 | Gr. |  | Kuyruk Yağı | 10 | Gr. |
| Patlıcan | 30 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| T.Kabak | 30 | Gr. |  | Kuru Soğan | 5 | Gr. |
| Domates | 30 | Gr. |  | Tuz | 3 | Gr. |
| Sivri Biber | 10 | Gr. |  | Süt | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Kekik | 0.02 | Gr. |
| Sarımsak | 0.2 | Gr. |  | Kırmızı Toz Biber | 0.05 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Pirinç | 60 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağı | 30 | Gr. |  | Karabiber | 0.01 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Kimyon | 0.02 | Gr. |
| Buğday unu | 10 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Rosto Et (Püreli Soslu)** | |  | Yemek Adı : | **Söğüş Et (Püreli)** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 120 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 120 | Gr. |
| Patates | 120 | Gr. |  | Kuru Soğan | 1 | Gr. |
| Salça | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Havuç | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 16 | Gr. |  | Süt | 20 | Gr. |
| Kekik | 0.05 | Gr. |  | Patates | 100 | Gr. |
| Karabiber | 0.01 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | G. |
| Tuz | 2 | Gr. |  |  |  |  |
| Süt | 30 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Sebzeli Kebap (Yaz)** | |
|  |  | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Yemek Adı : | **Bahçevan Kebap (Kış)** | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kuru soğan | 10 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |  | Patates | 50 | Gr. |
| Kuru Soğan | 20 | Gr. |  | Domates | 30 | Gr. |
| Havuç | 30 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 40 | Gr. |
| Patates | 50 | Gr. |  | Salça | 2 | Gr. |
| Taze/Kon. Fasulye | 20 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| A.yağ | 10 | Gr. |  | Buğday Unu | 5 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Çarliston | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Patlıcan | 50 | Gr. |
|  | | |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Sebzeli Et Güveç** | |  | Yemek Adı : | **Sebzeli Kebap (Kış)** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |
| Patates | 40 | Gr. |  | Kuru soğan | 10 | Gr. |
| Bamya | 30 | Gr. |  | Patates | 50 | Gr. |
| Taze/Kon. Fasulye | 40 | Gr. |  | Havuç | 20 | Gr. |
| Havuç | 20 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 40 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Taze/Kon. Fasulye | 20 | Gr. |
| Kuru soğan | 10 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Haşlama Et** | |  | Kurusoğan | 10 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Patates | 100 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Limon | 0.25 | Adet |
| Dana Eti | 120 | Gr. |  | Havuç | 20 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ETLİ SEBZE YEMEKLERİ** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Etli Kapuska** | |  | Yemek Adı : | **Kıy. Ispanak (Yoğurtlu)** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Beyaz Lahana | 200 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Ispanak (fresh) | 150 | Gr. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Kuru Soğan | 15 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Bugday unu | 8 | Gr. |  | Pirinç | 5 | Gr. |
| Kırmızı Toz Biber | 0.01 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
|  |  |  |  | Havuç | 5 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Tavuk Etli Bezelye** |  |  | |  |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Yemek Adı : | **Patlıcan Oturtma** | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Taze Bezelye (fresh) | 150 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Sivri Biber (yaz) | 5 | Gr. |  | Buğday Unu | 5 | Gr. |
| Domates (yaz) | 50 | Gr. |  | Patlıcan | 150 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 30 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Sivri Biber | 15 | Gr. |
| Tavuk eti (göğüs fleto) | 50 | Gr. |  | Domates | 30 | Gr. |
| Patates | 15 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Havuç (kış) | 20 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Buğday Unu | 5 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt.. |
| Karabiber | 0.02 |  |  | Sarımsak | 1 | Gr. |
| Pul Biber | 0.02 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Mevsim Türlü (Yaz)** | |
| Yemek Adı : | **Fırın Karnıbahar** |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Karnıbahar | 150 | Gr. |  | Patates | 40 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Taze Fasulye | 30 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Taze Kabak | 30 | Gr. |
| Karabiber | 0.05 | Gr. |  | Patlıcan | 40 | Gr. |
| Bugday unu | 8 | Gr. |  | Domates | 30 | Gr. |
| Havuç | 20 | Gr. |  | Sivri Biber | 10 | Gr. |
| Kırmızı Toz Biber | 0.02 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Sarımsak | 1 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Etli Taze Fasulye** | |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Salça | 2 | Gr. |
| T.Fasulye(Konserve) | 210 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| T.Fasulye(Taze) | 200 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Domates | 30 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Mevsim Türlü (KIŞ)** | |  | Yemek Adı : | **Kıymalı Pırasa** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Pırasa | 150 | Gr. |
| Havuç | 20 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Pırasa | 40 | Gr. |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Patates | 30 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Kereviz | 40 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Havuç | 20 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Pirinç | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Patlıcan Musakka** |  |  | Yemek Adı : | **Kabak Oturtma (Yoğt)** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Domates | 30 | Gr. |  | Taze Kabak | 200 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 60 | Gr. |  | Dereotu | 0.02 | Adt. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Domates | 30 | Gr. |
| Maydonoz | 0.05 | Dmt |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 30 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Patlıcan | 150 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 20 | Gr. |
| Çarliston Biber | 15 | Gr. |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
| Sarımsak | 1 | ad |  | Buğday Unu | 3 | Gr. |
|  |  |  |  | Kırmızı Toz Biber | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Pul Biber | 0.02 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Patlıcan Karnıyarık** |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Yemek Adı : | **Kıymalı Semizotu** |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Patlıcan | 200 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Domates | 30 | Gr. |  | Semizotu | 200 | Gr. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 30 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Sivri Biber | 15 | Gr. |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Pirinç | 5 | Gr. |
| Maydonoz | 0.05 | Adt. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Sarımsak | 1 | Gr. |  | Bugday unu | 8 | Gr. |
| Karabiber | 0.02 | Gr. |  | Pul Biber | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Karabiber | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Kuşbaşı Etli Bamya** | |  | Salça | 5 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 60 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Bamya Fresh | 130 | Gr. |  | Limon | 1/4 | Adet |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Buğday unu | 3 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Etli Güveç (Kış)** | |  | Yemek Adı : | **Etli Güveç (Yaz)** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |
| Dereotu | 0.01 | ad |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Domates | 30 | Gr. |  | Patates | 30 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Taze/Kon. Fasulye | 40 | Gr. |
| Salça | 2 | Gr. |  | Havuç | 20 | Gr. |
| Taze kabak | 150 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 20 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Bamya | 20 | Gr. |
| Pirinç | 10 | Gr. |  | Bezelye | 20 | Gr. |
| Yoğurt | 100 | Gr. |  | Buğday Unu | 5 | Gr. |
| Buğday Unu | 5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Kıym. Pazı (Yoğurtlu)** | |  | Yemek Adı : | **Kabak Ogreten** |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Kabak | 150 | Gr. |
| Pazı | 200 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 15 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Kaşar Peyniri | 20 | Gr. |
| B.Unu | 8 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Pirinç | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | gr |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Domates | 20 | Gr. |
| Havuç | 10 | Gr. |  | Sivri Biber | 10 | Gr. |
| Yoğurt | 100 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Süt | 10 | Ğr |
|  |  |  |  | Tuz | 2 | Gr |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **KEBAPLAR** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Püreli Kebap** | |  | Yemek Adı : | **Patlıcan Kebap** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patates | 100 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |
| Süt | 25 | Gr. |  | Patlıcan | 200 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Buğday Unu | 3 | Gr. |  | Domates | 20 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Sivri Biber | 10 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt. |
| Domates (yaz) | 20 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağı | 30 | Gr. |
| Sivri Biber (yaz) | 10 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Havuç | 5 | Gr. |  | Sarımsak | 1 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Çiftlik Kebap** |  |  | Yemek Adı : | **Tas Kebap** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Et (Kemiksiz) | 100 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 120 | Gr. |
| Patates | 50 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Havuç | 20 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Bezelye | 10 | Gr. |  | Patates | 80 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 20 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Karabiber | 0.05 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağı | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Sivri biber (yaz) | 10 | Gr. |
| Bugday unu | 5 | Gr. |  | Domates (yaz) | 20 | Gr. |
| Sivri Biber (Yaz) | 10 | Gr. |  | Bugday Unu | 5 | Gr. |
| Domates( Yaz) | 20 | Gr. |  | Sarımsak | 0.02 | Gr. |
| Maydonoz (Yaz) | 0.02 | Adt. |  | Maydnoz | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Hünkar Beğendi** |  |  | Yemek Adı : | **Bahçıvan Kebap (yaz)** |  |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |  | Patates | 40 | Gr. |
| Patlican | 150 | Gr. |  | Taze Kabak | 30 | Gr. |
| Buğday Unu | 20 | Gr. |  | Taze Fasulye | 30 | Gr. |
| Süt | 30 | Gr. |  | Karabiber | 0.05 | Gr. |
| Kaşar Peyniri | 20 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Domates | 20 | Gr. |  | Domates | 20 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağı | 30 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Patlıcan | 50 | Gr. |
| Karabiber | 0.05 | Gr. |  | Bugday Unu | 3 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | gr. |  | Bitkisel Sıvı yağı | 30 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Maydonoz | 0.02 | Gr. |  | Sarımsak | 0.03 | Gr. |
| Limon | 0.02 | Gr. |  | Sivri Biber | 10 | Gr. |
| Sarımsak | 1 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Orman Kebabı** | |  | Bitkisel Sıvı yağı | 10 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kekik | 0.05 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |  | Buğday Unu | 5 | Gr. |
| Patates | 60 | Gr. |  | Bezelye | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Havuç | 10 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ETLİ DOLMALAR** | | |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Etli Biber Dolma** |  |  | Yemek Adı : | **Yoğurtlu Kabak Dolma** |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Dolmabiber | 120 | Gr. |  | Tze Kabak | 200 | Gr. |
| Pirinç | 25 | Gr. |  | Pirinç | 15 | Gr. |
| Kırmızı Biber | 0.02 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Dereotu | 0.02 | Adt. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
| Domates | 20 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Karabiber | 0.02 | Gr. |  | Karabiber | 0.05 | Gr. |
| Buğday Unu | 3 | Gr. |  | Nane | 0.05 | Gr. |
| Yoğurt | 100 | Gr. |  | Domates | 10 | Gr. |
|  |  |  |  | Buğday Unu | 3 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ETLİ KURU BAKLAGİLLER** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Etli Kuru Fasulye** | |  | Yemek Adı : | **Etli Kuru Nohut** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Kuru Fasulye | 60 | Gr. |  | Nohut | 60 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Buğday Unu | 7 | Gr. |  | Buğday Unu | 7 | Gr. |
| Sivri Biber (Yaz) | 10 | Gr. |  | Sivri Biber (Yaz) | 10 | Gr. |
| Domates (Yaz) | 20 | Gr. |  | Domates (Yaz) | 20 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **KÖFTELER** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **K.Budu Köfte** | |  | Yemek Adı : | **Izgara Köfte** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr. |
| Yumurta | 0.3 | Adt. |  | Maydanoz | 0.02 | Adt. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Pirinç | 15 | Gr. |  | Yumurta | 0.125 | Adt. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Karabiber | 0.1 | Gr. |
| Maydonoz | 0.02 | Adt. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Kimyon | 0.1 | Gr. |  | Kimyon | 0.1 | Gr. |
| Karabiber | 0.1 | Gr. |  | Sarımsak | 1 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 20 | Gr. |  | Ekmek içi | 10 | Gr. |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Patates | 180 | Gr. |
|  |  |  |  | Bitkisel Yağ | 20 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Dalyan Köfte** |  |  | Yemek Adı : | **İng.Köfte(Pat.Kız.Garn.)** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | İnegöl Köfte | 150 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr. |  | Patates | 100 | Gr. |
| Ekmek içi | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 20 | Gr. |
| Havuç | 5 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Bezelye | 5 | Gr. |  | Ketçap | 15 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  |  |  |  |
| Salça | 5 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Çiftlik Köfte** |  |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  |  |  |  |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Kimyon | 0.1 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Karabiber | 0.1 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr. |
| Yumurta | 0.125 | Adt. |  | Patates | 30 | Gr. |
| Maydonoz | 0.02 | Adt. |  | Havuç (kış) | 20 | Gr. |
| Buğday Unu | 5 | Gr. |  | Bezelye | 20 | Gr. |
|  |  |  |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 15 | Gr. |
|  |  |  |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Yemek Adı : | **K.BuduTav.Köf.(Pat.Kız.)** | |  | Salça | 5 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yumurta | 0.125 | Adt. |
| K.Budu Tavuk Köfte | 150 | Gr. |  | Karabiber | 0.1 | Gr. |
| Patates | 125 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 20 | Gr. |  | Kimyon | 0.1 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Domates(Yaz) | 20 | Gr. |
|  |  |  |  | Biber(Yaz) | 10 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Rosto Köfte (Püreli)** |  |  | Yemek Adı : | **İzmir Köfte** |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Salça | 5 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr. |
| Buğday Unu | 5 | Gr. |  | Yumurta | 0.125 | Adt. |
| Tuz | 5 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Kimyon | 0.1 | Gr. |
| Yumurta | 0.125 | Adt. |  | Karabiber | 0.1 | Gr. |
| Karabiber | 0.1 | Gr. |  | Patates | 100 | Gr. |
| Maydonoz | 0.02 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Ekmek içi | 10 | Gr. |  | Ekmek içi | 10 | Gr. |
| Kimyon | 0.1 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Havuç | 5 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt. |
| Süt | 20 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 15 | Gr. |
| Patates | 100 | Gr. |  | Bugday Unu | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 15 | Gr. |  | Sivri Biber (Yaz) | 10 | Gr. |
|  |  |  |  | Domates (Yaz) | 20 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Ter. Köfte(ekşili Köfte)** |  |  | Yemek Adı : | **Sebzeli Köfte** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | gr |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Soğan | 10 | gr |
| Pirinç | 15 | gr. |  | Kimyon | 0.1 | gr |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Karabiber | 0.1 | gr |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Ekmek içi | 10 | gr |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt. |
| Maydonoz | 0.02 | Adt. |  | Yumurta | 0.125 | Adt. |
| Kimyon | 0.03 | Gr. |  | Tuz | 2 | gr |
| Karabiber | 0.03 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 15 | gr |
| Yumurta | 0.125 | Adt. |  | Buğday Unu | 5 | gr |
| Limon | 0.01 | Adt. |  | Patlıcan | 30 | gr |
| Patates | 50 |  |  | Patates | 80 | gr |
| Havuç | 10 |  |  | Taze Kabak | 30 | gr |
| Yoğurt | 20 |  |  | Sivri Biber | 10 | gr |
|  |  |  |  | Domates | 20 | gr |
| Yemek Adı : | **Salçalı Köfte** |  |  | Salça | 5 | gr |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  |  |  |  |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr |  | Yemek Adı : | **Fırın Köfte** | |
| Patates | 75 | Gr |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Kuru Soğan | 7 | Gr |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr. |
| Yumurta | 0.1 | Adt |  | Patates | 75 | Gr. |
| Buğday Unu | 5 | Gr |  | Salça | 5 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr |  | Tuz | 5 | Adt. |
| Salça | 7 | Gr |  | Kuru Soğan | 20 | Gr. |
| Ekmek | 10 | Gr |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Adt |  | Yumurta | 0.1 | Adet |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Tepsi Köfte** | |  | Patates | 50 | Gr |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Salça | 5.0 | GR |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Maydanoz | 0.02 | Demet |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 80 | Gr |  | Buğday unu | 5 | Gr |
| Yumurta | 1/12 | Adet |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr |
| Kurusoğan | 10 | Gr |  | Tuz | 2 | Gr |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **TAVUK VE BALIK YEMEKLERİ** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Fırın Tavuk (Baget)** | |  | Yemek Adı : | **Fırın Tavuk** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tavuk Baget (2 adet) | 250 | Gr. |  | Tavuk Eti (But) | 250 | Gr. |
| Patates | 80 | Gr. |  | Salça | 7 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 20 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Limon | 0.125 | Adt. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 20 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Patates | 80 | Gr. |
| Karabiber | 0.01 | Gr. |  | Sivri Biber | 10 | Gr. |
| Havuç | 10 | Gr. |  | Domates | 20 | Gr. |
| Bezelye | 10 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Pilav Üstü Tav. Döner** |  |  | Yemek Adı : | **Tavuk Sote** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tavuk Eti (Göğ)Kemiksiz | 150 | Gr. |  | Tavuk Eti (kemiksiz) | 120 | Gr. |
| Sivri Biber | 10 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Domates | 20 | Gr. |  | Sivri Biber | 10 | Gr. |
| Pirinç | 40 | Gr. |  | Domates | 30 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Yoğurt | 15 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Kırmızı Toz Biber | 0.01 | Gr. |  | Patates | 80 | Gr. |
| Kekik | 0.01 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Sarımsak | 1 | Gr. |
| **Yemek Adı :** | **Seb. Tav. Baget - İncik** | |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yemek Adı : | **Tavuk Şinitzel** |  |
| Tavuk Eti (But) | 250 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Patates | 20 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Çarliston Biber | 10 | Gr. |  | Tavuk Eti (Göğ)Kemiksiz | 150 | Gr. |
| Domates | 15 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Bezelye(kış) | 10 | Gr. |  | Galete Unu | 15 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 20 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Yumurta | 0.166 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Karabiber | 0.02 | Gr. |
| Havuç (kış) | 10 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Fırın Balık** | |
| Yemek Adı : | **Tav. Şin.Hazır(Pat.Kız.)** |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Balık | 175 | Gr. |
| Tavuk Şinitzel | 100 | Gr. |  | Kurusoğan | 20 | Gr. |
| Patates | 180 | Gr. |  | Patates | 50 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 20 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Adt. |
| Ketçap | 15 | Gr. |  | Limon | 0.25 | adet |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Tavuklu Mantar Sote** | |  | Yemek Adı : | **Alabalık Buğulama** |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tavuk Gögüs (Kemikiz) | 130 | Gr. |  | Alabalık | 1 | Adt.(175Gr) |
| Mantar | 40 | Gr. |  | Kuru Soğan | 30 | Gr. |
| Domates | 20 | Gr. |  | Zeytinyağ | 5 | Gr. |
| Sivri Biber | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Limon | 0.50 | Adt. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 7 | Gr. |  | Maydonoz | 0.1 | Adt. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Havuç | 10 | Gr. |
| Salça | 3 | Gr. |  | Domates | 20 | Gr. |
| Buğday Unu | 5 | Gr. |  | Çarliston Biber | 10 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Sebzeli Tavuk (yaz)** |  |  | Yemek Adı : | **Hindi Sote** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tavuk Eti (kemikli) | 250 | Gr. |  | Hindi Bonfile | 150 | Gr. |
| Buğday Unu | 5 | Gr. |  | Patates | 60 | Gr. |
| Salça | 2 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Buğday unu | 5 | Gr. |
| Patates | 40 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Bezelye | 10 | Gr. |  | Domates | 40 | Gr. |
| Havuç | 30 | Gr. |  | Çarliston Biber | 15 | Gr. |
|  |  |  |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Mantarlı Tavuk Sote** | |  | Maydanoz | 0.02 | Demet |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yemek Adı : | **Tavuk Şiş** | |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 100 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Salça | 5 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patates | 80 | Gr. |  | Tavuk Eti (Göğ.Kemiksiz) | 150 | Gr. |
| Mantar | 80 | Gr. |  | Salça | 2 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Süt (Yoğurt) | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Karabiber | 0.1 | Gr. |
| Maydanoz | 1/50 | Dmt |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Kırmızı Toz Biber | 0.001 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Sebzeli Tavuk İncik** | |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yemek Adı : | **Tavuk Biftek** | |
| Tavuk İncik | 200 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Buğday Unu | 5 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Salça | 2 | Gr. |  | Derisiz Bonfile | 130 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Patates | 100 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Maydonoz | 0.025 | Demet |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Bezelye | 5 | Gr. |  |  |  |  |
| Havuç | 10 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Soslu Tavuk İncik** | |  | Yemek Adı : | **Tavuk Pirzola** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tavuk incik | 200 | Gr. |  | Tavuk Pirzola | 130 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Buğday unu | 5 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Tavuk İncik** |  |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Salça | 2 | Gr. |
| Tavuk incik | 200 | Gr. |  | Kuru Soğan | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ÇORBALAR** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Kırmızı Mer.Çorba** | |  | Yemek Adı : | **Sebzeli Kır. Mer Çorba** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kırmızı Mercimek | 30 | Gr. |  | Kırmızı Mercimek | 20 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Havuç | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Patates | 10 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Domates Çorba** | |  | Salça (Kış) | 5 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yemek Adı : | **Kremalı Mantar Çorba** | |
| Kaşar | 5 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Buğday Unu | 15 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Mantar | 40 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Süt | 20 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Salça (Kış) | 15 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Domates (Yaz) | 50 | Gr. |  | Süt | 20 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Kremalı Tavuk Çorba** | |  | Yemek Adı : | **Yayla Çorba** |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Şehriye | 15 | Gr. |  | Pirinç | 15 | Gr. |
| Tavuk Eti (Kemiksiz) | 10 | Gr. |  | Yumurta | 0.125 | Adt. |
| Krema | 5 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Süt | 20 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Nane | 0.03 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Yoğurt | 40 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Ezogelin Çorba** | |  | Yemek Adı : | **Pirinç Çorba** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Salça | 5 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kuru Soğan | 5 | Gr. |  | Pirinç | 15 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Domates (Yaz) | 25 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Salça (Kış) | 5 | Gr. |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Nane | 0.05 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Bulgur | 5 | Gr. |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Kırmızı Mercimek | 15 | Gr. |  | Buğday Unu | 5 | Gr. |
| Pirinç | 5 | Gr. |  |  |  |  |
| Tel Şehriye | 5 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Tavuklu Şehriye Çorba** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Şehriye Çorba** | |  | Kullanılan Malzeme | | |
|  |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Şehriye | 10 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Şehriye | 15 | Gr. |  | Limon | 0.125 | Adt. |
| Buğday Unu | 5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Kırmızı Biber | 0.03 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Tavuk | 10 | Gr. |
| Maydonoz | 0.02 | Adt. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Domates (yaz) | 10 | Gr. |
| Sivri Biber (yaz) | 5 | Gr. |  | Çarliston Biber (yaz) | 5 | Gr. |
| Domates (yaz) | 10 | Gr. |  |  |  |  |
| Kuru Soğan | 5 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Düğün Çorba** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Tarhana Çorba** | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 20 | Gr. |
| Tarhana | 15 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Yumurta | 0.125 | Adt. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Domates | 20 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Salça (Kış) | 5 | Gr. |  | Süt (Yoğurt) | 20 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 10 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Şafak Çorbası** | |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Tuz | 2 | Gr |
| Havuç | 10 | Gr |  | Buğday Unu | 20 | Gr |
| Süt | 10 | Gr |  | Dereotu | 1/50 | Adet |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Sebze Çorba (Kış)** | |  | Yemek Adı : | **Sebze Çorba (Yaz)** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Domates | 20 | Gr. |
| Limon | 0.166 | Adt. |  | Çarliston Biber | 10 | Gr. |
| Havuç | 5 | Gr. |  | Limon | 0.166 | Adt. |
| Pırasa | 5 | Gr. |  | Kabak | 10 | Gr. |
| Beyaz Lahana | 10 | Gr. |  | Taze Fasulye | 10 | Gr. |
| Pirinç | 2 | Gr. |  | Patates | 10 | Gr. |
|  |  |  |  | Maydonoz | 0.01 | Gr. |
|  |  |  |  | Pirinç | 2 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Yeşil Mercimek Çorba** | |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Yemek Adı : | **Terbi. Şeh. Çorba (KIŞ)** | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Yeşil Mercimek | 15 | Gr |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Erişte | 5 | Gr |  | Limon | 1/4 | Adet |
| Salça | 5 | Gr |  | Maydanoz | 1/50 | Demet |
| Buğday Unu | 5 | Gr |  | Şehriye | 15 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı yağ | 5 | Gr |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Nane | 1 | Gr |  | Sivri Biber | 5 | Gr. |
| Sirke | 0.025 | adt. |  | Domates | 10 | Adt. |
| Karabiber | 0.01 | Gr |  | Buğday Unu | 5 | Gr. |
| Pul Biber | 0.01 | Gr |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Salça | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **PİLAVLAR** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Pirinç Pilavı** | |  | Yemek Adı : | **Bezelyeli Pirinç Pilavı** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Pirinç | 70 | Gr. |  | Pirinç | 60 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Bezelye | 10 | Gr. |
|  |  |  |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Yemek Adı : | **İç Pilav** | |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yemek Adı : | **Nohutlu Pirinç Pilavı** | |
| Pirinç | 60 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kuş Üzümü | 1 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Çam Fıstığı | 2 | Gr. |  | Pirinç | 60 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Nohut | 10 | Gr. |
| Karabiber | 0.03 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Yenibahar | 0.01 | Adt |  | Kimyon | 0.01 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Çiftlik Pilavı** | |  | Yemek Adı : | **Domatesli Pirinç Pilavı** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Pirinç | 60 | Gr. |
| Pirinç | 60 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Domates | 20 | Gr. |
| Havuç | 5 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Bezelye | 5 | Gr. |  | Salça | 2 | Gr. |
| Mantar | 10 | Gr. |  |  |  |  |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Özbek Pilavı** | |
| Dereotu | 0.02 | Adt. |  | Kullanılan Malzeme | | |
|  |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Yemek Adı : | **Dom. Bulgur Pilavı** | |  | Pirinç | 60 | Gr. |
|  |  |  |  | Havuç | 10 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Bulgur | 50 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Dereotu | 0.02 | Adt. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Bezelye | 5 | Gr. |
| Domates | 20 | Gr. |  |  |  |  |
| Sivri Biber | 5 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Şehriyeli Pirinç Pilavı** | |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Pul Biber | 0.02 | Gr. |  | Pirinç | 60 | Gr. |
| Karabiber | 0.02 | Gr. |  | Şehriye | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
|  |  |  |  | Tuz | 2 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **MAKARNALAR** | | |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Peynirli Makarna** | |  | Yemek Adı : | **Domatesli Makarna** |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Makarna | 50 | Gr. |  | Makarna | 50 | Gr. |
| Peynir | 20 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Domates | 30 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Maydonoz | 0.02 | Adt |  | Sivri Bıber | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Salçalı Makarna** | |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Yemek Adı : | **Mantı(Yoğurtlu)** | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Makarna | 50 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Salça | 10 | Gr. |  | Fresh Mantı | 80 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
| Domates (Yaz) | 20 | Gr. |  | Salça | 10 | Gr. |
| Çarliston Biber Biber (Yaz) | 15 | Gr. |  | Sumak | 2 | Gr. |
| Pul Biber | 0.02 | Gr. |  | Nane | 1 | Gr. |
| Karabiber | 0.02 | Gr. |  | Sarımsak | 0.02 | Gr. |
| Sarımsak | 1 | G |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Fırın Makarna** | |  | Yemek Adı : | **Spagetti Bolonez** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Spagetti Makarna | 50 | Gr. |
| Yufka | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Makarna | 50 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Beyaz Peynir | 15 | Gr. |  | Salça (Kış) | 8 | Gr. |
| Kaşar Peynir | 50 | Gr. |  | Domates (Yaz) | 20 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 20 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 10 | Gr. |
| Buğday Unu | 10 | Gr. |  | Sarımsak | 1 | Gr. |
| Süt | 30 | Gr. |  | Pul Biber | 0.02 | Gr. |
| Yumurta | 0.125 | Adt. |  | Karabiber | 0.02 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  |  |  |  |
| Karabiber | 0.08 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Napoliten Soslu Erişte** | |
| Maydonoz | 0.01 | Adt. |  | Kullanılan Malzeme | | |
|  |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
|  |  |  |  | Erişte | 50 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Bolonez Soslu Mak.** | |  | Salça | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 7 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kuru Soğan | 5 | Gr. |
| Makarna | 50 | Gr. |  |  |  |  |
| Dana Eti | 5 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Makarna (Yoğurtlu)** | |
| Salça | 5 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 7 | Gr. |  | Makarna | 50 | Gr. |
| Kuru Soğan | 5 | Gr. |  | Salça | 2 | Gr. |
| Domates | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Çarliston Biber | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 7 | Gr. |
|  |  |  |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Nap. Soslu Makarna** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Makarna (Soslu Gar.)** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Makarna | 50 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Salça | 5 | Gr. |  | Makarna | 40 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Salça | 2 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 7 | Gr. |  | Tuz | 1 | Gr. |
| Kuru Soğan | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Nap. Soslu Spagetti** | |  | Yemek Adı : | **Soslu Spagetti (Yaz)** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Spagetti | 50 | Gr. |  | Spagetti | 50 | Gr. |
| Salça | 10 | Gr. |  | Domates | 30 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 7 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 5 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Makarna (Soslu)** | |  | Yemek Adı : | **Soslu Spagetti (Kış)** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Makarna | 50 | Gr. |  | Spagetti | 50 | Gr. |
| Salça | 10 | Gr. |  | Salça | 10 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **İmam Bayıldı** | |  | Yemek Adı : | **Zeytinyağlı Pırasa** | |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patlıcan | 200 | Gr |  | Pırasa | 150 | Gr. |
| Kuru Soğan | 30 | Gr |  | Pirinç | 5 | Gr. |
| Domates | 30 | Gr |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Sivri Biber | 15 | Gr |  | Zeytinyağı | 10 | Gr. |
| Zeytinyağı | 30 | Gr |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Sarımsak | 1 | gr |  | Havuç | 20 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Adt. |  |  |  |  |
| Zeytinyağı | 10 | Gr |  | Yemek Adı : | **Z.yağlı Fasulye Pilaki** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
|  |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Yemek Adı : | **ZyağlıBarbunya Pilaki** |  |  | Kuru Fasulye | 50 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme |  | Birimi |  | Patates | 10 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Gr. |  | Sarımsak | 0.3 | Gr. |
| Barbunya | 50 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Zeytinyağı | 10 | Gr. |  | Havuç | 10 | Gr. |
| Havuç | 10 | Gr. |  | Zeytinyağı | 7 | Gr. |
| Patates | 20 | Adt. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Maydanoz | 0.02 | Gr. |
| Dereotu | 0.02 | Gr. |  |  |  |  |
| Toz Şeker | 0.5 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Zeytinyağlı Biber Dolma** |  |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme |  | Birimi |
| Yoğurt | 75 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Gr. |
| Sarımsak | 0.3 | Gr. |  | Dolmabiber | 120 | Gr. |
|  |  |  |  | Pirinç | 35 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Z.yağlı Taze Fasulye** |  |  | Kuru Soğan | 30 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Çam Fıstığı | 1 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kuş Üzümü | 2 | Gr. |
| Taze Fasulye | 150 | Gr. |  | Karabiber | 0.05 | Gr. |
| Zeytinyağı | 10 | Gr. |  | Tuz | 5 | Gr. |
| Domates | 20 | Gr. |  | Nane | 0.1 | Gr. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Limon | 0.25 | Gr. |
| Toz Şeker | 0.5 | Gr. |  | Domates | 20 | Gr. |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Zeytinyağı | 10 | Gr. |
| Salça | 3 | Gr. |  | Toz Şeker | 0.02 | Gr. |
| Havuç | 10 | Gr. |  | Tarçın | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Yenibahar | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Maydanoz | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **KIZARTMALAR** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Patlı.-Biber Kızartma** | |  | Yemek Adı : | **Havuç-Karnı. Kızartma** | |
|  | **(Yoğurtlu)** |  |  |  | **(Yoğurtlu)** |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patlıcan | 200 | Gr. |  | Havuç | 200 | Gr. |
| Sivri Biber | 100 | Gr. |  | Karnıbahar | 200 | Gr. |
| Yoğurt | 100 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 75 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 75 | Gr. |  | Tuz | 1 | Gr. |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Yumurta | 0.25 | Adt. |
|  |  |  |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Soslu Kar. Kızartma** | |  | Salça | 3 | Gr. |
|  |  |  |  | Buğday Unu | 15 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kırmızı Toz Biber | 0.02 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  |  |  |  |
| Patates | 50 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Yoğ.lu Karn. Kızartma.** | |
| Sivri Biber | 50 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kabak | 50 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patlıcan | 100 | Gr. |  | Karnıbahar | 350 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 50 | Gr. |  | Yumurta | 0.166 | Adt. |
| Domates | 30 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Sarımsak | 0.2 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 50 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
| Sirke | 0.01 | Gr. |  | Tuz | 1 | Gr. |
|  |  |  |  | Salça | 3 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Havuç Kızartma** | |  | Kırmızı Toz Biber | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Yemek Adı : | **Kabak Kız. (Yoğurtlu)** | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Havuç | 200 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Buğday Unu | 15 | Gr. |  | Kabak | 200 | Gr. |
| Yumurta | 0.166 | Adt. |  | Salça | 3 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 50 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Yoğurt | 100 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 50 | Gr. |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Yoğurt | 100 | Gr. |
|  |  |  |  | Yumurta | 0.166 | Gr. |
|  |  |  |  | Tuz | 1 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Yoğ. Karışık Kızartma** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Şakşuka** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patates | 50 | Gr. |  | Patates | 50 | Gr. |
| Sivri Biber | 50 | Gr. |  | Sivri Biber | 40 | Gr. |
| Kabak | 50 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Patlıcan | 100 | Gr. |  | Patlıcan | 90 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 50 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 30 | Gr. |
| Yoğurt | 100 | Gr. |  | Domates | 40 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Soslu Biber Kızartma** | |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 40 | Gr. |
|  |  |  |  | Sivri Biber | 250 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Domates | 30 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **ETLİ KONSERVE SEBZELER** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **K. Etli Kon. Bezelye** | |  | Yemek Adı : | **K.Etli Konserve Türlü** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Konserve Bezelye | 275 | Gr. |  | Kons.Türlü | 225 | Gr. |
| Havuç | 10 | Gr. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Patates | 20 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Patates | 30 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **K.Etli Kon. Fasulye** | |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
|  |  |  |  | Salça | 5 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |  | Domates(Yaz) | 20 | Gr. |
| Konserve Fasulye | 250 | Gr. |  | Sivri Biber (Yaz) | 15 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **YUMURTALI YEMEKLER** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Yumurtalı Ispanak** |  |  | Yemek Adı : | **Kıymalı Yumurta** |  |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Kullanılan Malzeme |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yumurta | 1 | Adt. |
| Ispanak (fresh) | 200 | Gr. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 50 | Gr. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Kuru Soğan | 15 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 7 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Yumurta | 1 | Adt. |  | Salça | 5 | Gr. |
| Salça | 5 | Gr. |  | Domates (Yaz) | 30 | Gr. |
| Kırmızı Toz biber | 0.1 | Gr. |  | Karabiber | 0.1 | Gr. |
| Karabiber | 0.1 | Gr. |  | Sivri Biber (yaz) | 10 | Gr. |
|  |  |  |  | Kırmızı Toz biber | 0.1 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **BÖREKLER** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Milföy Börek** | |  | Yemek Adı : | **Makarna (Fırın)** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Milföy Hamuru | 1 | Adt. |  | Makarna | 50 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |  | Beyaz Peynir | 20 | Gr. |
| Yumurta | 0.16 | Adt. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Beyaz Peynir | 20 | Gr. |  | Buğday Unu | 10 | Gr. |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Süt | 10 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Adt. |  | Yumurta | 0.16 | Adt. |
|  |  |  |  | Yufka | 30 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Tepsi Böreği (Peynirli)** | |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  |  |  |  |
| Yufka | 55 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Sigara Böreği (Peynirli)** |  |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Yumurta | 0.16 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Beyaz Peynir | 20 | Gr. |  | Yufka | 70 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Adt. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 40 | Gr. |
| Süt | 20 | Gr. |  | Beyaz Peynir | 30 | Gr. |
| Tuz-Çörekotu | 1 | Gr. |  | Maydanoz | 0.02 | Adt. |
| Yoğurt | 20 | Gr. |  | Yumurta | 0.16 | Adt. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Tepsi Böreği (Kıymalı)** | |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Yemek Adı : | **Tepsi Böreği (Ispanaklı)** | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Yufka | 70 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Yufka | 70 | Gr. |
| Yumurta | 0.16 | Gr. |  | Ispanak | 50 | Gr. |
| Dana Eti (Kemiksiz) | 30 | Adt. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Adt. |  | Kuru Soğan | 10 | Gr. |
| Süt | 20 | Gr. |  | Süt | 20 | Gr. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Yumurta | 0.16 | Adt. |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Tuz | 1 | Gr. |
| Yoğurt | 20 | Gr. |  | Karabiber | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Kol Böreği (Kıymalı)** | |  | Yoğurt | 20 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yemek Adı : | **Sigara Böreği (Kıymalı)** | |
| Yufka | 70 | Gr |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kıyma | 20 | Gr |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr |  | Yufka | 70 | Gr. |
| Süt | 20 | Gr |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 40 | Gr. |
| Yumurta | 0.166 | Adt. |  | Dana Eti (Kemiksiz) | 20 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Adt. |  | Maydanoz | 0.02 | Adt. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr |  | Yumurta | 0.16 | Adt. |
| Tuz-Çörekotu | 1 | Gr |  | Kuru Soğan | 5 | Gr. |
| Yoğurt | 20 | Gr. |  | Tuz | 1 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Tepsi Böreği (Patatesli)** | |  | Yemek Adı : | **Kol Böreği (Peynirli)** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yufka | 70 | Gr |
| Yufka | 70 | Gr. |  | Beyaz Peynir | 30 | Gr |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr |
| Yumurta | 0.16 | Gr. |  | Süt | 20 | Gr |
| Patates | 40 | Gr. |  | Yumurta | 0.16 | Adt. |
| Kuru Soğan | 15 | Gr. |  | Maydanoz | 0.02 | Adt. |
| Süt | 20 | Gr. |  | Yoğurt | 20 | Gr. |
| Tuz | 1 | Gr. |  |  |  |  |
| Salça | 1 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Patates Böreği** | |
| Kır.Biber | 0.25 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Yoğurt | 20 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
|  |  |  |  | Patates | 80 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Su Böreği (Hazır)** | |  | Yumurta | 0.13 | Adt. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Karabiber | 0.01 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Süt | 20 | Gr. |
| Peynirli | 150 | Gr |  | Yoğurt | 20 | Gr. |
| Kıymalı | 150 | Gr |  | Kuru Soğan | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Pul Biber | 0.02 | Gr. |
|  |  |  |  | Maydanoz | 0.02 | Adt. |
| Yemek Adı : | **Peynirli Muska böreği** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Peynirli Gül Böreği** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Lor Peynir | 20/(30) | Gr. |  | Yufka | 0.5 | Gr. |
| Milföy | 1 | Adt. |  | Süt | 20 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Yoğurt | 20 | Gr. |
| Ayçiçekyağı | 10 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Yumurta | 1/6 | Adt. |  | Maydanoz | 0.02 | Adt |
| Süt | 25 | Gr. |  | Beyaz Peynir | 25 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Demet |  | Yumurta | 0.166 | Adt |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **TATLILAR** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Ekler Pasta** | |  | Yemek Adı : | **Kabak Tatlısı** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Bal Kabağı | 300 | Gr. |
| Un | 35 | Gr. |  | Toz Şeker | 60 | Gr. |
| Şeker | 40 | Gr. |  | Ceviziçi | 5 | Gr. |
| Yumurta | 0.2 | Ad. |  |  |  |  |
| Süt | 100 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Tahin Helvası** | |
| Acı Çikolata | 8 | Gr. |  |  |  |  |
| Kakao | 4 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Margarin | 40 | Gr. |  | Tahin Helvası | 100 | Gr |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **İncir Tatlısı** |  |  | Yemek Adı : | **Aşure** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Kullanılan Malzeme | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kuru İncir | 150 | Gr. |  | Göce Buğdayı | 20 | Gr. |
| Toz Şeker | 50 | Gr. |  | Nohut | 7 | Gr. |
| Ceviz içi | 15 | Gr. |  | Kuru Fasulye | 7 | Gr. |
| Lmon | 0.025 | Adt. |  | Toz Şeker | 50 | Gr. |
|  |  |  |  | Kuru Üzüm | 15 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Ayva Tatlısı** | |  | Kuru Kayısı | 7 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Fındık İçi | 7 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kuru İncir | 15 | Gr. |
| Ayva | 200 | Gr. |  | Nişasta | 3 | Gr. |
| Toz Şeker | 50 | Gr. |  | Çamfıstığı | 1 | Gr. |
| Kaymak | 15 | Gr. |  | Tarçın | 0.05 | Gr. |
|  |  |  |  | Nar | 10 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **SÜTLÜ TATLILAR** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Keşkül** | |  | Yemek Adı : | **Sütlaç** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Süt | 200 | Gr. |  | Süt | 200 | Gr. |
| Toz Şeker | 30 | Gr. |  | Toz Şeker | 40 | Gr. |
| Yumurta | 0.1 | Adt. |  | Pirinç | 15 | Gr. |
| Nişasta | 5 | Gr. |  | Nişasta | 2.5 | Gr. |
| Fındık İçi | 5 | Gr. |  | Tarçın | 0.05 | Gr. |
| Vanilya | 0.01 | Adt. |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Kazandibi** |  |
| Yemek Adı : | **Kakaolu Puding** | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Süt | 200 | Gr. |
| Süt | 200 | Gr. |  | Toz Şeker | 60 | Gr. |
| Toz Şeker | 40 | Gr. |  | Nişasta | 10 | Gr. |
| Yumurta (Sarısı) | 0.166 | Adt. |  | Vanilya | 0.01 | Gr. |
| Nişasta | 5 | Gr. |  |  |  |  |
| Kakao | 3 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Profitrol** |  |
| Hindistan cevizi | 0.5 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Fındık | 3 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
|  |  |  |  | Süt | 200 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Sakızlı Muhallebi** | |  | Toz Şeker | 50 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Yumurta | 1/7 | Adet |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Nişasta | 10 | Gr. |
| Süt | 200 | Gr. |  | Kakao | 5 | Gr. |
| Toz Şeker | 40 | Gr. |  | Simitlik un | 5 | Gr. |
| Nişasta | 5 | Gr. |  | Yeşil fıstık | 1 | Gr. |
| Vanilya | 0.01 | Adt |  | Çikolata | 5 | Gr. |
| Damla Sakızı | 0.5 | Gr. |  | Margarin | 3 | Gr. |
| Hindistan Cevizi | 0.5 | Gr. |  | Krem Şanti | 2 | Gr. |
|  |  |  |  | Pralin | 10 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Sütlü İrmik Tatlısı** | |  | Yemek Adı : | **Suphangle** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Süt | 200 | Gr. |
| İrmik | 30 | Gr. |  | Kakao | 3 | Gr. |
| Çam Fıstık | 1 | Gr. |  | Toz Şeker | 40 | Gr. |
| Tereyağ | 20 | Gr. |  | Nişaşta | 2 | Gr. |
| Toz Şeker | 55 | Gr. |  | Yumurta | 1/6 | Gr. |
| Süt | 30 | Gr. |  | Pralin | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **HAZIR TATLILAR** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Sakızlı Muhallebi** | |  | Yemek Adı : | **Muzlu Puding** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Süt | 185 | Gr. |  | Süt | 185 | Gr. |
| Sakızlı Muhallebi | 34 | Gr. |  | Muzlu Puding | 34 | Gr. |
| Tarçın | 0.05 | Gr. |  | Toz Antep Fıstığı | 0.5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Kakaolu Puding** | |  | Yemek Adı : | **Çilekli Puding** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Süt | 185 | Gr. |  | Süt | 185 | Gr. |
| Kakaolu Puding | 34 | Gr. |  | Çilekli Puding | 34 | Gr. |
| Hindistan cevizi | 0.5 | Gr. |  | Toz Antep Fıstığı | 0.5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Cevizli Tel Kadayıf** | |  | Yemek Adı : | **Keşkül** |  |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Süt | 185 | Gr. |
| Tel Kadayıf | 150 | Gr. |  | Keşkül | 34 | Gr. |
| Toz Antep Fıstığı | 0.5 | Gr. |  | Toz Antep Fıstığı | 0.5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **HAMUR TATLILARI** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Tel Kadayıf** | |  | Yemek Adı : | **İrmik Helvası** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tel Kadayıf | 35 | Gr. |  | İrmik | 40 | Gr. |
| Toz Şeker | 80 | Gr. |  | Toz Şeker | 65 | Gr. |
| Limon | 0.01 | Adt |  | Tereyağ | 20 | Gr. |
| Tereyağ | 15 | Gr. |  | Çam Fıstığı | 2 | Gr. |
| Ceviz İçi | 5 | Gr. |  | Süt | 30 | Gr. |
| Toz antep Fıstık | 0.5 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Şekerpare (Hazır)** | |  | Yemek Adı : | **Lokma Tatlısı** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Şekerpare | 3 | Adt. |  | Buğday Unu | 50 | Gr. |
| Toz Şeker | 80 | gr |  | Toz Şeker | 75 | Gr. |
| Limon | 0.01 | Adt. |  | Tereyağ | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Maya | 1 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Revani** |  |  | Yumurta | 0.5 | Adt. |
|  |  |  |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 40 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Yemek Adı : | **Tulumba Tatlısı** | |
| İrmik | 20 | Gr. |  |  |  |  |
| Buğday Unu | 20 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Yumurta | 0.5 | Adt. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tereyağ | 5 | Gr. |  | Buğday Unu | 35 | Gr. |
| Toz Şeker | 75 | Gr. |  | Toz Şeker | 70 | Gr. |
| Limon | 0.01 | Adt. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 40 | Gr. |
| Vanilya | 0.01 | Adt. |  | Yumurta | 0.25 | Adt. |
| Hindistan Cevizi | 0.5 | Gr. |  | Limon | 0.01 | Adt. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **K.paşa Tatlısı (Hazır)** | |  | Yemek Adı : | **Ekmek Kadayıfı (Hazır)** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kemalpaşa Tat. | 5 | Adt. |  | Ekmek Kad. | 0.05 | Adt. |
| Toz Şeker | 70 | Gr. |  | Toz Şeker | 80 | Gr. |
| Hindistan Cevizi | 0.5 | Gr. |  | Kaymak | 15 | Gr. |
|  |  |  |  | Limon | 0.01 | Adt. |
| Yemek Adı : | **Saray Lokması** | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Yemek Adı : | **Vezir Parmağı** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Simitlik Un | 50 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Toz Şeker | 60 | Gr. |  | Buğday Unu | 25 | Gr. |
| Ayçiçekyağı | 40 | Gr. |  | Toz Şeker | 80 | Gr. |
| yumurta | 0.25 | Adt. |  | Tereyağ | 4 | Gr. |
| Limon | 0.01 | Adt. |  | Yumurta | 0.3 | Adt. |
|  |  |  |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 40 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Kalburabastı** |  |  | Toz Antep Fıstığı | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Yemek Adı : | **Şambaba Tatlısı (Hazır)** | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  |  |  |  |
| Simitlik Un | 25 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Toz Şeker | 60 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Pudra Şekeri | 10 | Gr. |  | Şambaba | 1 | Adt. |
| Yumurta | 1/6 | Adt. |  | Toz Şeker | 80 | Gr. |
| İrmik | 4.00 | Gr. |  | Kaymak | 15 | Gr. |
| Tereyağ | 10 | Gr. |  | Limon | 0.01 | Adt. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Bülbül Yuvası** | |  | Yemek Adı : | **Cevizli-Fıstıklı Baklava** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Bülbül Yuvası | 130 | Gr. |  | Baklava | 130 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Şekerpare** | |  | Yemek Adı : | **Vişneli Yaş Pasta** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Simitlik Un | 20 | Gr. |
| Simitlik Un | 25 | Gr. |  | Toz Şeker | 30 | Gr. |
| İrmik | 5 | Gr. |  | Krem Şanti | 5 | Gr. |
| Toz Şeker | 60 | Gr. |  | Yumurta | 1/2 | Adt. |
| Pudra Şekeri | 10 | Gr. |  | Süt | 50 | Gr. |
| Yumurta | 1/6 | Adt. |  | Kakao | 5 | Gr. |
| Tereyağ | 10 | Gr. |  | Vişne | 10 | Adt. |
| Fındık | 2 | Adt. |  | Nişasta | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **CACIK-SALATA-PİYAZLAR** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Cacık (Salatalık)** | |  | Yemek Adı : | **Cacık (Semizotu)** |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Yoğurt | 150 | Gr. |  | Yoğurt | 150 | Gr. |
| Salatalık | 50 | Gr. |  | Semiz otu | 0.1 | Adt. |
| Dereotu | 0.02 | Adt. |  | Kuru Nane | 0.02 | Adt. |
| Zeytinyağı | 3 | Gr. |  | Zeytinyağı | 3 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Çoban Salata** | |  | Yemek Adı : | **Havuç Salata** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Domates | 100 | Gr. |  | Havuç | 125 | Gr. |
| Hıyar | 50 | Gr. |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Sivri Biber | 20 | Gr. |  | Zeytinyağı | 5 | Gr. |
| Taze Soğan | 10 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Maydonoz | 0.02 | Adt. |  | Zeytin | 5 | Gr. |
| Zeytin | 5 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt. |
| Zeytinyağı | 5 | Gr. |  |  |  |  |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Yemek Adı : | **Mevsim Salata (Yaz)** | |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Kullanılan Malzeme | | |
|  |  |  |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Yemek Adı : | **Söğüş Domates-Salatalık** |  |  | Domates | 50 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Aysberg Marul | 0.166 | Adt. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Salatalık | 75 | Gr |  | Taze Soğan | 10 | Gr. |
| Domates | 85 | Gr |  | Zeytinyağı | 5 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Adt. |  | Tuz | 2 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Semizotu Salata** | |  | Yemek Adı : | **Mevsim Salata (Kış)** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Semizotu | 150 | Gr. |  | Havuç | 50 | Gr. |
| Zeytinyağı | 5 | Gr. |  | Kırmızı Lahana | 40 | Gr. |
| Yoğurt | 100 | Gr. |  | Aysberg Marul | 0.1 | Adt. |
| Tuz | 1.5 | Gr. |  | Zeytinyağı | 5 | Gr. |
|  |  |  |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Yemek Adı : | **Kıvırcık Marul Salata** | |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Zeytin | 5 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Beyaz Lahana | 30 | Gr. |
| Kıvırcık Marul | 1/4 | Adt. |  |  |  |  |
| Zeytinyağı | 5 | Gr. |  | Yemek Adı : | **Turşu (Kornişon)** |  |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Zeytinyağı | 5 | Adt. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Kornişon | 65 | Gr |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Söğüş Dom.-Salatalık** | |  | Yemek Adı : | **Turşu (Karışık)** |  |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Karışık | 80 | Gr |
| Salatalık | 50 | Gr |  |  |  |  |
| Domates | 50 | Gr |  | Yemek Adı : | **Domates -Biber Söğüş** | |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Maydanoz | 0.02 | Adt. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
|  |  |  |  | Domates | 80 | Gr |
|  |  |  |  | Çarliston Biber | 20 | Gr |
| Yemek Adı : | **Patates Salatası** | |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Yemek Adı : | **Fasulye Piyazı** | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Patates | 100 | Gr. |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kıvırcık Marul | 1/35 | Adt. |  | Kuru Fasulye | 25 | Gr. |
| Taze Yeşil Soğan | 10 | Gr. |  | Kıvırcık Marul | 1/20 | Adt. |
| Sumak | 0,01 | Gr. |  | Taze Yeşil Soğan | 13 | Gr. |
| Maydonoz | 1/35 | Demet |  | Sumak | 0,01 | Gr. |
| Karabiber | 0,01 | Gr. |  | Maydonoz | 1/35 | Demet |
| Zeytinyağı | 10 | Gr. |  | Karabiber | 0,01 | Gr. |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Zeytinyağı | 10 | Gr. |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Limon | 0.25 | Adt. |
|  |  |  |  | Tuz | 1 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **HOŞAF VE KOMPOSTOLAR** | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Kuru Üzüm Hoşafı** | |  | Yemek Adı : | **Kuru Kayısı Hoşafı** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kuru Üzüm | 25 | Gr. |  | Kuru Kayısı | 25 | Gr. |
| Toz Şeker | 30 | Gr. |  | Toz Şeker | 30 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Erik Komposto** | |  | Yemek Adı : | **Elma Komposto** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Mürdüm Eriği | 50 | Gr. |  | Elma | 50 | Gr. |
| Toz Şeker | 40 | Gr. |  | Toz Şeker | 40 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Çilek Komposto** | |  | Yemek Adı : | **Ayva Komposto** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Çilek | 40 | Gr. |  | Ayva | 40 | Gr. |
| Toz Şeker | 40 | Gr. |  | Toz Şeker | 50 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Kayısı Komposto** | |  | Yemek Adı : | **Vişne (Fresh) Kom.** | |
|  |  |  |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Vişne | 30 | Gr. |
| Taze Kayısı | 50 | Gr. |  | Toz Şeker | 40 | Gr. |
| Toz Şeker | 40 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Şeftali Komposto** | |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
|  |  |  |  | Şeftali | 50 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Toz Şeker | 30 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| GARNİTÜRLER | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Patates Püre** | |  | Yemek Adı : | **Sebze Garnitür** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patates | 100 | Gr. |  | Taze Kabak (Yaz) | 50 | Gr. |
| Süt | 25 | Gr. |  | Havuç | 50 | Gr. |
| Bitkisel Sıvı Yağ | 5 | Gr. |  | Maydanoz | 0.01 | Adt. |
| Havuç | 5 | Gr. |  | Bezelye (Kış) | 40 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Söğüş Dom.-Salatalık** | |  | Yemek Adı : | **Mevsim Sal. Garni (Kış)** | |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Salatalık | 75 | Gr |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Domates | 85 | Gr |  | Havuç | 20 | Gr. |
| Maydanoz | 0.02 | Adt. |  | Aysberg Marul | 1/15 | Adt. |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Limoın | 0.25 | Adt. |
|  |  |  |  | Kırmızı Lahana | 20 | Gr. |
| Yemek Adı : | **Patates Kızartma** | |  | Zeytinyağı | 5 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Beyaz lahana | 10 | Gr. |
| Patates | 180 | Gr. |  |  |  |  |
| Kızartmalık Yağ | 20 | Gr. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Fasulye Piyazı** | |  | Yemek Adı : | **Patates Salata** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Kuru Fasulye | 40 | Gr. |  | Patates | 100 | Gr. |
| Kuru Soğan | 10 | Gr. |  | Zeytinyağı | 10 | Gr. |
| Taze Soğan | 10 | Gr. |  | Taze Soğan | 5 | Gr. |
| Zeytinyağı | 5 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
| Zeytin | 5 | Gr. |  | Zeytin | 5 | Gr. |
| Limon | 0.25 | Adt. |  | Limon | 0.125 | Adt. |
| Tuz | 1 | Gr. |  | Maydonoz | 0.02 | Adt. |
| Maydonoz | 0.03 | Adt. |  | Karabiber | 0.01 | Gr. |
| Yumurta | 0.25 | Adt. |  | Kırmızı Toz Biber | 0.01 | Gr. |
| Domates | 10 | Gr. |  | Sivri Biber (Yaz) | 5 | Gr. |
| Yeşil Sivri Biber | 5 | Gr. |  | Kuru Soğan | 5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Patates Garnitür** | |  | Yemek Adı : | **Pilav Garnitür** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patates | 100 | Gr. |  | Pirinç | 60 | Gr. |
| Maydonoz | 0.166 | Gr. |  | Bitkisel Sıvı Yağ | 10 | Gr. |
| Limon | 0.25 | Gr. |  | Tuz | 1.5 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Pat. Havuç Bez. Garni** | |  | Yemek Adı : | **Mev. Salata Garni (Yaz)** | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Kullanılan Malzeme | | |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |
| Patates | 70 | Gr. |  | Domates | 30 | Gr. |
| Havuç | 20 | Gr. |  | Aysberg | 1/10 | Adt. |
| Bezelye | 10 | Gr. |  | Limon | 0.25 | Adt. |
| Maydonoz | 0.02 | dmt. |  | Taze Yeşil Soğan | 5 | Gr. |
| Tuz | 2 | Gr. |  | Zeytinyağı | 5 | Gr. |
| Zeytinyağı | 5 | Gr. |  | Tuz | 2 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Makarna Salatası** | |  | Havuç | 15 | Gr. |
| Kullanılan Malzeme | | |  | Maydanoz | 1/50 | Adt. |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  | Zeytinyağı | 5 | Adt. |
| Makarna | 60 | Gr. |  | Bezelye | 15 | Gr. |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Yemek Adı : | **Ayran** |  |  |  |  |  |
| Kullanılan Malzeme | | |  |  |  |  |
| Cinsi | Miktarı (Net) | Birimi |  |  |  |  |
| Ayran (kapalı kutu) | 200±20 | Gr. |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| MEYVELER | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Cinsi** | **Miktarı** | **Birimi** |
| ARMUT | 250 | Gr. (1 Adet) |
| ÇİLEK | 200 | Gr. (5-6 Adet) |
| ELMA | 250 | Gr. (1 Adet) |
| KARPUZ | 500 | Gr. (1/6 Adet) |
| KAVUN | 500 | Gr. (1/6 Adet) |
| KIRMIZI ERİK | 200 | Gr. (4-5 Adet) |
| KİRAZ | 200 | Gr. (10-15 Adet) |
| MALTA ERİĞİ | 200 | Gr. (5-6 Adet) |
| MANDALİNA | 225 | Gr. (2 Adet) |
| MUZ | 250 | Gr. (1 Adet) |
| PORTAKAL | 250 | Gr. (1 Adet) |
| ŞEFTALİ | 250 | Gr. (1 Adet) |
| TAZE KAYISI | 200 | Gr. (4-5 Adet) |
| TAZE ÜZÜM | 200 | Gr. (1 Adet) |
| CAN ERİK | 200 | Gr. (6-7 Adet) |
| Diğer Meyveler | 200 | Gr. (1 Adet) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FİRE MİKTARI** | | |
|  |  |  |
| **SIRA NO** | **SEBZELER** | **ARTIK YÜZDESİ %** |
| 1 | Patates (makinada) | 10 |
| 2 | Patates (elde) | 35 |
| 3 | Patates (Haşlama) | 10 |
| 4 | Kuru soğan | 14 |
| 5 | Yeşil soğan | 30 |
| 6 | Kıvırcık | 18-23 |
| 7 | Marul | 26-28 |
| 8 | Salatalık | 24 |
| 9 | Domates | 12 |
| 10 | Havuç | 22-27 |
| 11 | Ispanak | 17-21 |
| 12 | Semizotu | 23 |
| 13 | Fasulye | 12 |
| 14 | Bakla | 12 |
| 15 | Bezelye | 50 |
| 16 | Dolmabiber | 18-21 |
| 17 | Beyaz Lahana | 25-31 |
| 18 | Kırmızı Lahana | 25 |
| 19 | Karnabahar | 45 |
| 20 | Kereviz | 47 |
| 21 | Kabak (kış) | 30 |
| 22 | Kabak (yaz) | 13 |
| 23 | Dolmalık kabak | 43 |
| 24 | Patlıcan | 19-20 |
| 25 | Pırasa | 38-40 |
| 26 | Dereotu | 31 |
| 27 | Maydanoz | 33 |
| 28 | Elma | 20 |
| 29 | Kompostoluk elma | 35 |
| 30 | Kayısı | 25 |
| 31 | Muz | 32-35 |
| 32 | Kiraz | 40 |
| 33 | Üzüm | 5 |
| 34 | Kavun | 45 |
| 35 | Karpuz | 45 |
| 36 | Şeftali | 30 |
| 37 | Kompostoluk şeftali | 40 |
| 38 | Armut | 12 |
| 39 | Erik | 32 |
| 40 | Malta Eriği | 50 |
| 41 | Vişne | 40 |
| 42 | Portakal | 30 |
| 43 | Mandalina | 30 |
| 44 | Dana eti (kemiksiz) | 20 |
| 45 | Sığır eti (kemiksiz) | 15 |
| 46 | Tavuk But | 35 |
| 47 | Tavuk Göğüs | 28 |

**EK-2**

**ÖĞRENCİ MUTFAK-YEMEKHANE HİZMETLERİ için gıdalarda uygulanacak**

**teknik şartnamE** **LİSTESİ**

**KANATLI ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. **Üretici firma;** Kanatlı hayvan eti üretimine dair **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan alınmış İşletme Kayıt Belgesi ve HACCP veya ISO 22000 belgesinin noter tasdikli suretlerini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında 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 kesimi **8.5.1986 Tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu’nun 33. maddesi hükümlerine uygun olarak yapılmalıdır.**
4. 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.**
5. Kanatlı eti; **05.12.2012 Tarih ve 28488 Sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Tebliğ No: 2012-74 Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği** hükümlerine uygun olmalıdır.
6. 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. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın** yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda muayene komisyonuna teslim etmelidir.
7. Kanatlı hayvan eti, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen **tavuk** olmalıdır.
8. 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.
9. 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 (tek şiş ağırlığı 60±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 kanat derili (45±5 gr/adet),piliç ızgara tava ( 145±15 gram/adet) şeklinde olmalıdır.**
10. **Kanatlı Eti tesliminde hepsi standart ve uygun gramajda olup olmadığına dikkat edilecek; uygunsuz olduğunda ürün kabulü yapılmayacaktır.**
11. **Kanatlı etler soğuk zincir bozulmadan teslim edilmelidir.Ürün ve ambalajı çok fazla ezilmemiş ve suyunu bırakmamış olmalıdır.**
12. **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. Gıda Tarım ve Hayvancılık 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.**
13. Kanatlı eti **kurumumuz isteğine** **bağlı olarak** taze veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
14. **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 olduğu takdirde kabul edilecektir.**
15. Kanatlı eti, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
16. Kanatlı eti, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olmalıdır.
17. 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.
18. 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 |

1. 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 | 5X105 | 5X106 |
| *Escherichia coli* | 5 | 2 | 1 X 102 | 1 X 103 |
| *Staphylococcus aureus* | 5 | 2 | 5 X 102 | 5 X 103 |
| *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

1. Kanatlı eti, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
2. Kanatlı eti, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
3. Kanatlı eti, tüy dipleri kan lekesiz olmalı; morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, berelenme, jelatinimsi yapı vb olumsuzluklar taşımamalıdır.
4. Kanatlı etinin genel görünüşü fazla yağlı olmamalıdır.
5. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan kanatlı eti olmamalıdır
6. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
7. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
8. 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.
9. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan alınmış İşletme Kayıt nosu**

→ 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.

1. 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.
2. Kanatlı eti taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
3. Kanatlı eti tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır.
4. 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.**
5. Müteahhit firma tarafından getirilen kanatlı etleri muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
6. **İade edilen kanatlı etlerinin yerine uygun olan kanatlı etleri en geç bir gün içinde temin edilecek, temin edilmediği takdirde kurum istediği yerden etini alacak, bedelini müteahhit firma ödemek zorunda kalacaktır.**
7. İstenilen kanatlı et miktarı kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır.
8. **Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan ± % 20 kanatlı eti alıp almamakta serbesttir.**
9. 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.
10. 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.

HAZIRLANMIŞ KANATLI ETİ ve KIRMIZI ET KARIŞIMLARI TEKNİK ŞARTNAMESi

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. **Üretici firma;** Kanatlı eti ve kırmızı et üretimine dair **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan alınmış İşletme Kayıt Belgesi ve HACCP veya ISO 22000 belgesinin noter tasdikli suretlerini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.**
6. 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.
7. **Dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %25, tuz oranı kütlece en çok %2 olmalıdır.**
8. **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.**
9. **Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %15, tuz oranı kütlece en çok %2 olur.**
10. **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.**
11. **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.**
12. 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.**
13. Kanatlı hayvan kesimi **8.5.1986 Tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu’nun 33. maddesi hükümlerine uygun olarak yapılmalıdır.**
14. 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.**
15. 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 **Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığın’**ın yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonu gerekli gördüğü hallerde muayene komisyonuna teslim etmelidir.
16. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen **tavuk etinden mamül** olmalıdır.
17. 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.
18. 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),hamburger köftesi (90 gr/adet),dilimli dana döner ( 1500 gr/paket ağırlığı) ve dilimli tavuk döner ( 1500gram /paket ağırlığı) şeklinde olmalıdır.**
19. **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 Gıda Tarım ve Hayvancılık 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.**
20. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, **kurumumuz isteğine bağlı olarak** taze ve/veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
21. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
22. 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.
23. 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.
24. 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 | 5X105 | 5X106 |
| *Escherichia coli* | 5 | 2 | 1 X 102 | 1 X 103 |
| *Staphylococcus aureus* | 5 | 2 | 5 X 102 | 5 X 103 |
| *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

1. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
2. 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.
3. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, bütünlüğü bozulmamış, parçalanmamış, zedelenmemiş, homojen büyüklükte ve görünüşte olmalıdır.
4. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır
5. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş, boyanmış hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
6. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları olmamalıdır.
7. 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.
8. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan alınmış İşletme Kayıt numarası**

→ 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)

1. 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.
2. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
3. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır.
4. 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.**
5. Müteahhit firma tarafından getirilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
6. 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.
7. İstenilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları miktarı, kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır.
8. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan **± % 20** hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları alıp almamakta serbesttir.
9. 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.

**TAZE KIRMIZI ET**

1. **Etler, sığır (tosun, dana) eti olmalı,dişi inek eti olmamalıdır ve ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.**Kesilen hayvanın 6 ay-5 yaş yaş arası sığır olduğubelgelenmelidir.
2. **Üretici firmanın :** Dana etine ait **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “Gıda Üretim Sertifikası”** ve 27.05.2004 tarihli ve 5179 Sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesi”ne Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 18. Maddesi gereğince 11.09.2000 tarih ve 24167 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan “Kırmızı Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetim Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik” hükümlerine göre düzenlenmiş, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının,HACCP veya ISO 22000 belgelerinin noter tasdikli suretlerini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.**
3. **Taze Kırmızı et, 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.
4. **Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi:** Bu hususların muayenesi kat’i kabul sırasında yapılacak, etin tüketimi esnasında ve/veya sonrasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde ve/veya gerekli görüldüğü durumda, **T.C. Sağlık Bakanlığı veya T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuar analizleri sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar-ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.**
5. Kesilen hayvanın **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın** tesis kurma ve çalışma izni verdiği **birinci sınıf mezbahaya** sahip kombinada kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir.
6. Kesilen hayvanın kesim öncesi (ante mortem) ve sonrası (post mortem) muayenesinin, **İl ve İlçe Tarım Müdürlüklerince** görevlendirilen **sorumlu veteriner hekim** tarafından yapıldığı belgelenmelidir.(Belgede, insan tüketimine uygun olduğu ve muayene tarihi belirtilmelidir.)
7. Etler, damgalı **(3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu’**na dayanılarak çıkarılan **Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği’**nin **101.** Maddesinde açıklanan esaslara uygun olarak yapılmış ve Bakanlıkça kabul edilmiş mühürle mühürlenmiş**)** olmalıdır.
8. Sığır gövde etleri, damga çizgisi boyunca yukarıdan aşağıya doğru sağlığa zararsız mavi

renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek ve okunaklı bir şekilde sınıf işareti (**sığır eti damgası**) (yukarıda belirtilen özelliklere ait haiz mezbahanın mührü) ile damgalı olmalıdır.

1. Kesilen etler en fazla **48** **saat** içinde teslim edilmelidir.
2. Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
3. Etler taze getirilmelidir. Dondurulmuş etler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.
4. Etler, kendine has et görünümünde olmalıdır.
5. Kesilen hayvanın safi gövdesi teslim edilecek, kırpıntı (pesvente) et kabul edilmeyecektir.
6. Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve/veya kıkırdak parçası bulunmamalıdır.
7. Kesilen hayvanların sakatatı (karaciğer, akciğer, böbrek, yürek, dil, dalak, işkembe vs.) ve kellesi bulunmamalıdır.
8. Etler, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Gövdeler üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmamalı, bilumum sakatata ait iç yağlar olmamalıdır.
9. Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmamalıdır.
10. Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
11. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hayvan eti olmamalıdır
12. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.
13. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.
14. Etler, özel et taşıma araçları ile; çeyrek karkas halinde (gövde iki arçelik, iki but olarak dörde parçalanmış bir şekilde**)** et asma kancalarına asılı vaziyette, üzeri etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek, insan sağlığına zararsız, hijyenik bir ambalajla sarılı olarak ve arabanın zeminine temas etmeyecek şekilde getirilmelidir.
15. **Et taşıma araçları:** Et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdırUygun 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 bulunmayacaktır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir. Hareketli et asma kancalarına sahip olmalıdır. Seri ve süratli olmalıdır.
16. Et taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal taşınmamalıdır.
17. Etlerin tesliminde görevli personeller; kolay temizlenebilir, açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir.
18. **Etlerin 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 uygun görmesi durumda komisyona ibrazı şarttır.**
19. Gelen etler muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartnameye uygun olmayan etler iade edilecektir.İade edilen et miktarı en geç bir gün içinde temin edilecek, temin edilmediği takdirde kurum istediği yerden etini alacak, bedelini müteahhit firma ödemek zorunda kalacaktır.
20. İstenilen et miktarı kurum tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacak.
21. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “taze etlerin, **fiziksel,** **kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
22. Etlerin, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri “**T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın** Türk Gıda Kodeksi”’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
23. Etler aşağıdaki standartlara uymalıdır :

**HAZIRLANMIŞ TAZE ETLER İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **m** | **M\*** |
| Aerobik mezotil bakteri (ctu/g) n=5 c=2 | 5x105 | 5x106 |
| Escherichia coli (ctu/g) n=5 c=2 | 50 | 5x10² |
| Escherichia coli O 157 h7 (ctu/g) n=5 c=0 | Bulunmamalı | |
| Staphylococcus aureus (ctu/g) n=5 c=2 | 10² | 5x10³ |
| Salmonella (ctu/g) n=5 c=0 | 25 gı’da bulunmamalı | |

n: Deney numune sayısı

c: “m” ile “M” arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden en fazla deney numune sayısı

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

**\* Tabloda verilen değer katı besiyeri için olup, sıvı besiyerinde bu değer 30M olarak alınır.**

1. **Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan ± % 20 et alıp almamakta serbesttir.**

**TAZE VE DONDURULMUŞ BALIK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Firma, **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan alınmış**  **çalışma izin belgesi’ni sözleşme sonrası ilk ürün teslimatında** muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
2. Dondurulmuş Mezgit Fileto: Merlangius veya Pollachius familyasının alt türlerine giren mezgit balıklarının başlarının kesilip, yüzgeç, kuyruk, kılçık ve iç organlarının temizlenip,Mart 1983 tarihli TS 3908’e uygun olarak fileto şeklinde kesilip,etin en derin noktasındaki sıcaklık -18ºC ‘ye gelinceye kadar Kasım 1985 tarihli TS 4641’e uygun soğutulması sonucu elde edilen ve en az -18ºC’de depolanan derisiz balık etidir.
3. Mezgit filetolar için **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan alınmış**  **İşletme Kayıt Belgesi’ni** muayene komisyonu’na ibraz etmelidir.
4. **Balıklar kurumumuza Ocak-Şubat ve Mayıs Ayında alınacaktır.**
5. Mezgit filetolar, kendilerine özgü kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.
6. Mezgit filetolarda yabancı madde bulunmayacaktır.
7. Mezgit filetolar kandan arınmış olacaktır.
8. Mezgit filetoların et rengi kendine has görünüşte ve renkte olacak, aşırı sarımsı olmayacaktır.
9. Mezgit filetolarda donma yanığı(uzun süre saklanan donmuş balık etlerinin yüzey kısımlarında oluşan muntazam olmayan ve zamanla genişleyen sarı, kahverengi ve mor lekeler) olmayacaktır.
10. Mezgit filetolar yağda kızartılarak pişirildiğinde kendine özgü tat ve kokusunu hissettirmeli, ette dağılma olmamalıdır.
11. Dondurulmuş balıklar üzerinde buz tutmuş olmamalı, ağırlığı etkilememelidir.
12. **Her bir parçanın ağırlık ve boyut olarak tek cins olmasına dikkat edilecektir.**
13. Dilimleme ve fileto çıkarma işlemleri kesim ve temizleme işlemlerinin yapıldığı yerden farklı bir yerde uygulanmalıdır. Dilim ve filetolar, uygun süre içerisinde hazırlanmalı ve derhal soğutulmalıdır. İç organları ve işe yaramaz diğer kısımlar, insan tüketimi için hazırlanan üründen ayrı bir yerde tutulmalıdır.
14. Levrek balığı iç organları temizlenmiş kafa ve kuyruk kısmı kalacak şekilde olmalıdır.
15. **Levrek balığı kesinlikle taze olacaktır**. **Mezgit filetonun son kullanım tarihine ise 3 aydan daha fazla kalmış olmalıdır.**
16. **Levrek balığı özel buzlu köpük veya strafor kaplar içinde kurumumuza teslim edilecektir.**
17. **İstenilen balıkların adet ağırlığı levrek ve Çupra için 250 gr ± 20 gr; mezgit fleto için 200± 20 gr olacak şekilde kurumumuza teslim edilmelidir.**
18. **Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların** **muayenesi:**Bu hususların muayenesi kati kabul sırasında yapılacak , hazırlanmış balıkların tüketimi esnasında üründen kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, **T.C. Sağlık Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuar analizleri(ki,bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır)sonucunda ilgili ürünün Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar – ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.**
19. Taze balıklar aşağıdaki özelikleri taşımalıdır:

Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış , elastiki olmalıdır.

Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır.Göz, dışbükey (şişkin)

şeffaf kornealı olmalıdır.Dışbükey hafif çökmüş yansımalar gösteren saydam tabaka, siyah, solgun gözbebeği olmamalıdır. Yassı, saydamsız kornea saydamsız gözbebeği olmamalıdır. Göz etrafında kan yayılması, gri renkli gözbebeği olmamalıdır.

Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.

Balık eti pembemsi beyaz renkte, yüzeyi parlak sert ve elastiki olmalıdır.

Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.

1. Sevkiyat frigofrik araçlarla yapılacak, araç sıcaklığı taze balık için 0-4ºC arasında, dondurulmuş balık için -18ºC olmalıdır.
2. Ambalajlama, bu ürünlerin kontaminasyonunu önleyecek uygun sağlık koşulları altında yapılmalı, ambalaj malzemeleri su ürünlerinin orgonaleptik özelliklerini bozmamalı, insan sağlığına zararlı olacak ve ürünlere geçebilecek maddeler içermemelidir. Ayrıca ürünleri yeterince koruyacak sağlamlıkta olmalıdır.
3. Ürünlerin piyasaya arzında , ilgili standartlarda yer alan ambalajlama kurallarına uyulmalı, ambalaj üzerinde , üretici firma adı, varsa tescilli marka ve adresi, ürün adı, türü, cinsi, kalitesi, sınıfı, imal tarihi ve no’su, son kullanma tarihi, net ağırlığı, yardımcı ve katkı maddelerini belirtir bir etiket bulunmalıdır.
4. Bu teknik Şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi Hükümleri geçerli olacaktır.

**KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1-) ZEYTİNYAĞI :**

1. Sadece zeytin ağacı (olea auropaea sativa Hoffm. et link) meyvelerinden elde edilmiş, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü hoş tat ve kokuda, tortusuz, **riviera** tipi zeytinyağı olmalıdır. Yabancı ve ransit tad ve koku içermemelidir.
2. İçeriğine mineral yağ, yapay yağ, esterleştirilmiş yağ veya başka bir yağ karıştırılmış olmamalıdır.
3. Zeytinyağında katkı maddelerine ait değerler, **Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ndeki** rafine zeytinyağları için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, fiziksel ve kimyasal özellikleri **TS 341’de** belirtilen niteliklere uygun olmalıdır.
4. Riviera zeytinyağı:Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımındandan oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağ olmalıdır.
5. 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.
6. 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.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Bölümün’nde ve 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

* **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,
* İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 341** şeklinde)
* Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği
* 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

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 341** ve bu standartta atıf yapılan **TS**’ları esas alınacaktır.
2. Ambalajlar, düzgün, darbesiz, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır.
3. **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
4. **Zeytinyağının imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
5. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “zeytinyağının **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
6. Zeytinyağı, **Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği(Tebliğ No:2010/35) belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
7. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan zeytinyağı, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu zeytinyağını temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan zeytinyağını temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
8. **Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan (7. maddede belirtilen bilgilerin tamamını içermeyen) numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.**
9. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**2-) AYÇİÇEK YAĞI :**

1. Ayçiçek bitkisinin (Helianthus annuus L.) tohumlarından elde edilmiş yağ olmalıdır.
2. Ayçiçek yağı kendine özgü hoş tat ve kokuda, berrak, sarı renkte, tortusuz olmalı, yabancı ve ransit tad ve koku içermemelidir.
3. 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.
4. 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.
5. Teneke kutular, temiz darbesiz (düzgün), delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış olmalıdır.
6. 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.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :
   * + **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası **TS 886** ve

→ Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği

→ 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 886**  ve bu standardlara atıf yapılan **TS**’ları esas alınacaktır.
2. **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
3. **Ayçiçeği yağı imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
4. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “Ayçiçeği yağı **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
5. Ayçiçeği yağı , **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
6. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan ayçiçeği yağı , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle 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.
7. **Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan (7. maddede belirtilen bilgilerin tamamını içermeyen) numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.**
8. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**3-) KIZARTMALIK YAĞ :**

1. Gıda sanayi margarini Tip I tuzsuz olup, **TS 2812** ve/veya **TS 893’**e uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı yabancı ve ransit tad ve koku içermemelidir.
3. 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’y**e uygun nitelikte olmalıdır.
4. 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.
5. Tüm kızartma çeşitlerinde kullanılabilmeli; duman, koku ve köpük yapmamalı ve yapışkan artık bırakmamalıdır.
6. 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 olmalıdır.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (TS 2812 ve/veya TS 893 şeklinde)

→ Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği

→ 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 2812** **ve/veya TS 893** bu standardlara atıf yapılan **TS**’ları esas alınacaktır.
2. Ambalajlar, düzgün, darbesiz, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır.
3. **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
4. **Kızartmalık yağın imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
5. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “kızartmalık yağının fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
6. Kızartmalık yağ, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
7. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kızartmalık yağ, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kızartmalık yağını temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kızartmalık yağını temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
8. **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.**
9. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**4-) DOMATES SALÇASI :**

1. Domates salçası; olgun, sağlam tabii domateslerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır.
2. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır.
3. **Duble konsantre** salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında, ihtiva ettiği tuz miktarı % 6’dan az olmamalıdır.
4. 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.
5. İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır.
6. Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır.
7. Boya maddesi içermemelidir.
8. 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.
9. 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 olmalıdır.
10. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

* **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,
* İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 1466** şeklinde)
* Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
* Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri (ay-yıl olarak), çözünür kuru madde miktarları, brüt ve net miktarları.

1. Ambalajlar, düzgün, darbesiz, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır.
2. Kutular; mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, sızıntısız ve kutu dışı passız olmalı, kenet hatası olmamalıdır. Kutu doluluk oranı en az % 90 (v/v); siyah leke miktarı en çok 2 adet /gram, kutu kapasitesi TS 2664 ‘e uygun olmalıdır.
3. Kutular 5 kg’lık orijinal olup; 6 kutuyu kapsayan sağlam, dayanıklı, orijinal mukavva koliler içerisinde teslim edilmelidir.
4. **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 1466** ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır.
6. **Domates salçasının imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
7. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “domates salçasının **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
8. Domates salçası, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
9. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan domates salçası, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu domates salçasını temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan domates salçasını temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
10. **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.**
11. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**5-) SOFRALIK TUZ :**

**SOFRALIK TUZ :** Doğrudan tüketiciye sunulan, ince toz haline getirilmiş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş yemeklik tuzlardır.

1. Sofralık tuzlar, rafine edilmiş ve beyaz renkte, homojen olmalıdır. Gözle görülen yabancı madde içermemelidir. **TSE 933’e** uygun olmalıdır.
2. Sofralık tuzlar, **16.08.2013** tarihli **28737 s**ayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği(Tebliğ No:2013/48)** ‘nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
3. Rutubet miktarı softa tuzunda kütlece en çok % 0.5, yemeklik (gıda sanayinde kullanılan) tuzda kütlece en çok % 2 olmalıdır.
4. Sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofra tuzunda kuru maddede en az % 98 olmalıdır.
5. 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.
6. Sofra tuzlarına 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. Sofra tuzları florid, demir gibi mineraller ve vitaminler ile zenginleştirilebilir.
7. Sofralık tuzlar, 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. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
8. İyot ilave edilen tuzda iyot kaybını engelleyecek ambalaj materyali kullanılmalıdır.
9. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standartın işaret ve numarası (**TS 933** şeklinde)

→ 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,

→ İyot ilave edilip edilmediği; edildi ise iyot miktarı (mg/kg KI olarak); iyodize etmek için kullanılan kimyasal maddenin adı.

1. Net ambalaj gramajları; sofralık tuz 1000 gr olmalıdır.
2. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış olmalıdır
3. **Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, **TS 933** ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
5. Sofralık tuzların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
6. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “ sofralık tuzların **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
7. Sofralık tuzlar, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
8. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan tuzlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu tuzları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan tuzları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
9. **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.**
10. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**6-) BUĞDAY UNU (TATLILIK VE EKMEKLİK UN) :**

1. Tatlılık ve ekmeklik buğday unu, yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavlanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilmiş olmalıdır.
2. Tatlılık ve ekmeklik buğday unu, kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olmalıdır.
3. Tatlılık ve ekmeklik buğday unu, yeni sene mahsulünden üretilmiş ve ağartma işlemi uygulanmamış olmalıdır.
4. Tatlılık ve ekmeklik buğday unu, yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve/veya parçalarını, herhangi bir yabancı madde içermemelidir.
5. **Tatlılık buğday unu birinci sınıf üst kalite un olmalıdır.Baklava yapımı için uygun olmalıdır. Numune denenip en beğenilende karar kılınacaktır.**
6. Ekmeklik buğday unu **1. tip 650 ekmeklik buğday unu** olmalıdır.
7. Tatlılık ve ekmeklik unlarda protein oranı ağırlıkça % 13-13.5 (faktör 5.7)arası olmalı; nem oranı % 14.5’i geçmemelidir.
8. Tatlılık ve ekmeklik buğday unlarında yaş gluten, normal elastikiyette olmalıdır.
9. Buğday unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum %0.07 olmalıdır.
10. Buğday unlarının taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin l0. bölümündeki kurallara uyulmalıdır.
11. Buğday unlarının ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde yer alan materyallere ek olarak bez torbalar da kullanılabilir.
12. 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 olmalıdır.
13. 50 kg’lik orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
14. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
15. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı orijinal etiketinde belirtilmiş olmalıdır.
16. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
17. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 4500** şeklinde)

→ 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, **TS 4500** ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Buğday ununun imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “buğday ununun **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Buğday unu, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan buğday unları, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu buğday unlarını temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan buğday unlarını temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**7-) YEMEKLİK BALDO PİRİNÇ :**

1. Pirinç, Buğdaygiller (Graminea) familyasına giren Oryza sativa L. Kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenlenme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile aleurone’un kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen tane üründür.
2. Baldo pirinç, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (uzunluk/genişlik oranı 2 veya 3 olan) ve yeni sene mahsulü pirinç olmalıdır.
3. 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.
4. Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14,5 olmalıdır.
5. Kırık tane oranı % 8 ‘i geçmemelidir.
6. Baldo 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.
7. Pirinçlerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
8. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
9. 25 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
10. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
11. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 2408** şeklinde)

→ 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, **TS 2408** ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Yemeklik baldo pirinçlerin imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “yemeklik baldo pirinçlerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Yemeklik baldo pirinçler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan pirinçler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu pirinçleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan pirinçleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**
8. **Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.**

**8-) KIRMIZI VE YEŞİL MERCİMEK :**

1. Mercimek, baklagiller (Leguminosae) familyasından Lens culinaris Medic (lens esculenta, Moench) kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir.
2. Yeni sene mahsulü olmalıdır.
3. Mercimekler, TS 143 ve/veya TS 4201’de belirtilen hususlara uyumlu ve kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.
4. Mercimekler; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
5. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş tane içermemelidir.
6. Mercimekte Adi fiğ (Vicia sativa) ve bundan kaynaklanan α-cyanoalanine bulunmamalıdır.
7. İç mercimekler, parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği’ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok % 2.5 olmalıdır. Yağlama işleminde parafin kullanılmamalıdır.
8. **Aşağıdaki tabloda belirtilen MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ’ ne uygun olmalıdır:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ÜRÜN ÖZELLİKLERİ** | **(%  en çok)** | **KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK** | **YEŞİL MERCİMEK** | **KIRMIZI İÇ MERCİMEK** | **YEŞİL İÇ MERCİMEK** | **BOYLANMIŞ YEŞİL MERCİMEK** |
| Rutubet | (") | 14,0 | 14,0 | 12,0 | 12,0 | 12,0 |
| Toplam Yabancı Madde (1) | (") | 4,0 | 3,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler | (") | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 |
| Toplam Kusurlu Tane (2) | (") | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 1,0 | 2,0 |
| Böcek Hasarlı Tane | (") | 1,0 | 2,0 | 0,0 | 0,0 | 0,5 |
| Kızışmış ve Çimlenmiş Tane | (") | 0,5 | 0,5 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane | (") | 4,0 | (\*) | - | - | (\*) |
| Kabuğu Soyulmamış Tane | (") | - | - | 0,5 | 0,5 | - |

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

(2) Kızışmış, çimlenmiş taneyi de içerir.

(\*) Kırık ve kabuğu soyulmuş taneler kusurlu tane tanımının içersinde yer almıştır.

1. Mercimeklerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
2. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
3. 25 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
4. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 143 ve/veya TS 4201** şeklinde)

→ 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 143 ve/veya TS 4201’e bu Standardlara atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Mercimeklerin imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “mercimeklerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Mercimekler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kırmızı mercimekler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kırmızı mercimekleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kırmızı mercimekleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**
8. **Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.**

**9-) KURU FASULYE :**

1. Yeni sene mahsulü olmalıdır.
2. Kuru fasulye, kendine özgü doğal renk tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.
3. 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.
4. Kuru fasulyeler; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
5. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş, gelişimini tamamlamamış ham tane ve böcek yeniği tane içermemelidir.
6. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
7. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5,

Yabancı madde miktarı ağırlıkçı en çok % 1,

Kalbur altı ağırlıkça en çok % 1,

Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

Kırık tane ağırlıkça en çok % 1 ,

Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça en çok % 5 olmalıdır.

1. Kuru fasulyelerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
2. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
3. 25 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
4. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 141** şeklinde)

→ 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 141 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Kuru fasulyelerin imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “kuru fasulyelerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Kuru fasulyeler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kuru fasulyeler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kuru fasulyeleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kuru fasulyeleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**
8. **Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.**

**10-) KURU BARBUNYA :**

1. Yeni sene mahsulü olmalıdır.
2. Barbunya, kendine özgü doğal renk tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.
3. Barbunyaların tane renkleri düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval olmalıdır.
4. Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan ) taşımalıdır.
5. Barbunyalar; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
6. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş, gelişimini tamamlamamış ham tane ve böcek yeniği tane içermemelidir.
7. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
8. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5,

Yabancı madde miktarı ağırlıkçı en çok % 1,

Kalbur altı ağırlıkça en çok % 1,

Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

Kırık tane ağırlıkça en çok % 1 ,

Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça en çok % 5 olmalıdır.

1. Barbunyaların ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
2. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
3. 25 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
4. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ İlgili standardın işaret ve numarası,

→ Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 141 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Barbunyaların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “barbunyaların **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Barbunyalar, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan barbunyalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu barbunyaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan barbunyaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**
8. **Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.**

**11-) KURU NOHUT :**

1. Yeni sene mahsulü olmalıdır.
2. Kuru nohut, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.
3. 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.
4. Kuru nohut;sağlam ,bütün, iyi kurutulmuş olmalı,yabancı tat ve koku,nem,canlı-cansız böcek,güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
5. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
6. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5,

Yabancı madde miktarı ağırlıkçı en çok % 1,

Kalbur altı ağırlıkça en çok % 1,

Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

Kırık tane ağırlıkça en çok % 1 ,

Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça en çok % 5 olmalıdır.

1. Kuru nohutun ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
2. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
3. 25 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
4. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

* **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,
* İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 142** şeklinde)
* 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 142 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Kuru nohutun imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “Kuru nohutun **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Kuru nohut, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kuru nohut, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kuru nohutu temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kuru nohutu temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**
8. **Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.**

**12-) YEMEKLİK BULGUR :**

1. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır.
2. Yemeklik bulgur, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, küflü ve böcek yeniği tane içermemelidir.
3. Yemeklik bulgur, sağlam, temiz, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
4. Yemeklik bulgur bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş olmamalıdır.
5. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
6. Yemeklik bulgurlar boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı ve/veya zararsız herhangi bir bulgur harici madde bulunmamalıdır.
7. Rutubet miktarı ağırlıkça %13’ü, kuru madde de kül miktarı %1.75’i geçmemelidir.
8. Yemeklik bulgurlar, pilavlık bulgur tipinde olmalı, göz açıklığı 1,5 mm olan eleğin üzerinde kalmalıdır.
9. Yemeklik bulgurların ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
10. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
11. 25 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
12. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
13. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

* **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,
* İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 2284** şeklinde)
* 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 2284 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Yemeklik bulgurların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “yemeklik bulgurların **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Yemeklik bulgurlar, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan yemeklik bulgurlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu bulgurları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan bulgurları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**13-) MAKARNALAR :**

1. Makarna; Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş **makarna** ile vitamin ve mineral ilaveli **makarna** olarak adlandırılır.
2. Makarna çeşidi sade makarna olmalıdır.
3. Makarnalar, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır.
4. Makarnalar; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
5. Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir.
6. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
7. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 13 olmalıdır.
8. Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok % 1 olmalıdır.
9. Sade makarnada protein miktarı kuru maddede en çok % 10.5 olmalıdır.
10. Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye vb şekillerde üretilebilir.
11. 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.
12. % 96’lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0.05’ten çok olmamalıdır.
13. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
14. Makarnalar, 5 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
15. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
16. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 1620** şeklinde),

→ 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 1620 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. Makarnaların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “makarnaların **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Makarnalar, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan makarnalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu makarnaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan makarnaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**
8. **Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.**

**14-) TOZ ŞEKER :**

1. Toz şeker; TS 891’de belirtilen tip özelliklerinden, sınıf 2’de yer alan standart kristal şeker tipinde olmalıdır.
2. İthal şeker olmamalı; şeker pancarından mamül olmalıdır.
3. Toz şeker, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı; yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
4. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik herhangi madde içermemelidir.
5. Toz şekerlerin; fiziksel, kimyasal ve hijyenik özellikleri aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır:

**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.

1. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
2. Toz şekerler, 50 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
3. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
4. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

* **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,
* İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 861** şeklinde),
* 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 861 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Toz şekerlerin imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “toz şekerlerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Toz şekerler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan toz şekerler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu toz şekerleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan toz şekerleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**
8. **Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.**

**15-) KONSERVE BEZELYE, KONSERVE TÜRLÜ ve KONSERVE MISIR:**

1. Konserve bezelyeler TS 382’de belirtilen özelliklere uygun olmalıdır.
2. Konserve yapımında kullanılan taze bezelyelerin özellikleri TS 798’e uygun ve **3 no’lu bezelye** olmalıdır.
3. Konserve bezelye,türlü ve mısır çeşidine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve organik ya da inorganik madde içermemelidir.
4. Konserveler içinde esas gıda maddelerinden (taze fasulye, bezelye,türlü ve mısır sebzeleri) başka yabancı herhangi bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya içermemelidir.
5. Türlü Konservesi yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.

* Taze fasulyeler TS 797 de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.
* Patlıcan, TS 1255 de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.
* Biber, TS 1205 de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.
* Domates, TS 794 de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve kabuğu alınmış parça halinde doğranmış olmalıdır.
* Sakız Kabağı, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı, kabuğu alınmış ve parça halinde doğranmış olmalıdır.
* Bamya, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış,başları kesilmiş ve piştiğinde dağılmayan bamyalardan olmalıdır.

1. Konserve mısırda mısırların hepsi aynı irilikte olmalı; büzüşmüş olmamalıdır.
2. İçindeki sebzeler fazla sert veya fazla pişmiş olmamalıdır.
3. Türlü Konservesinde sebzeler süzüldükten sonra aşağıdaki oranlarda bulunmalıdır.

* Taze fasulye %25-30, Patlıcan %25-30, Biber %5-10, Domates %10-15, Sakız kabağı %10-15, Bamya %10-15.

1. İçeriğinde tuz ve limon tuzundan başka katkı maddesi bulunmamalıdır. Dolgu suyu içindeki tuz miktarı %2’yi, limon tuzu veya suyu %0.3’ü geçmemelidir. Dolgu suyu bulanık olmamalıdır.
2. Süzme ağırlığı, net ağırlığın % 60’ından az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10’unundan çok olmamalıdır.
3. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Ambalajlamada hermetik olarak kapatılmış laklanmış kok teneke kutular kullanılmadır.
4. Konserve kutular, darbesiz, bombesiz (kabarmamış) , deliksiz, passız, ezilmemiş, düzgün ve sağlam olmalıdır. Kutuların tamamının içerdiği miktar standart olmalıdır. Kutular açıldığında gaz çıkışı olmamalıdır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (Konserve taze fasulye için **TS 1468;** konserve bezelye için **TS 382** şeklinde),

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, net ve süzme ağırlıkları.

1. Konservelerin kutulu brüt ağırlıkları şartnamede yazılı gramdan aşağı olmayacaktır. Bu gramdan fazla gelenler şartnamede yazılı gram sayılacak ve işbu fazlalıklar için müteahhidince herhangi bir itiraz veya talepte bulunulmayacaktır. Konservelerin vezin kontrolü içindeki suyu süzülmek (süzme ameliyesi bir süzgeç içerisinde dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar bekletilmek) suretiyle yapılır. Kutuların arasında tesadüf edebilecek cüzi fabrikasyon noksanlıklar açılıp tartılan değerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilebilir.
2. Konserve kutular 5’er kg’lık olup; 6 kutuyu kapsayan sağlam, dayanıklı, orijinal mukavva koliler içerisinde teslim edilmelidir.
3. Kabul edilen malların normal şartlar altında 6 ay müddetle bozulmamasını müteahhidi taahhüt edecektir. 6 ay içinde bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler; ayrıca içinden farklı evsafta sebze çıkan konserve kutular, yol masrafları kendisine ait olmak üzere müteahhit tarafından değiştirilecektir.
4. **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, konserve taze fasulye için **TS 1468;** konserve bezelye için **TS 382** ve bu Standarlara atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
6. Konservelerin imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 3 ay önceki tarih olmalıdır.
7. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “konservelerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
8. Konserveler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
9. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan konserveler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu konserveleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan konserveleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
10. **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.**
11. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**16 -) KURU kemalpaşa VE ŞEKERPARE :**

1. **TS 12102/T1’e uygun olarak üretilmiş,** ekstra veya ekstra ekstra buğday unundan ya da irmiğinden yapılmış, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde içermemelidir.
2. 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.
3. 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. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
4. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 12102** gibi),

→ 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,

→ İçeriği (muhteviyatı), yapılış tarifesi.

1. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
2. Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
3. **Şekerpare ve kemalpaşanın imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
4. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “şekerpare ve kemalpaşanın **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
5. Şekerpare ve kemalpaşa, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
6. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan şekerpare ve kemalpaşa, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu şekerpare ve kemalpaşayı, temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan şekerpare ve kemalpaşayı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
7. **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.**
8. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**17-)SİYAH ÇAY:**

1. Siyah çay, camellia sinensis türünün farklı çeşitlerinin genç sürgünlerinden tepe tomurcuğu ve onu takip eden taze yapraklar ve taze tek yaprak, taze iki yaprak ve taze üç yapraklı sürgünler ile bunları birbirine bağlayan taze sap kısımlarının soldurma, kıvırma veya kesme, oksidasyon ve kurutma gibi üretim aşamaları ile işlenmesi sonucu elde edilen ürün olmalıdır.
2. Kendine has görünüş, renk, tat ve kokuda olmalıdır.
3. Siyah çay, hiçbir katkı maddesi içermemelidir.
4. Ek-1’de yer alan fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.

**EK-1**

**Fiziksel ve Kimyasal Özellikler(1)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ÖZELLİKLER** | **DEĞERLER** | |
| **Siyah çay** | **Süzen poşet** |
| Toplam Toz Çay Miktarı (g/g) %(tanecik boyutu  355 µ) | En çok 14 | En çok 35 |
| Okside Olmamış Parça (g/g)% | En çok 8 | En çok 8 |
| Toplam Kül (Kuru Maddede), (g/g)% | En az 4 - En çok 8 | En az 4 - En çok 8 |
| Su Ekstraktı(2)(Kuru Maddede), (g/g) % | En az 29 | En az 32 |
| Ham Selüloz (Kuru Maddede) (g/g) % | En çok 16,5 | En çok 15,0 |
| Suda Çözünen Külde Alkalilik  (KOH cinsinden) % | En az 1-En çok 3 | En az 1-En çok 3 |
| % 10’luk Hidroklorik Asitte Çözünmeyen kül (Kuru maddede) (g/g) % | En çok 1 | En çok 1 |
| Kafein (Kuru maddede) (g/g) % | En az 1,6 | En az 1,6 |
| Suda Çözünen Kül (Toplam küle göre) (g/g) % | En az 45 | En az 45 |
| Nem Oranı (g/g) % | En çok 7 | En çok 7 |

**(1):**Ekte yer alan özellikler kafeinsiz siyah çay (kafein ve ekstrakt değerleri hariç)  ve aromalı siyah çayı da kapsamaktadır.

**(2):**Kafeinsiz çaylarda ekstrakt miktarı Ek’te belirtilen değerlerden % 1,6 daha az olmalıdır

1. Piyasanın en iyi kalite çayı olmalıdır.
2. Koyu renkli tozsuz olmalıdır.İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacaktır.küflenmiş, ıslak olmayacaktır.Dışardan yabancı koku çekmiş olmayacaktır.İçerisinde boya maddesi olmayacaktır.Denendiğinde çay tadı aroması olacaktır.
3. Siyah çayda kullanılacak aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Aroma Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.
4. Siyah çay, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıda Hijyeni Bölümünde yer alan genel kurallara ve 2/9/2001 tarih ve 24511 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği hükümlerine uygun olarak üretilmelidir.
5. Siyah çay, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama-Etiketleme ve İşaretleme Bölümü’nde ve 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
6. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
7. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
8. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme 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.

1. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “siyah çayın **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
2. Siyah çay, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
3. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan siyah çay, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu çayı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan çayı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
4. **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.**
5. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**18-)BAKLAVALIK YAĞ:**

1. Özel olarak baklava yapımında kullanılan, kendine has aroması olan yağ olmalıdır.
2. Tereyağı aroması olan tercih edilecektir.
3. Margarinler beyaz ve sarımsı renkte olmalı, homojen dağılım göstermelidir.
4. En az %80 yağ içermeli, tuz oranı %0.2’den fazla olmamalıdır.
5. İçlerinde gözle görülür küf ve yabancı maddeler (boya vb.) olmamalı, acılaşmış olmamalıdır.
6. Nem oranı %16’yı geçmemelidir.
7. Baklavalık yağda katkı maddelerine ait değerler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Katkı Maddeleri”** bölümünde adı geçen yağlar için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, **TS’y**e uygun nitelikte olmalıdır.
8. 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 olmalıdır.
9. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme 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.

1. En fazla 10 gün önce üretilmiş olmalıdır.
2. Ambalajlar, düzgün, darbesiz, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır.
3. **Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.**
4. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “baklavalık yağın **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
5. Baklavalık yağ, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
6. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan baklavalık yağ, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu baklavalık yağını temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan baklavalık yağını temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
7. **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.**
8. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**19-) AŞURELİK BUĞDAY (GÖCE BUĞDAYI):**

1. Aşurelik buğday, yeni sene mahsulü sert buğdaydan, tekniğine uygun olarak üretilmiş en iyi cins olmalıdır.
2. Aşurelik buğday, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, küflü ve böcek yenikli, sürmeli, kırık tane içermemelidir.
3. Aşurelik buğday, sağlam, temiz, iyi kurutulmuş, kepeğinden tamamen ayrılmış olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
4. Aşurelik buğday, bozuk, küflenmiş, ekşimiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş olmamalıdır.
5. Aşurelik buğday, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
6. Aşurelik buğday, boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı ve/veya zararsız herhangi bir aşurelik buğday harici madde bulunmamalıdır.
7. Aşurelik buğdayda rutubet miktarı ağırlıkça %14’ü geçmemelidir.
8. Aşurelik buğdayın ambalajlanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
9. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
10. 25 kg’lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.
11. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
12. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 2974** şeklinde)

→ 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.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 2974 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Aşurelik buğdayların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 3 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “aşurelik buğdayların **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Aşurelik buğdaylar, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan aşurelik buğday, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu aşurelik buğdayı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan aşurelik buğdayı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**
8. **Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg’dan az olmamalıdır.**

**20-) KURU İNCİR :**

1. Kuru incirler, yeni sene mahsulü olup; **işlenmemiş (Natürel**: Sap ve göz kısımlarının kesilmesi dışında hiç bir işleme tâbi tutulmamış) olmalıdır. İşlenmemiş kuru incirlerde sap ve göz kısımları kesilmiş olabilir.
2. Kuru incirler, **Lerida tipi** (kuru incirler sap ve göz kısmı üst üste gelecek şekilde yuvarlatılarak, yan yana veya üst üste dizilmiş)  olmalıdır.
3. Kuru incirler, **Ekstra** **sınıf** kuru incirler olmalıdır; çok iyi kalitede olmalı, hiç bir kusur taşımamalı, çeşidinin özelliklerine sahip olmalıdır. Bu sınıftaki kuru incirler boy ve renk bakımlarından bir örnek olmalıdır. Bunlar tolerans dışındaki kusurlardan tamamıyla arî olmalıdır. Bu sınıfa giren kuru incirlerde şekerli doku çok iyi gelişmiş ve incir kabuğu ihracat periyodunda istenilen yumuşaklıkta olmalıdır. Bu sınıftaki kuru incirlerde 1 kg’daki kuru incir sayısı 65’den fazla olmamalıdır.
4. Kuru incirlerin boy numarası **6;** 1 kg’daki meyve (kuru incir) sayısı **61-65** arası olmalıdır.
5. Kuru incirler, sağlam, bütün (kuru incirin sap ve göz (ostiolum) uçları kesilmiş olabilir), bozulmamış, çürümemiş, kokuşmamış olmalıdır.
6. Kuru incirlerde 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.
7. Kuru incirler kendine özgü doğal renk, görünüş, tat ve kokuda olmalıdır.
8. Kuru incirler temiz olmalı; güneş yanıklı, yırtık, yarık ve aşırı derecede kuru olmamalıdır.
9. Kuru incirlerde rutubet muhtevası % 26’dan fazla olmamalıdır. Kuru incirlerde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
10. HCI’de çözünmeyen kül miktarı 1 g/kg’dan fazla olmamalıdır.
11. Kuru incirler taşıma ve işleme şartlarına dayanıklı olmalıdır.
12. Kuru incirler, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir. Ancak ticarî amaçlı olmak üzere, incirlerin arasına ve üzerine defne yaprağı konulabilir.
13. Kuru incirlerin ambalajlanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
14. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
15. Kuru incirler 5 kg’ı geçmeyen ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.
16. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
17. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 541** şeklinde)

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, üretildiği yer, ürün yılı, grubu, sınıfı, tipi, boyu, son kullanma tarihleri (ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 541 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Kuru incirlerin imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 3 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “kuru incirlerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Kuru incirler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kuru incirler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kuru incirleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kuru incirleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**21-) ÇEKİRDEKSİZ KURU ÜZÜM :**

1. Çekirdeksiz kuru üzümler, yeni sene mahsulü olup; ***Vitis vinifera* L**. türüne giren çekirdeksiz taze üzümlerin kurutulmuş meyveleri olmalıdır.
2. 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 K2CO3) ve 0,6 kg ilâ   
   0,9 kg arasında zeytinyağı katılarak hazırlanan karışımdır**)** bandırıldıktan sonra güneşte kurutulmuş çekirdeksiz kuru üzüm) olmalıdır.
3. Çekirdeksiz kuru üzümler, **I. Sınıf** (ürünler çeşidinin özelliklerini taşımalı, tat, lezzet, koku, yapı ve tipik renk bakımlarından iyi özelliklere sahip olmalı, ürünler boylanmış) olmalıdır.
4. Çekirdeksiz kuru üzümler, **medium (orta) boyda** (100 gramdaki tane adedi 371-500) olmalıdır.
5. Çekirdeksiz kuru üzüm taneleri, açık sarı ya da açık kahverengi veya buna yakın renklerde olmalıdır.
6. Kuru üzümler sağlam, bütün, temiz olmalı, bunlarda yabancı tat, koku bulunmamalı (hafif kükürt kokusu ve hafif yağ tadı yabancı koku ve tat sayılmaz).
7. Çekirdeksiz kuru üzümlerin rutubet muhtevası % 13’den az % 16’dan fazla olmamalıdır.
8. Çekirdeksiz kuru üzümlerin işlenmesinde kullanılan katkı maddeleri (Gıda Kodeksinde bildirilen maddeler), ürünün raf ömrünü ve özelliklerini bozmayan ve özel mevzuatında bildirilen maddeler olmalıdır.
9. Çekirdeksiz kuru üzümlerde gerektiğinde kütlece % 1,0’den fazla olmamak üzere malın özelliklerini bozmayan ve Yemeklik bitkisel sıvı yağlar kullanılabilir.
10. Çekirdeksiz kuru üzümlerde, yabancı madde (saman, yaprak, diken vb. gibi dış bitkisel maddeler ile taş, kum, cam, metal maddeler, plâstik parçaları, naylon vb. gibi bitkisel olmayan maddeler) bulunmamalıdır.
11. Çekirdeksiz kuru üzümlerde, Zenep çöpü, sayıca en çok, % 2 olmalıdır.
12. Çekirdeksiz kuru üzümlerde, Gelişmemiş tane Kütlece en çok, % 2 olmalıdır.
13. Çekirdeksiz kuru üzümlerde, Özürlü tane Kütlece, en çok, % 2 olmalıdır.
14. Çekirdeksiz kuru üzümlerde, Şekerlenmiş tane Kütlece, en çok, % 12 olmalıdır.
15. Çekirdeksiz kuru üzümlerde, Çekirdekli tane Sayıca, en çok, % 2 olmalıdır.
16. Çekirdeksiz kuru üzümler, kendine özgü doğal renk (açık sarı ya da kahverengi ve buna yakın renklerde), görünüş, tat ve kokuda olmalıdır.
17. Çekirdeksiz kuru üzümlerde, 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.
18. Çekirdeksiz kuru üzümler, taşıma ve işleme şartlarına dayanıklı olmalıdır.
19. Çekirdeksiz kuru üzümler 5 kg’ı geçmeyen ambalajlar içinde teslim edilmelidir.
20. Çekirdeksiz kuru üzümlerin ambalajlanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
21. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
22. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
23. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 3411** şeklinde)

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ Malın adı, tipi ve tip no, imalat seri ve parti numarası, üretildiği yer, ürün yılı, grubu, sınıfı (I. Sınıf için grade B yazılabilir), boyu (medium şeklinde), son kullanma tarihleri (ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 3411 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Çekirdeksiz kuru üzümlerin imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 3 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “çekirdeksiz kuru üzümlerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Çekirdeksiz kuru üzümler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan çekirdeksiz kuru üzümler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu çekirdeksiz kuru üzümleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan çekirdeksiz kuru üzümleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**22-) KURU KAYISI (ŞEKERPARE) :**

1. Kuru kayısılar, yeni sene mahsulü olup; **ekstra ya da 1. sınıf (**kurutma olgunluğunda toplanmış, renkçe kısmen bir örnek, kendine özgü tat ve kokuyu taşıyan üstün ve/veya iyi nitelikli meyveler**), 1 numara (**1 kg’daki tane adedi 81-100**)** olmalıdır.
2. Kuru kayısılar, bozuk, vuruk, çilli, kesik, hasarlı, kirli olmamalıdır.
3. Kuru kayısılar, sağlam, bütün, temiz olmalı, bunlarda yabancı tat, koku bulunmamalı.
4. Kuru kayısılarda, kükürt miktarı 2000 ppm’den fazla olmamalıdır.
5. Kuru kayısılarda, yabancı madde (saman, yaprak, diken vb. gibi dış bitkisel maddeler ile taş, kum, cam, metal maddeler, plâstik parçaları, naylon vb. gibi bitkisel olmayan maddeler) bulunmamalıdır.
6. Kuru kayısılar, kendine özgü doğal renk, görünüş, tat ve kokuda olmalıdır.
7. Kuru kayısılarda, 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.
8. Kuru kayısılar, taşıma ve işleme şartlarına dayanıklı olmalıdır.
9. Kuru kayısılar, 5 kg’ı geçmeyen ambalajlar içinde teslim edilmelidir.
10. Kuru kayısıların ambalajlanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
11. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
12. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
13. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 485** şeklinde)

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ Malın adı, tipi ve tip no, imalat seri ve parti numarası, üretildiği yer, ürün yılı, grubu, sınıfı, son kullanma tarihleri (ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 485 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Kuru kayısıların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 3 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “kuru kayısıların **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Kuru kayısılar, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kuru kayısılar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kuru kayısıları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kuru kayısıları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**23-) PİRİNÇ FINDIK İÇİ, CEVİZ İÇİ :**

1. İç fındıklar**, Corylus avellana L. ve Corylus maxima Mill***.* türlerine giren ve bunların hibritlerinden oluşan kültür bitkilerinden elde edilen kabuklu fındıkların, sert meyve kabuğundan (epikarp) çıkarılmış olan içleri olmalıdır.
2. Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyisinden olmalıdırlar.
3. Ceviz içi, sarı ve koyu saman renginde, sağlam, ikiye bölünmüş olacaktır.
4. İç fındıklar**,**ceviz içi **ekstra** ve/veya **1. sınıf (**bu sınıfa giren yemişler çok iyi kalitede, her çeşit özürden ari**)** olmalıdır.
5. 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.
6. 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.)
7. Fındık, ceviz içi kuru olmalı, aşırı dış rutubet taşımamalı, rutubet muhtevası % 6’dan fazla olmamalıdır.
8. Fındık, ceviz içi temiz ve özellikle gözle görülebilir her türlü yabancı maddeden ari olmalıdır.
9. Fındık, ceviz içi sağlam, kusursuz olmalıdır. Çürüme veya bozulma nedeniyle, tüketime uygun olmayan bir hale gelmiş olan iç fındıklar sağlam iç fındık olarak kabul edilmez.
10. Fındık, ceviz içi yeterince gelişmiş olmalıdır. Haşlak ve buruşuk iç fındıklar tam gelişmiş iç fındık olarak kabul edilemez.
11. Fındık, ceviz içiacılaşmış olmamalıdır.
12. 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.
13. **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.**
14. Fındık, ceviz içleri, kendine özgü doğal renk, görünüş, tat ve kokuda olmalıdır.
15. Fındık, ceviz içleri, böcek zararlı, küflü, parçalanmış, acımış, çürük, buruşuk, haşlak, lekeli, urlu, gizli çürük, gizli küflü, limonlaşmış, ekşimiş, vurgunlu ve ezik olmamalıdır.
16. Fındık, ceviz içleri taşıma ve işleme şartlarına dayanıklı olmalıdır.
17. Fındık, ceviz içleri zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
18. Fındık, ceviz içlerinin ambalajlanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
19. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
20. Fındık, ceviz içi 10 kg’ı geçmeyen ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.
21. Her ambalâjın içeriği bir örnek olmalı, sadece aynı menşe, kalite, ticarî tip ve çeşitteki iç fındıkları ihtiva etmelidir. Ambalâj içeriğinin görülebilir kısmı tüm muhteviyatı temsil etmelidir.
22. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
23. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 3075**, **TS 1917** ve **TS 1276** şeklinde)

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ Ürün adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, üretildiği yer, ürün yılı, grubu, sınıfı, tipi, boyu, son kullanma tarihleri (ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda,fındık içi için TS 3075, TS 1917, ceviz içi için TS 1276, ve bu Standarlara atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. Fındık, ceviz içlerinin imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 3 ay önceki tarih olmalıdır.
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “ fındık, ceviz içlerinin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Fındık, ceviz içleri, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan fındık, ceviz içlerinin, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu fındık, ceviz içlerinin temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan fındık, ceviz içlerinin temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. **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.**
7. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**24-) BAHARATLAR (Tatlı Kırmızı Toz Biber, Toz Karabiber,Pulbiber, Kekik,Toz Kimyon, Kuş Üzümü, Çam Fıstık, Toz Yeşil Fıstık) :**

1. **Baharat**; çeşitli bitkilerin tohum, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi kısımlarının bütün halde ve/veya parçalanması, kurutulması, öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet verici olarak katılan doğal bileşikler veya bunların karışımıdır.
2. **Kırmızıbiber**; **Capsicum**cinsinegiren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra öğütülmüş hali olmalıdır.
3. **Karabiber; Piper nigrum L.** türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve veya siyah renkli, yüzeyleri buruşuk meyvelerinin öğütülmüş hali olmalıdır.
4. **Pul kırmızıbiber; Capsicum** cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra yarı öğütülerek pul haline getirilmiş, belirli oranlarda yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılarak su ile tavlanmış hali olmalıdır.
5. **Kekik; Origanum, Satureja, Thymus, Thymbra ve Majorana** cinslerine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımı olmalıdır.
6. **Kimyon; Cuminum cyminum L.** türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan tohumlarının tane veya öğütülmüş hali olmalıdır.
7. **Kuşüzümü; Vitis vinifera L**. türüne giren çekirdeği oluşmamış veya tam gelişmemiş ufak taneli üzümlerin yıkanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş hali olmalıdır.
8. **Çam Fıstık(Dolmalık Fıstık)**; Pinus cinsine giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyosu da bulunan endosperm kısmı olmalıdır.
9. **Toz yeşil fıstık; Pistacia vera L. (Antep fıstığı)** türüne giren bitkilerin meyvelerinin olgunlaştıktan sonra toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra dış kabuklarından ve dış kabuk zarlarından tamamen ayrılan iç meyvelerinin kavrulup, öğütülmüş hali olmalıdır.
10. Baharatlar, **10.04.2013** tarihli **28614** sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan **Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği(Tebliğ No:2013/12)** hükümlerine uygun olmalıdır.
11. Baharatlar yeni sene mahsulünden mamül olmalıdır.
12. Kuşüzümünde, 25 gr.’daki tane sayısı 200-500 arasında olmalıdır.
13. Baharatların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleriEK-1, EK-2, EK-3, Ek-4’e uygun olmalıdır.
14. Baharatlar, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
15. Baharatların içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları, yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.
16. Baharatlar, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
17. Öğütülmüş baharat, en az %90’ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.
18. Baharatlara nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmamalıdır.
19. Küçük hindistancevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütlece en çok %0,35 olmalıdır.
20. 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.
21. 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.
22. 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.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ek-1** | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖĞÜTÜLMEMİŞ BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ** | | | | | | | | | | | | | |
| **Baharat** | **Yabancı** | **Rutubet** | **Toplam kül** | **% 10 lukHClde** | **Uçucuolmayan** | **Selüloz** | **Uçucu** | **Kırık** | **Bozuk** | **Az gelişmiş** | **Buruşuk** | **Siyah** | **Hafif** |
|  | **madde** |  |  | **çözünmeyenkül** | **eter ekstraktı** |  | **yağ** | **tane** | **tane** | **ve** | **tane-kapsül** | **tane** | **tane** |
|  |  |  | **k.m.** | **k.m.** | **k.m.** | **k.m.** | **k.m.** |  |  | **cılız tane** |  |  |  |
|  | **En çok** | **En çok** | **En çok** | **En çok** | **En az** | **En çok** | **En az** | **En çok** | **En çok** | **En çok** | **En çok** | **En çok** | **En çok** |
|  | **(% m/m)** | **(%)** | **(% m/m)** | **(% m/m)** | **(% m/m)** | **(% m/m)** | **(ml/100 g )** | **(% m/m)** | **(% m/m)** | **(% m/m)** | **( % m/m )** | **( % m/m )** | **( % m/m )** |
| **Çam fıstığı** | **0,7** | **8** |  |  |  |  |  | **10** | **1,5** |  | **1** |  |  |
| **Kuşüzümü** | **0,5** | **15** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **k.m.:kuru madde** | | | | | | | | | | | | | |
| **% m/m:ağırlıkça yüzde** | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ek-2** | | | | | | | | | | | |
| **ÖĞÜTÜLMÜŞ BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ** | | | | | | | | | | | |
| **Baharat** | **Yabancı**  **madde**  **En çok**  **(% m/m)** | **Rutubet**  **En çok**  **(%)** | **Toplam kül**  **k.m.**  **En çok**  **(% m/m)** | **% 10 luk HCl’de**  **çözünmeyen kül**  **k.m.**  **En çok**  **(% m/m)** | **Uçucu olmayan**  **eter ekstraktı**  **k.m.**  **En az**  **(% m/m)** | **Selüloz**  **k.m.**  **En çok**  **(% m/m)** | **Uçucu**  **yağ**  **k.m.**  **En az**  **(ml/100g )** | **Tuz**  **En çok**  **(% m/m)** | **Boy**  **özelliği**  **elek göz**  **açıklığı**  **mm** | **Sudaçözünen**  **ekstrakt**  **k.m.**  **En az**  **(% m/m)** | **Kalsiyum**  **Oksit(CaO)**  **k.m.**  **En çok**  **(% m/m)** |
| Karabiber | Bulunmaz | 12 | 8 | 1 | 6 | 17,5 | 1,5 |  | 1 |  |  |
| Kimyon | Bulunmaz | 10 | 9 | 1 |  |  | 2 |  | 1 |  |  |
| Kırmızıbiber (acı) | Bulunmaz | 11 | 9 | 1 | 12 | 25 | Aranmaz |  | 1 |  |  |
| Kırmızıbiber (tatlı) | Bulunmaz | 11 | 9 | 1 | 12 | 25 | Aranmaz |  | 1 |  |  |
| Pul kırmızıbiber-isot | 0,5 | 15 | 17\* | 1 |  |  | Aranmaz | 7 |  |  |  |
| \* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmaz. | | | | | | | | | | | |
| \*\* Ağartılmış veya ağartılmamış zencefillerde uçucu olmayan eter ekstraktı değerleri en çok olarak verilmiştir. | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ek-3** | | | | | | | | | |
| **YAPRAK/ÇİÇEK BAHARATIN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ** | | | | | | | | | |
| **Baharat** | **Yabancı**  **madde**  **En çok**  **(% m/m)** | **Rutubet**  **En çok**  **(%)** | **Toplam kül**  **k.m.**  **En çok**  **(% m/m)** | **% 10 luk HCl'de**  **çözünmeyen kül**  **k.m.**  **En çok**  **(% m/m)** | **Selüloz**  **k.m.**  **En çok**  **(% m/m)** | **Uçucu**  **yağ**  **k.m.**  **En az**  **(ml/100g )** | **Sap ve dal**  **parçacıkları**  **En çok**  **(% m/m)** | **Kırık**  **yaprak-parça**  **En çok**  **(%m/m )** | **Lekeli**  **yaprak**  **En çok**  **(% m/m)** |
| Kekik | 2 | 10 | 12 | 2 |  | 1\* | 10 |  |  |
| Nane | 0,1 | 10 | 12 | 2.5 |  | 0,7\* | 5 |  |  |
| Kekikte; sap ve dal parçacıkları, kekik çiçeği ve tohumunu da kapsamaktadır. | | | | | | | | | |
| \* Sonuçların hesaplanmasında kuru madde esas alınmaz. | | | | | | | | | |

**EK-4** **BAHARAT İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **n** | **c** | **m** | **M** |
| Salmonella spp. | 5 | 0 | 25 g'da bulunmamalı | |
| Staphyloccocus aureus(kob/g) | 5 | 3 | 1,0X102 | 1,0X103 |
| Bacillus cereus (kob/g) | 5 | 3 | 1,0X103 | 1,0X105 |
| Escherichia coli (kob/g) | 5 | 3 | 1,0X101 | 1,0X102 |
| E. coli O157:H7 | 5 | 0 | 25 g'da bulunmamalı | |
| Sülfit indirgeyen Clostridia (kob/g) | 5 | 3 | 1,0X102 | 1,0X104 |
| Maya-küf (kob/g) | 5 | 3 | 1,0X102 | 1,0X104 |
| Mezofilik aerobik bakteri (kob/g) | 5 | 3 | 1,0X104 | 1,0X106 |

**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

1. **Tüm Baharatların mikrobiyolojik tahlil sonuçlarının (özellikle aflatoksin açısından güvenilir olduğunun raporunun) muayene komisyonuna (ürünlerin numunelerinin sunulduğu aşamada) ibraz edilmesi zorunludur.**
2. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “baharatların, **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
3. Baharatlar, temiz ve özellikle gözle görülebilir her türlü yabancı maddeden ari olmalıdır.
4. Baharatların, ambalajlanması, Türk Gıda Kodeksi 29/12/2012 tarihli ve 281573 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’nde** yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
5. 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 olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
6. Baharatlar 5 kg’lık ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.
7. Her ambalâjın içeriği bir örnek olmalı, sadece aynı menşe, kalite, ticarî tip ve çeşitteki fındıkları ihtiva etmelidir. Ambalâj içeriğinin görülebilir kısmı tüm muhteviyatı temsil etmelidir.
8. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.
9. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (Kırmızı toz biber için **TS 2419,** toz karabiber için **TS 2290,** kuru nane için **TS 3498 ISO 2256,** toz kimyon için **TS 2622,** kekik için **TS 3786,** toz yeşil fıstık için **TS 1280**, öğütülmüş hindistan cevizi için **TS 4750 ISO 6577** şeklinde)

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ Ürün adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, üretildiği yer, ürün yılı, son kullanma tarihleri (ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 2419, TS 2290, TS 3498, TS 2622, TS 3786, TS 1280, TS 4750 ve bu Standardlara atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
2. **Baharatların imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 3 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “baharatların **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
4. Baharatlar, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan baharatlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu baharatları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan baharatları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**25-) PİŞİRMEYE HAZIR TOZ SUPHANGLE, TOZ PUDİNGLER (KAKAOLU,ÇİLEKLİ,MUZLU), TOZ KEŞKÜL :**

1. Toz suphangle, toz keşkül ve toz pudingler, **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’ndan alınmış işletme kayıt belgesi bulunmalıdır.**
2. Toz suphangle , toz keşkül ve toz pudingler, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.
3. 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. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
4. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, ezilmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (Toz pudingler için TS 7998)

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ İçeriği (muhteviyatı), yapılış tarifesi.

→Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

1. Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
2. **Toz suphangle, toz keşkül ve toz pudinglerin imal tarihleri, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
3. Raf ömürleri 1 yıldan az olmamalıdır.
4. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “toz suphangle, toz keşkül ve toz pudinglerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
5. Toz suphangle, toz keşkül ve toz pudingler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
6. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan toz suphangle, toz keşkül ve toz pudingler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu toz suphangle, toz keşkül ve toz pudingleri, temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan toz suphangle, toz keşkül ve toz pudingleri, temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
7. **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.**
8. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır**

**26-) KAKAOLU TAHİN HELVASI :**

1. Tahin helvası; şeker, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit ve gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (çöven kökünün (Radix saponariae Albae sive liventinae) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen üründür.) ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin (kabukları çıkarılmış susam tanelerinin kavrulduktan sonra hususi değirmenlerde ezilmesiyle elde edilen koyu kıvamlı yağlı madde) ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddeleri (fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler, meyve şekerlemeleri, kakao vb) ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ince lifli yapıdaki üründür.
2. Tahin helvası imalatında stabilizatör ve emilgatör olarak kullanılan katkı maddeleri, Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.
3. Tahin helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
4. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
5. Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden kuru meyve şekerlemeleri ve fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya parça halinde katılmalı ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olmalıdır.
6. Tahin helvasında yabancı madde bulunmamalıdır. Haşere ve haşere parçaları, surfeleri, böcek kalıntıları vb. maddeler içermemelidir.
7. İçeriğine vanilya, vanilin ve ethyl vanilin aroma maddesi olarak eklenebilir. Renklendirici kullanılmamalıdır.
8. Tahin helvasının kimyasal özellikleri:

Tahin miktarı kütlece en az % 52 ,

Susam yağı miktarı kütlece en az % 26 ,

Protein miktarı kütlece en az % 10 ,

Toplam şeker miktarı (sakkaroz cinsinden) en çok % 47 ,

Rutubet miktarı kütlece en çok % 3 ,

Ham selüloz miktarı kütlece en çok % 1.2 ,

Kül miktarı kütlece en çok % 2 olmalıdır.

|  |  |
| --- | --- |
| Peroksit Sayısı (ekstrakte edilen yağda) (en çok meq/kg) | 10 |
| Asitlik (ekstrakte edilen yağda oleik asit cinsinden) (en çok %) | 2 |
| Helvada Saponin (en çok %) | 0.1 |

Nişasta ve nişastalı maddeler bulunmamalıdır.

1. 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 olmalıdır.
2. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Etiketlemede ilave olarak; çeşni ilavesiyle üretilen helvalarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.
3. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

→ İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 2590** gibi),

→ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

→ Muhteviyatı (İçerik maddeleri) ve katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin çeşiti ve oranı,

→Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

1. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
2. Ambalajlar **80 gram**lık tek porsiyon şeklinde olacaktır.
3. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2590 ve bu Standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
4. **Tahin helvasının imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.**
5. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “tahin helvasının **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
6. Tahin helvası, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**

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

1. **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.**
2. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**27-)YUMURTA:**

1. Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan **( Gallus gallus var. Domesticus)** elde edilmiş ve doğrudan insan tüketimine sunulmuş kabuklu yumurta olmalıdır.
2. Yumurtalar, **23.01.2008** yılında **Resmi Gazete’de** yayınlanan **Türk Gıda Kodeksi’nin 2007-54 nolu** **Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’ne** uygun nitelikte olmalıdır.
3. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 1068** ve bu standardlara atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
4. Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
5. Yumurtalar, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
6. Çürümüş, kokuşmuş ,doğal renk ve kokusunu kaybetmiş ile kuluçka işlemi görmüş yumurtalar kabul edilmeyecektir.
7. Kabuk kalınlığı 0,2 mm’in altında ve kirli yumurtalar kabul edilmeyecektir.
8. Yumurtaların ağırlığı en az 55 gr ağırlığında ve günlük olacaktır.
9. 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

1. Kabuk yüzeyinde gaita,kümes içeriği,çamur,kan lekesi vb. bulunan yumurtalar kabul edilmeyecektir.
2. Çatlak ve kırıklar yenileri ile değiştirilecektir.
3. Yumurtalar viollerle teslim edilecektir.
4. Yumurtalar yıkanmamış olmalı veya başka bir yöntemle temizlenmemiş olmalı ve yağlama işlemine tabi tutulmamalıdır.
5. Yumurta ürünlerinin mikrobiyolojik özellikleri Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği’nde yer alan içeriğe uygun olacaktır.

**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

1. Yumurtalar, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
2. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan yumurtalar muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu yumurtaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yumurtaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
3. **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.**

**28-)SİYAH ZEYTİN:**

1. Sofralık Zeytin: Kültüre alınmış zeytin ağacı (Olea europaea sativa) meyvelerinin tekniğine uygun olarak acılığı giderilip, fermentasyona tâbi tutularak veya tutulmayarak gerektiğinde laktik asit ve/veya diğer katkı maddeleri ilave edilen, pastörizasyon veya sterilizasyon işlemine tabi tutularak veya tutulmadan elde edilen ürün olmalıdır.
2. Siyah zeytin: Tamamen olgunlaşmış veya olgunlaşmadan hemen önce hasat edilen, rengi siyah veya siyaha yakın, koyu mor, yeşilimsi siyah, koyu kahverengi veya kırmızı siyahtan menekşe siyahına kadar olan zeytin tanelerinden olmalıdır.
3. Sofralık zeytinler; yabancı tat ve koku içermemeli, kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
4. Zeytinin ambalâj salamurasında pH değeri ve tuz (NaCl) miktarı Ek-1’de verilen değerlere uygun olmalıdır. Salamura içinde muhafaza edilmeyen zeytinlerde bu değerlere, mezokarpta (etli kısımda) bakılır.

**EK – 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tablo 1 - Zeytin ambalâj salamurasında pH değeri ve sodyum klorür oranları**  **(Isıl işlemsiz)** | | |
| Zeytin tipleri | Tuz (NaCl) % (m/v)(1)  (en az) | pH değeri  (en yüksek) |
| Siyah zeytin  - Fermente siyah zeytin  - Doğal fermente siyah zeytin | 7  4 | 4.5  - |
| Yeşil zeytin ve rengi dönük zeytin | 5 | 4.5 |
| (1) Salamura içinde muhafaza edilmeyen zeytinlerde tuz (NaCl), mezokarp (etli) kısmında % (m/m) olarak tayin edilir. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tablo 2 - Zeytin ambalâj salamurasında pH değeri ve sodyum klorür oranları**  **(Hermetik kaplarda)** | | |
| Zeytin tipleri | Tuz (NaCl) % (m/v)  (en az) | pH değeri  (en yüksek) |
| Pastörize edilen zeytinler (1)       - Siyah zeytin       - Diğer zeytinler | 4  1 | 5.5  4.5 |
| Sterilize edilen zeytinler | Aranmaz | 8.0 |
| (1) Salamurada pH en çok 4.0 olduğunda sodyum klorür oranına bakılmaz. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tablo 3 - Zeytin ambalâj salamurasında pH değeri ve sodyum klorür oranları**  **(Kontrollü gaz altında)** | | |
| Zeytin tipleri | Tuz (NaCl) % (m/v)  (en az) | pH değeri  (en yüksek) |
| Siyah zeytinler (1) | 4 | 5.5 |
| Yeşil zeytinler(1) | 4 | 4.5 |
| (1) Salamura içinde muhafaza edilmeyen zeytinlerde tuz (NaCl), mezokarp (etli) kısmında % (m/m) olarak tayin edilir. | | |

**EK - 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zeytinin danesinin irilik dereceleri (dane/kg)** | | |
| 60-70  71-80  81-90  91-100  101-110  111-120 | 121-140  141-160  161-180  181-200 | 201-230  231-260  261-290  291-320  321-350  351-380  381-410 |
| Not 1- Zeytin danesinin irilik dereceleri 410’dan sonra ellişer ellişer artar.  Not 2- İki ardışık kalibre birleştirilerek kullanılabilir. | | |

1. Zeytinde yabancı madde bulunmamalıdır. Ancak, üretim teknolojisi gereği üründe bulunmaması gereken çekirdek, yaprak, sap, zeytin parçaları ve dolgu gıda maddeleri gibi maddelerin miktarı 100 gramda en fazla 10 adet olmalıdır.
2. Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, piyasanın en iyi cinsi olacaktır.
3. İçinde acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış akçıl taneler bulunmayacaktır.
4. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, ezilmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme 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.

1. Siyah zeytin, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
2. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan siyah zeytin, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu siyah zeytini temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan siyah zeytini, temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
3. **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.**
4. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**29-) KARIŞIK TURŞU:**

1. 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.
2. Üretici firma Karışık Turşuya ait TSE veya ISO Belgesine sahip olacaktır.
3. Üretici Firma Karışık Turşuya ait “Gıda Üretim Sertifikasına” veya “Gıda Üretim İzni Belgesi”ne sahip olacaktır.
4. Körpe sebzelerden yapılıp uygun büyüklüklerde parçalanış olmalıdır.
5. Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır
6. Sebzeler acı, fena kokulu, kurtlu, kurt yenikli, bozulmuş,ezilmiş, dağılmış, çürümüş olmayacak, yeme olgunluğunda olacaktır. Ayrıca hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
7. Turşunun kendine özgü tadı ve kokusu olmalıdır.
8. Suyunda koyulaşma, salyalaşma olmamalıdır.
9. Koruyucu madde izin verilenden bir kilogramda bir gramı geçmemelidir.
10. Bakır, demir bulunmamalıdır.
11. Sirke %1, tuz %7, asetik asit % 4’den fazla olmamalıdır.
12. Keskin sirke tadı hissedilmemelidir.
13. 10 kg’lık orijinal ambalajlar içerisinde teslim edilmelidir.
14. 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.
15. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt 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.

1. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “turşuların **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
2. Turşular, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
3. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan turşular, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu turşuları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan turşuları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
4. **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.**
5. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**30-)DONDURULMUŞ PEYNİRLİ MİLFÖY HAMURU:**

1. Milföy hamuru, **13 Ocak 2005 tarihli ve 25633 sayılı Resmi gazete’de yayımlanan 2004/46 sayılı ‘’Türk Gıda Kodeksi- Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği’nde’’** belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
2. Milföy hamurları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaterlenmelidir.Bu kurallara ek olarak;
   * Satın alan tarafından hızlı dondurulmuş ürünlerin saklanabileceği minimum dayanıklılık tarihi ve bu süre esnasında depolama sıcaklığı ve/veya depolama ekipmanının tipinin gereklilikleri etikette belirtilmelidir.
   * Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin etiketinde yer alan parti numaraları’’ Türk Gıda Kodeksi –Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına Ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ’’e uygun olmalıdır.
   * Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin etiketi üzerinde tüketicinin kolaylıkla görebileceği şekilde ‘’Çözüldükten sonra tekrar dondurmayın’’ ifadesi yer almalıdır.
3. Bu tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır.
4. -18 dereceli dondurulmuş teslim edilecek.
5. 1 adet milföy 100±10 gr olmalıdır.kiloya 10 adet düşecek şekilde olmalıdır.
6. GMT’ye uygun olacaktır.Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürün olmayacaktır.
7. 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.
8. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme 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.

1. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “milföy hamurlarının **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
2. Milföy hamurları, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
3. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan milföy hamurları muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu milföy hamurları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan milföy hamurları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
4. **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.**
5. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**31-)DONDURULMUŞ VİŞNE-FASULYE-KARNABAHAR-ISPANAK(FRESH):**

1. Dondurulmuş Vişne-fasulye-karnabahar-ıspanak, **13 Ocak 2005 tarihli ve 25633 sayılı Resmi gazete’de yayımlanan 2004/46 sayılı ‘’Türk Gıda Kodeksi- Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği’nde’’** belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
2. Dondurulmuş sebzeler yeni sene mahsulu olmalıdır.
3. Dondurulmuş fasulye, taze ve kılçıksız olmalıdır.
4. Dondurulmuş Vişne-fasulye-karnabahar-ıspanak Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaterlenmelidir.Bu kurallara ek olarak;
   * Satın alan tarafından hızlı dondurulmuş ürünlerin saklanabileceği minimum dayanıklılık tarihi ve bu süre esnasında depolama sıcaklığı ve/veya depolama ekipmanının tipinin gereklilikleri etikette belirtilmelidir.
   * Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin etiketinde yer alan parti numaraları’’ Türk Gıda Kodeksi –Gıda Maddelerinin Parti Numaralarına Ait İşaretlerin veya Sembollerin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ’’e uygun olmalıdır.
   * Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin etiketi üzerinde tüketicinin kolaylıkla görebileceği şekilde ‘’Çözüldükten sonra tekrar dondurmayın’’ ifadesi yer almalıdır.
5. Dondurulmuş Vişne-fasulye-karnabahar-ıspanak kendine has koku, yapı ve görünüşte olacaktır. Hiçbir yabancı madde ve koku içermeyecektir.
6. Bu tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır.
7. -18 dereceli dondurulmuş teslim edilecek.Bunun için uygun olan frigofirik taşıma araçlarıyla taşınmalıdır.
8. 5 kg’lık paketlerde teslim edilmelidir.
9. GMT’ye uygun olacaktır.Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürün olmayacaktır.
10. 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.
11. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme 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.

1. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “dondurulmuş vişne-fasulye-karnabahar-ıspanakların  **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
2. Dondurulmuş Vişne-fasulye-karnabahar-ıspanak, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.**
3. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan dondurulmuş vişne-fasulye-karnabahar-ıspanak muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu dondurulmuş vişne-fasulye-karnabahar-ıspanakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan dondurulmuş vişne-fasulye-karnabahar-ıspanakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
4. **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.**
5. **Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyusal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır.**

**32-)SÜT:**

1. Sütler, bir veya daha fazla ineğin sağılmasıyla elde edilen, 40oC’ nin üzerine ısıtılmamış **ve/veya** ısıl işlem olarak sadece kaynatma işlemine tabii tutulmuş, kolostrum dışındaki meme bezi salgısı olan **çiğ süt ve/veya kaynatılmış ve soğutulmuş (**kısa sürede 6 oC’yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan**)** içme sütü şeklinde olmalıdır.
2. Sütler, **14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/6 sayılı "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde"** belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
3. Üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne** sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
4. Üretici firmaya ait süt üretim işletmesi **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’nde belirtilen hususlara ve TS 8906, TS 2530 standartlarına** uygun özellikleri taşımalıdır.
5. Sütler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer alan genel kurallara uygun üretilmelidir.
6. Muayene komisyonun talep ettiği durumlarda; **sütlerin elde edildiği ineklerin:**

**I)** 3285 sayılı Hayvan Sağlığı Zabıtası kanunu ve Yönetmeliğine göre ticari sütçülük yapan işletmelerde bulunan Tüberküloz ve Brusella hastalığı olmadığı resmen belirlenmiş,

**II)** Süt vasıtasıyla insanlara geçebilecek bulaşıcı hastalık semptomu göstermeyen,

**III)** Sütün duyusal özelliklerinde anormallikler oluşturmayan,

**IV)** Genel sağlık durumu, gözle görülebilen herhangi bir hastalık, genital salgıdan kaynaklanan bir enfeksiyon, ishal ve ateşle birlikte bağırsak hastalığı veya belirgin meme iltihabı göstermeyen,

**V)** Sütü etkileme ihtimali olan herhangi bir meme yarası göstermeyen

**VI)** Laktasyon döneminin sonuna gelmemiş ve günde en az iki litre süt verimi olan ineklerden oluşan,

**VII)** İnsan sağlığı için tehlikeli veya tehlikeli olma ihtimali olan, süte geçebilecek maddelerle tedavi edilmemiş,

özellikte olduğu resmen belgelenmelidir.

1. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, üretici firmanın süt üretim yerinin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.
2. Standardize edilmemiş çiğ inek sütünde donma noktası **–0,520 oC’**den fazla olmamalıdır.
3. Sütler, ekstra veya 1. sınıf niteliklere sahip, **TS 1018:2002’ye** uygun **tam yağlı inek sütü** olmalıdır.
4. Sütler; kendine has hoş tat, koku, renk ve kıvamda olmalıdır.
5. Sütler, içerisinde 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.
6. Sütler doğumdan iki hafta önce ve bir hafta sonrası süredeki hayvanların sütleri olmamalıdır.
7. **Süt taşıma güğümleri** GIDA KODEKSİ GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELER YÖNETMELİĞİ’nde **belirtilen hususlara, TS 3271’e** ve bu standartta atıf yapılan standartlara uygun olmalıdır.
8. **Etikette, TÜRK GIDA KODEKSİ ETİKETLEME YÖNETMELİĞİ’nde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:**

**→** **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

**→** İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 1018:2002**)

**→** 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.

**→** Sütün alındığı hayvanın türü

**→** Sağım tarihi

**→** Muhafaza şekli.

1. Sağım tarihinden, yazın 24, kışın 48 saat geçmiş bulunan sütler kabul olunmayacaktır.
2. Kabul edilen sütler, ısıl işleme (kaynatma gibi) tabii tutulduğunda (puding, suphangle vb süt bazlı ürünlerin hazırlanması esnasında) kesildiği (bozulduğu, pıhtılaştığı) takdirde, 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.
3. Sütlerin kurumumuza taşınması ve teslimatı, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki belirtilen hususlara uygun olarak yapılmalı; taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı; teslimatı yapan personeller, kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.**
4. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “sütlerin, **fiziksel,** **kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
5. Sütlerin, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri **“Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi”’**nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
6. Sütler aşağıdaki standartlara uymalıdır :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Toplam canlı bakteri sayısı 30oC (ml'de) | 1 inci yıl | £ 5000 000 (a) |
|  |  | 2 nci yıl | £ 3000 000 (a) |
|  |  | 3 üncü yıl | £ 1000 000 (a) |
|  |  | 4 üncü yıl | £ 500 000 (a) |
|  |  | 5 inci yıl | £ 100 000 (a) |
|  |  |  |  |
|  | Somatik hücre sayısı (ml'de) |  | £ 500000 (b) |

(a) Ayda en az iki numune ile iki aylık bir periyodun geometrik ortalaması

(b) Ayda en az bir numune ile üç aylık bir periyodun geometrik ortalaması

**Üretici firma yukarıda belirtilen analiz raporunu, muayene komisyonunun uygun gördüğü zamanlarda muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.**

1. Bekletildiğinde (30 dakika- 1 saat) kabın dibinde gözle görülebilen tortu bırakan içinde kan cerahat veya hayvanın diğer ifraz ve ifrağ maddeleri bulunan tadı acı veya ekşi olan kaynadığında veya 68 derecelik alkolle müsavi miktarda karıştırıldığı zaman kesilen, herhangi bir safhasında içine patojen mikrop karışmış veya insan için zararlı bakteri toksinleri husule gelen terkibinde bulunan herhangi bir maddenin bir veya tamamı alınmış ne şekil ve ne miktarda olursa olsun hariçten herhangi bir madde ilave olmuş sütler kabul olunmayacaktır.
2. Çiğ inek sütü tesadüfi örneklemeyle yapılan kontrollerde aşağıda verilen normları karşılamalıdır:

Toplam canlı bakteri sayısı 30 oC' de ( ml de) £ 100 000 adet (a)

Staphylococcus aeureus 1 ml de: (m=100, M=500, n= 5,c=2)

Salmonella 25 ml de bulunmamalıdır.

n=5, c=0, m=0, M=0

**ÇİĞ SÜTÜN BİLEŞİMİ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | %Protein m/v en az | Asitlik  %süt asiti (m/v) | %Yağ m/v en az | %Yağsız kuru madde m/v en az | Yoğunluk (m/v) |
|  | İnek | 2,8 | 0,135-0,2 | 3,5 | 8,5 | 1,028 |
|  | Koyun | 3,1 | 0,16-0,35 | 5,5 | 10 | 1,030 |
|  | Keçi | 2,8 | 0,15-0,28 | 4,15 | 8,5 | 1,026 |
|  | Manda | 5,5 | 0,14-0,22 | 7 | 8,5 | 1,028 |

1. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 1018** ve bu standartta atıf yapılan standartlar **(**[**TS 8907;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=2167) [**TS 8189;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=2983) [**TS 2104;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=3016) [**TS 545;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=5344) [**TS 2530;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=8269) [**TS 3447;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=8604) [**TS 9497;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=8991) [**TS ISO 6610;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=12242) [**TS EN ISO 3696 (Eski no: TS ISO 3696);**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=12955) [**TS EN ISO 13366-3;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=17414) [**TS 6582-2 EN ISO 6888-2;**](https://www.tse.org.tr/turkish/abone/StandardDetay.asp?STDNO=23410)**)** ve **Gıda Maddeleri Tüzüğü** esas alınacaktır.
2. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan sütler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu sütleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan sütü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
3. Ayrıca **“Süt ve s Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları süt numuneleri, iş bu **Teknik Şartname kritelerine binaen** birbirleri ile kıyaslanarak iş bu **Teknik Şartnamede** yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu **Teknik Şartname kriteleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.**

**33-)YOĞURT :**

1. **Yoğurt;** Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermentasyonu ile meydana gelen koagüle olmuş fermente süt ürünüdür.
2. Yoğurtla ilişkin tüm özellikler, **16.02.2009 tarih ve 27143 sayılı, 2009/25 tebliğ no’lu “Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği”’nde** belirtilen tüm hususlara uymalıdır.
3. Yoğurt üretiminde kullanılan süt, **14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/6 sayılı "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde"** belirtilen şartlara uygun süt olmalıdır.
4. Üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne** sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
5. Üretici firmaya ait yoğurt üretim işletmesi **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara** uygun özellikleri taşımalıdır.
6. Yoğurt, **TS 1330’a** uygun ve **tam yağlı** inek sütünden imal yoğurt olmalıdır.
7. Yoğurt; kendine has hoş tat, koku, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.

**Dış görünüş;** Parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.

**Kıvam;** (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık kazanan, serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır.

Kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.

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

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

1. 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.
2. **Yoğurt taşıma kapları,** TÜRK GIDA KODEKSİ GIDA İLE TEMAS EDEN MADDE VE MALZEMELER YÖNETMELİĞİ’nde **belirtilen hususlara, TS 9700’e** ve bu standartta atıf yapılan standartlara uygun olmalıdır.
3. **Etikette, TÜRK GIDA KODEKSİ ETİKETLEME YÖNETMELİĞİ’nde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:**

**→** **Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’**ndan alınan işletme kayıt numarası,

**→** İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 1330**)

**→** 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 sütten üretilmiş yoğurtlarda, ürünün homojenize olduğu etikette belirtilecektir.

**→** Yoğurt ve ayranda ürünün adı ve %'de yağ içeriği, bu tebliğin 5 inci maddesinin "g" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.

**→** Muhafaza şekli.

1. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “**yoğurtların** **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
2. Yoğurtların, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri “Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi”’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
3. Yoğurt ve ayrana ait mikrobiyolojik kriterler aşağıda verilmiştir. Yoğurt aşağıda belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

**Fermente Süt Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ürün** | **Mikroorganizmalar** | **Numune alma planı** | | **Limitler (1)** | |
| **n** | **c** | **m** | **M** |
| Yoğurt, meyveli vb. yoğurtlar, ayran ve diğer fermente süt ürünleri | Koliform bakteriler (2) | 5 | 2 | 9 | 95 |
| Maya (probiyotik kullanılanlar hariç) | 5 | 2 | 102 | 103 |
| Küf | 5 | 2 | 102 | 103 |
| *E. coli*(2) | 5 | 0 | <3 | |

**(1) :** Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir.

**(2) :** EMS (En Muhtemel Sayı) yöntemi

**n    :**Partiden, bağımsız ve rasgele seçilen numune sayısını,

**c    :**m ve M arasında olmasına izin verilen maksimum numune sayısını (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısını)

**m   :** (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değeri,

**M**   **:** c sayıdaki numunenin bu değeri aşması halinde uygunsuz olup kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısını

1. Yoğurt ve ayrana ait diğer özellikler aşağıda verilmiştir. Yoğurt aşağıda belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Yoğurt** | **Ayran** |
| Süt Proteini\* **(Ağırlıkça %)** | En az 3,0 | En az 2,0 |
| **Süt yağı**  **(Ağırlıkça %)** | En fazla 15 | - |
| **Titrasyon asitliği**  **(Laktik asit olarak ağırlıkça %)** | En az 0,6  En fazla 1,5 | En az 0,5  En fazla 1,0 |
| **Etanol**  **(% hacim/ağırlık)** | - | - |
| **Toplam Spesifik Mikroorganizma**  **(kob/g)** | En az 107 | En az 106 |
| **Etikette Belirtilen**  **Toplam İlave**  **Mikroorganizma (kob/g) \*\*** | En az 106 | En az 106 |
| **Mayalar (kob/g)** | - | - |

\* Süt Proteini; Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6.38

\*\* Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu tebliğin tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde belirtilen starter kültürlere ilave olarak eklenen diğer starter ve/veya yan kültürler

Çeşnili fermente süt ürünlerinde yukarıda verilen kriterler üründe kullanılan fermente süt ürünü miktarı ile orantılı olarak hesaplanmalıdır. Ancak süt proteini en az % 2,7 olmalıdır.

## 

## 

**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 |

1. Yoğurtların kurumumuza taşınması ve teslimatı, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin 10 uncu bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak yapılmalı; taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı; teslimatı yapan personeller, kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.**
2. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 1330** ve bu standartta atıf yapılan standartlar **(TS 545, TS 1018, TS 1019, TS 1329, TS 1331, TS 2104, TS 2530, TS 4331;  )** ve **Gıda Maddeleri Tüzüğü** esas alınacaktır.
3. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan yoğurtlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu yoğurtları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yoğurdu temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
4. Ayrıca **“Süt ve s Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları yoğurt numuneleri, iş bu **Teknik Şartname kritelerine binaen** birbirleri ile kıyaslanarak iş bu **Teknik Şartnamede** yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu **Teknik Şartname kriteleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.**

**34-)AYRAN (UZUN ÖMÜRLÜ=DAYANIKLI AYRAN):**

1. **Ayran;** yoğurda su katılarak ve kuru maddesi ayarlanan süte yoğurt kültürü ilave edilerek içilebilir kıvamda hazırlanan fermente süt ürünüdür.
2. Ayranlar, pastörize sütten mamul ve tam yağlı (en az %1.8 oranında süt yağı içermelidir) olmalıdır.
3. Ayrana ilişkin tüm özellikler, **03.09.2001 tarih ve 24512 sayılı, 2001-21 tebliğ no’lu “Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği”’nde** belirtilen tüm hususlara uymalıdır.
4. Ayran üretiminde kullanılan süt, **14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/6 sayılı "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde"** belirtilen şartlara uygun süt olmalıdır.
5. Üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne** sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
6. Üretici firmaya ait ayran üretim işletmesi **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara** uygun özellikleri taşımalıdır.
7. Ayranlar, **TS 6800’e** uygun olmalıdır.
8. 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.

1. 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.
2. **Ambalajları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin 9 uncu bölümünde belirtilen hususlara** uygun olmalıdır.
3. **Ambalaj etiketinde, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:**

**→ Gıda, Tarım ve Hayvancılık 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.

1. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “**ayranların** **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
2. Ayranların, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri “ Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi”’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
3. Ayranlar, aşağıda belirtilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

**Fermente Süt Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ürün** | **Mikroorganizmalar** | **Numune alma planı** | | **Limitler (1)** | |
| **n** | **c** | **m** | **M** |
| Yoğurt, meyveli vb. yoğurtlar, ayran ve diğer fermente süt ürünleri | Koliform bakteriler (2) | 5 | 2 | 9 | 95 |
| Maya (probiyotik kullanılanlar hariç) | 5 | 2 | 102 | 103 |
| Küf | 5 | 2 | 102 | 103 |
| *E. coli*(2) | 5 | 0 | <3 | |

**(1) :** Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir.

**(2) :** EMS (En Muhtemel Sayı) yöntemi

**n    :**Partiden, bağımsız ve rasgele seçilen numune sayısını,

**c    :**m ve M arasında olmasına izin verilen maksimum numune sayısını (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısını)

**m   :** (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değeri,

**M**   **:** c sayıdaki numunenin bu değeri aşması halinde uygunsuz olup kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısını

1. Yoğurt ve ayrana ait diğer özellikler aşağıda verilmiştir. Yoğurt aşağıda belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Yoğurt** | **Ayran** |
| Süt Proteini\* **(Ağırlıkça %)** | En az 3,0 | En az 2,0 |
| **Süt yağı**  **(Ağırlıkça %)** | En fazla 15 | - |
| **Titrasyon asitliği**  **(Laktik asit olarak ağırlıkça %)** | En az 0,6  En fazla 1,5 | En az 0,5  En fazla 1,0 |
| **Etanol**  **(% hacim/ağırlık)** | - | - |
| **Toplam Spesifik Mikroorganizma**  **(kob/g)** | En az 107 | En az 106 |
| **Etikette Belirtilen**  **Toplam İlave**  **Mikroorganizma (kob/g) \*\*** | En az 106 | En az 106 |
| **Mayalar (kob/g)** | - | - |

\* Süt Proteini; Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6.38

\*\* Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu tebliğin tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde belirtilen starter kültürlere ilave olarak eklenen diğer starter ve/veya yan kültürler

Çeşnili fermente süt ürünlerinde yukarıda verilen kriterler üründe kullanılan fermente süt ürünü miktarı ile orantılı olarak hesaplanmalıdır. Ancak süt proteini en az % 2,7 olmalıdır.

## 

## 

**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 |

1. 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.**
2. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 6800** ve bu standartta atıf yapılan standartlar **(TS 591, TS 1018, TS 1019, TS 1330, TS 1728, TS 2756, TS 3810, TS 3043)** ve **Gıda Maddeleri Tüzüğü** esas alınacaktır.
3. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan ayranlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu ayranları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ayranları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
4. Ayrıca **“Süt ve s Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları ayran numuneleri, iş bu **Teknik Şartname kritelerine binaen** birbirleri ile kıyaslanarak iş bu **Teknik Şartnamede** yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu **Teknik Şartname kriteleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.**

**35-)PEYNİR (BEYAZ PEYNİR, KAŞAR PEYNİRİ) :**

1. 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.
2. Üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne** sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
3. Üretici firmaya ait peynir üretim işletmesi **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nde belirtilen hususlara** uygun özellikleri taşımalıdır.
4. 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.
5. 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.
6. Beyaz peynirler, 1. sınıf yarım yağlı tipinde olmalıdır. Yarım yağlı beyaz peynirlerde, 100 gram kuru maddede en az 20 gram süt yağı içermelidir.
7. Beyaz peynirlerde asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 3 ü geçmemelidir.
8. Kaşar peynirler, 1. sınıf yağlı tipte olmalıdır.
9. Peynirler, kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
10. 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.
11. Beyaz peynirler, parlak beyaz, homojen ve bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
12. Beyaz peynir kalıplarının boyutları 7-8 cm boyutlarında olmalıdır.
13. Beyaz peynirin titrasyon asitliği (Laktik asit cinsinden) en fazla % 3 olmalıdır.
14. Beyaz peynirin rutubet miktarı (kütlece) en fazla % 60 olmalıdır.
15. Beyaz peynirin tuz miktarı (kuru maddede kütlece) en fazla % 10 olmalıdır.
16. Kaşar peynirinin tuz miktarı (kuru maddede kütlece) en fazla % 7 olmalıdır.
17. Peynirlerin içinde süt yağından başka yağ, nişasta, sağlığa zararlı olmasa bile yönetmeliğinde izin verilmemiş koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını artırıcı maddeler bulunmamalıdır.
18. Peynirler, dilimlendiğinde dağılmamalıdır.
19. Peynirlerde, yabancı madde bulunmamalıdır. Haşere ve haşere parçaları, surfeleri, böcek kalıntıları vb. maddeler içermemelidir.
20. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “peynirlerin **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
21. Peynirlerin, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri “ Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi”’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
22. 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 olmalıdır.
23. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne ve özellikle beyaz peynir ambalajı TS 1234’e uygun olmalıdır.
24. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **Gıda, Tarım ve Hayvancılık 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.

1. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
2. Beyaz peynirler 18 kg’ı, kaşar peynirler 2 kg’ı geçmeyen ambalajlarda teslim edilmelidir.
3. Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 591, TS 3272 ve bu Standardlara atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
5. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan peynirler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu peynirleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan peynirleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
6. Ayrıca **“Süt ve s Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları peynir numuneleri, iş bu **Teknik Şartname kritelerine binaen** birbirleri ile kıyaslanarak iş bu **Teknik Şartnamede** yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu **Teknik Şartname kriteleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.**

**36-)EKMEK :**

1. Ekmeklik buğday ununa içilebilir nitelikte su, tuz, maya (Saccharomyces cerevisiae), gerektiğinde **“Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği”nde** izin verilen katkı maddeleri ile “**Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı”ndan üretim izni** almış şeker, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup, çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür.
2. Ekmek imalatında kullanılan tüm malzemeler, **Gıda Mevzuatı Tüzüğü’**ndebelirtilen kalite kriterlerine ve **TSE Standartlarına** uygun olmalıdır.
3. Ekmekler Tip 650 randımanlı “**Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği(Tebliğ No:2013/9)’ne** uygun olanundan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, **TS 5000 standartına** uygun özellikleri taşımalıdır.
4. İmalatta ekşi maya kullanılmamalı, press maya **(TS 3522)** kullanılmalıdır.
5. Ekmekler **“Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”ne** ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
6. Üretici firmanın işyeri açma ruhsatı olmalıdır. Ayrıca üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne** sahip olmalıdır. Üretici firma **TS 7282 ve TS 7890 standartlarına** uygun özellikleri taşımalıdır.
7. **Ekmekler, hijyenik şartlarda pişirme olanağı sağlayan taş tabanlı (elektrik veya gazla çalışan)ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişen yada tava ekmek olarak pişirme yöntemi kullanılan ekmek olmamalıdır.**
8. **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.)

* 1. 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.
  2. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür 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.
  3. 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.

1. **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.
2. Pişme kabiliyetini artırmak veya diğer amaçlarla içlerine GIDA MADDELERİNİN VE UMUMİ SAĞLIĞI İLGİLENDİREN EŞYA VE LEVAZIMIN HUSUSİ VASIFLARINI GÖSTEREN TÜZÜKTE kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararsız da olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
3. Ekmekleri boyamak veya suni boyalı ham maddeler kullanmak, suni tad verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
4. Ekmekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
   1. Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar;
   2. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar;
   3. 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;
   4. 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;
   5. Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
5. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “**ekmeğin** **fiziksel,** **kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
6. Ekmeklerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri “ Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi”’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
7. Taşıma vasıtaları, ekmek taşımaya uygun özel yapıda, hijyenik, içi çinko, alimünyum, paslanmaz çelik vb gibi hava şartlarından ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplı seri ve süratli olmalıdır. Amacı dışında kullanılmamalıdır. Zemini hijyenik ve kolay temizlenebilir bir döşemeyle kaplanmış olmalıdır. Ekmeği teslim edecek müteahhit firma personeli, kişisel hijyen kurallarına (temiz iş önlüğü kullanmak ve eldiven takmak gibi) uygun olarak kurumumuza teslimatı gerçekleştirmelidir.
8. Ekmeklerin adet ağırlığı pişmiş olarak 100 ± 10 gram olmalıdır. **Belirtilen gramaj dışında olanlar kabul** **edilmeyecektir.**
9. Ekmekler 25 veya 50 adet ekmeklik plastik kasalarda ve istenilen zamanda teslim edilmelidir. Ekmekler kasalar içinde tartılıp (darası toplam tartıdan düşürülerek), toplam net miktarı (gram ve/veya kg cinsinden), 1 adet ekmeğin olması gereken ağırlığına (100 ± 10 gram) bölünmek suretiyle **ve/veya** kasa içindeki ekmeklerin teker teker sayımı yapılmak suretiyle mevcut ekmek sayısı tespit edilecek ve ekmeklerin kabulü adet bazında yapılacaktır.
10. Ekmekler dört tarafı kapalı veya delikli plastik ekmek kasalarında ve üstleri örtülü olarak teslim edilmelidir. Bu kasalar üst üste konulduğunda ekmekle temas etmeyecek şekilde olmalıdır.
11. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz, hijyenik görünümde olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli ve istenmeyen nahoş görüntüye sahip kasalarda gelen ekmekler kabul edilmeyecektir.
12. 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.
13. Kurumumuz iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan ±%20 ekmeği alıp almamakta serbesttir.
14. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan ekmekler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu ekmekleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ekmeği temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
15. Ayrıca **“Ekmek ve Unlu Mamuller Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları ekmek numuneleri, iş bu **Teknik Şartname kritelerine binaen** birbirleri ile kıyaslanarak iş bu **Teknik Şartnamede** yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu **Teknik Şartname kriteleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.**

**37-)PEYNİRLİ SU BÖREĞİ :**

1. Üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne** sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
2. Üretici Firma börek yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, peynir, yufka, yağ, tuz vs) ait **Tarım Köy İşleri Bakanlığın**’dan alınmış “**Üretim İzin Belgelerini”** muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Böreklerin yapımında kullanılan tüm malzemeler, **Gıda Mevzuatı Tüzüğü’**ndebelirtilen kalite kriterlerine ve **TSE Standartlarına** uygun olmalıdır.
3. Böreklerin yapımında kullanılan tüm malzemeler,“Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”**ne** ve “Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesi”’ndeki belirtilen hususlara; “GIDA MADDELERİNİN VE UMUMİ SAĞLIĞI İLGİLENDİREN EŞYA VE LEVAZIMIN HUSUSİ VASIFLARINI GÖSTEREN TÜZÜĞE” uygun özellikte olmalıdır.
4. **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.)

4.1. 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.

* 1. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür 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.
  2. 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.

**5)** Börekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

* 1. Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar;
  2. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar;
  3. 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;
  4. 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;
  5. Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

1. Pişme kabiliyetini artırmak veya diğer amaçlarla içlerine “GIDA MADDELERİNİN VE UMUMİ SAĞLIĞI İLGİLENDİREN EŞYA VE LEVAZIMIN HUSUSİ VASIFLARINI GÖSTEREN TÜZÜKTE” kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararsız da olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
2. Börekleri 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.
3. 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.
4. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “böreklerin ve/veya böreklerin yapımında kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.
6. Teslim edilen partideki börekler, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
7. Su böreği , **tüketime hazır bir şekilde** ve her biri 110 ± 20 gramlar halinde dilimlenmiş olarak teslim edilmelidir.
8. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan ilgili börekleri, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu ilgili böreklerini temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ilgili börekleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
9. Ayrıca **“Ekmek ve Unlu Mamuller Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları börek numuneleri, iş bu **Teknik Şartname kritelerine binaen** birbirleri ile kıyaslanarak iş bu **Teknik Şartnamede** yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu **Teknik Şartname kriteleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.**

**38-)TEL KADAYIF(PİŞMEMİŞ) :**

1. Üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne** sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
2. **Gıda Mevzuatı Tüzüğü’**ndebelirtilen kalite kriterlerine ve **TSE Standartlarına** uygun olmalıdır.
3. Tel kadayıf,“Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”neve “Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesi”’ndeki belirtilen hususlara; “GIDA MADDELERİNİN VE UMUMİ SAĞLIĞI İLGİLENDİREN EŞYA VE LEVAZIMIN HUSUSİ VASIFLARINI GÖSTEREN TÜZÜĞE” uygun özellikte olmalıdır.
4. **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.)

4.1. Kadayıf, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kadayıf, 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.

**4.2.** Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür 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. Kadayıfların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

**4.3.** Kadayıflar, 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.

**5)** Kadayıflar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

**5.1.** Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik;

**5.2.** Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar;

**5.3.** 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;

**5.4.** 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;

**5.5.** Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

1. Kadayıfları 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.
2. 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.
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “**Kadayıfların fiziksel,** **kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
4. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.
5. Teslim edilen partideki kadayıflar, tazelik ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
6. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kadayıflar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kadayıfları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kadayıfları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
7. Ayrıca **“Ekmek ve Unlu Mamuller Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları kadayıf numuneleri, iş bu **Teknik Şartname kritelerine binaen** birbirleri ile kıyaslanarak iş bu **Teknik Şartnamede** yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu **Teknik Şartname kriteleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.**

**39-)YUFKA :**

1. Üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne** sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
2. **Gıda Mevzuatı Tüzüğü’**ndebelirtilen kalite kriterlerine ve **TSE Standartlarına** uygun olmalıdır.
3. Tel kadayıf,“Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”neve “Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesi”’ndeki belirtilen hususlara; “GIDA MADDELERİNİN VE UMUMİ SAĞLIĞI İLGİLENDİREN EŞYA VE LEVAZIMIN HUSUSİ VASIFLARINI GÖSTEREN TÜZÜĞE” uygun özellikte olmalıdır.
4. **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.)

4.1. 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.

**4.2.** Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür 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.

**4.3.** 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.

**5)** Yufkalar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

**5.1.** Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik;

**5.2.** Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar;

**5.3.** 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;

**5.4.** 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;

**5.5.** Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

1. 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.
2. 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.
3. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “**Yufkaların fiziksel,** **kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
4. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.
5. Teslim edilen partideki yufkalar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
6. İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan yufkalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumluyufkaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yufkaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
7. Ayrıca **“Ekmek ve Unlu Mamuller Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları yufka numuneleri, iş bu **Teknik Şartname kritelerine binaen** birbirleri ile kıyaslanarak iş bu **Teknik Şartnamede** yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu **Teknik Şartname kriteleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.**

**TAZE SEBZE VE MEYVE TEMİNİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1-) DOMATES :**

* Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Domatesler; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze görünüşlü, temiz ve doğal rengini (kırmızı veya turuncu) almış olmalıdır.
* Adet ağırlığı 100-200 gram ve arasında olmalıdır.
* Domatesler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Domatesler; çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diyapol şekilde istif edilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 794 standardı esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan domatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu domatesleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan domatesleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**2-) HIYAR (SALATALIK) :**

* Hıyarlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Hıyarlar; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, acılaşmamış, düzgün biçimli, çekirdeği sertleşmemiş olmalıdır.
* Adet ağırlığı 150-250 gram ve arasında olmalıdır.
* Hıyarlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Hıyarlar; tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Hıyarlar ambalajlar içerisine dizilmiş olmalı, dökme olmamalıdır.
* Teslim edilen partideki hıyarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1253 standardı esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan hıyarlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu hıyarları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan hıyarları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**3-) TAZE YEŞİL BİBER (DOLMALIK, SİVRİ VE ÇARLİSTON) :**

* Biberler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Biberler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, ince kabuklu ve tatlı olmalıdır.
* Adet ağırlığı dolmalık biberlerde 80-100 gram, taze biberlerde (sivri ve çarliston) 20-30 gram arasında olmalıdır.
* Biberler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Biberler; kızarmış, ezik, çürük, kırılmış, kesilmiş, çamurlu, topraklı, buruşmuş, gevşek, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Biberler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki biberler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalı; yeşil, sarı, kırmızı gibi renkli biberlerin karışımı olmamalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1205 standardı esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan biberler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu biberleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan biberleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**4-) TAZE MAYDANOZ :**

* Maydanozlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Maydanozlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, sararmamış, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
* Maydanozlar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
* Demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Her maydanoz demetinin ağırlığı 75-150 gram ve arasında olmalıdır.
* Maydanozlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı otlar bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Maydanozlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
* Demetler; en alt yaprakçık ayrım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı uzunluğu 10 cm’yi geçmemelidir.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Maydanozlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki maydanozlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1816 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan maydanozlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu maydanozları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan maydanozları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**5-) TAZE DEREOTU :**

* Dereotu, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Dereotu; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
* Dereotu iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit, hastalıklarla ve soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
* Demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Her 10 demet dereotunun ağırlığı 50 gramdan az olmamalıdır.
* Dereotu; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı otlar bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Dereotu; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, karamış, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Dereotu ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki dereotu çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1814 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan dereotu, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu dereotunu temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan dereotunu temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**6-) LİMON:**

* Limonlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Limonlar; kendine has tat ve kokuda, sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (sarı) ve şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %25’inden az olmamalıdır.Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır.
* Yatak limon olmalı ve adet ağırlığı 90-150 gram ve arasında olmalıdır.
* Limonlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Limonlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır Limonların sapları silme kesilmiş 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.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Limonlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki limonlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan limonlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu limonları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan limonları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**7-) MARUL (DÜZ YADA KIVIRCIK MARUL):**

* Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Marullar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
* Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
* Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı, en dış yaprakları temizlenmiş olarak gelmelidir.
* Marullar orta boyda olmalıdır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600-1100 gram ve arasında olmalı; kıvırcık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmamalıdır.
* Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı otlar bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
* Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş 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.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
* Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan marullar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu marulları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan marulları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**8-) TURP (KIRMIZI, SİYAH VE BEYAZ):**

* Turplar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Turplar; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, pörsümemiş, çatlamamış, berelenmemiş, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini almış, acılaşmamış, düzgün biçimli olmalıdır.
* Adet ağırlığı 130-180 gram ve arasında olmalıdır.
* Turplar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Turplar; buruşuk, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Turplar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki turplar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1815 standardı esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan turplar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu turpları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan turpları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**9-) KIRMIZI LAHANA:**

* Kırmızı lahanalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kırmızı lahanalar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, yaprakları gevşememiş, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
* Kırmızı lahanalar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
* Kırmızı lahanalar, kalın damarlı ve çok sert yapraklı olmamalıdır.
* Kırmızı lahanaların her birinin ağırlığı 250 gramdan az olmamalıdır.
* Kırmızı lahanalar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Kırmızı lahanalar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
* Kırmızı lahanalar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, kırmızı lahanaların kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş 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.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Kırmızı lahanalar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki kırmızı lahanalar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1075 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kırmızı lahanalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kırmızı lahanaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kırmızı lahanaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**10-) HAVUÇ:**

* Havuçlar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Havuçlar; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, pörsümemiş, çatlamamış, berelenmemiş, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini almış, acılaşmamış, düzgün biçimli, koflanmamış, çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış olmalıdır.
* Havuçlar çaplarına göre 20 mm ile 10 mm arasında ağırlıklarına göre ise 100-150 gr arasında olmalıdır. Boy uzunlukları 20 cm’yi geçmemelidir.
* Havuçlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Havuçlar; odunlaşmamış, tohuma kaçmamış olmalı; buruşuk, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış 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.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Havuçlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki havuçlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1193 standardı esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan havuçlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu havuçları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan havuçları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**11-) YEŞİL SOĞAN :**

* Yeşil soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yeşil soğanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
* Yeşil soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
* Yeşil soğanlar demetlenmiş, püskülleri kesilmiş olmalıdır. Yeşil soğanların her birinin yaprak boyu 15 cm’yi geçmemelidir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş, berelenmemiş olmalı, soğan başı oluşmamış olmalıdır. Tane ağırlıkları 25-35 gram ve arasında olmalıdır.
* Yeşil soğanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Yeşil soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Yeşil soğanlar ambalajlar içerisine demetlenmiş halde dökme olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki yeşil soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2121 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan yeşil soğanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu yeşil soğanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yeşil soğanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**12-) KURU SOĞAN :**

* Kuru soğanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kuru soğanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, olgun, iki dış kabuğu ve sapı kurumuş, çamursuz, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Bıçakla enine kesildiğinde kesit yüzeyi sulu ve tabakalanmamış olmalıdır.
* Kuru soğanlar; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmemiş, iyi kurutulmuş, sapları ve kökleri temizlenmiş olmalı; boş veya kaba saplı olmamalı; sapları 4 cm’den kısa olmalıdır.
* Kuru soğanlarda en küçük çap ölçüsü 40 mm’den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram ve arasında olmalıdır.
* Kuru soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
* Kuru soğanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Kuru soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Kuru soğanlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların içinde ayrılmış soğan kabukları bulunmamalıdır. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 kg’ı geçmemelidir.
* Teslim edilen partideki kuru soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 796 standardı esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kuru soğanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kuru soğanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kuru soğanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**13-) PATATES :**

* Patatesler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
* Patatesler; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış olmalı ve çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
* Patates kabuğunun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım içermemelidir. Aşırı şekil bozuklukları, pas lekeleri, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eden kabuk altı lekelerinin derinliği 5 mm’yi geçmemelidir.
* Patateslerde en küçük çap ölçüsü 55 mm’den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram ve arasında olmalıdır.
* Patatesler; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
* Patatesler; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Patatesler; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Patatesler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 70 kg’ı geçmemelidir.
* Teslim edilen partideki patatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1222 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan patatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu patatesleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan patatesleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**14-) YEMEKLİK KABAK :**

* Yemeklik kabaklar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yemeklik kabaklar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sağlam, bütün, olgun, parlak, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
* Yemeklik kabaklar; sıkı ve sert, yumuşamamış, tohuma kaçmamış olmalı ve çiçekler, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalı; kart, çekirdekleri fazla büyümüş, gevşemiş olmamalıdır.
* Yemeklik kabaklar, küçük veya orta boyda olmalıdır. Küçük boy kabakların uzunluğu 12-15 cm, orta boy kabakların uzunluğu ise 15-20 cm arasında olmalıdır. Tane ağırlıkları 180-200 gr arasında olmalıdır. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
* Yemeklik kabaklar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
* Yemeklik kabaklar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Yemeklik kabaklar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Yemeklik kabaklar ambalajlar içerisine üst üste 4 sıra halinde dizilmiş olarak konulabilir.
* Teslim edilen partideki yemeklik kabaklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1898 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan yemeklik kabaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu yemeklik kabakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yemeklik kabakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**15-) PATLICAN :**

* Patlıcanlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patlıcanlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, eti liflenmemiş, sıkı yapılı, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.Sap ve yeşil çanak yaprakları kopmamış olmalıdır.
* Patlıcanlar; yumuşamış, odunsu yapıda, acı, çekirdekleri aşırı gelişmiş ve beyazlığını kaybetmiş olmamalı, tohuma kaçmamış olmalı, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
* Patlıcanlar, karnıyarıklık amaçlı olursa uzunluğu 12-15 cm; musakkalık, kızartmalık vs amaçlı olursa minimum uzunluğu 15 cm ve minimum tane ağırlığı 150 gram olmalıdır.
* Patlıcanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
* Patlıcanlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Patlıcanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Patlıcanlar ambalajlar içerisine üst üste dizilmiş olarak konulmalıdır..
* Teslim edilen partideki patlıcanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1255 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan patlıcanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu patlıcanları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan patlıcanları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**16-) KARNIBAHAR :**

* Karnıbaharlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Karnıbaharlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, taç kısımları iyi gelişmiş, çiçekleri diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, kısaltılmış yapraklar düzgün kesilmiş, taze görünüşlü ve kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz veya hafif krem renkte) olmalıdır.
* Karnıbaharların sapları (kökleri) ve çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde tamamen yada en fazla iki yaprak kalacak şekilde kesilmiş olmalıdır.
* Karnıbaharlar; yumuşamış, gevşemiş, dağılmış, çiçeklerini dökmüş, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, sararmış, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
* Karnıbaharlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
* Karnıbaharlar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Karnıbaharlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Karnıbaharlar ambalajlar içerisine birbirini ezmeyecek şekilde dizili olarak konulmalıdır.
* Teslim edilen partideki karnıbaharlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1074 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan karnıbaharlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu karnıbaharları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan karnıbaharları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**17-) YEMEKLİK KÜLTÜR MANTARI :**

* Mantarlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mantarlar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, diri, çok sıkı dokulu, sert, sağlam, bütün, olgun, temiz, taze görünüşlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olmalıdır.
* Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
* Mantarlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
* Mantarlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli,içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır**.** Üzerinde kimyasal veya organik gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Mantarlar 5-10 kg’lık ambalajlar içerisine ve birbirini ezmeyecek şekilde konulmalıdır.
* Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 2410 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan mantarlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu mantarları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan mantarları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**18-) SARIMSAK :**

* Sarımsak, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
* Sarımsak, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini (kırmızı), şeklini almış olmalıdır. .
* Sarımsak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Sarımsak, yumuşamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş, ezik, çürük, bereli, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Sarımsaklar, demet halinde teslim edilmelidir.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan sarımsaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu sarımsakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan sarımsakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**19-) PORTAKAL:**

* Portakallar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık dolgun etli, tatlı (Washington, yafa gibi) portakallardan olmalıdır. Portakallar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini (turuncu-sarı) ve şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %35’inden az olmamalıdır.Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır.
* Adet ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır.
* Portakallar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Portakallar; küflenmiş, kof, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır Portakalların sapları silme kesilmiş olmalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Portakallar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki portakallar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan portakallar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu portakalları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan portakalları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**20-) MANDALİNA:**

* Mandalinalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mandalinalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve doğal rengini ve şeklini almış, ince kabuklu, olgun, tatlı, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %35’inden az olmamalıdır.Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır. Klementin (Kabuk rengi kırmızımsı ve çekirdeksiz) ve Satsuma (iri sarı kabuklu, çekirdeksiz) mandalinalar olmalıdır.
* Adet ağırlığı 90-120 gram ve arasında olmalıdır.
* Mandalinalar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Mandalinalar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, çok çekirdekli, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır Mandalinaların sapları silme kesilmiş 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.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Mandalinalar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki mandalinalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan mandalinalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu mandalinaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan mandalinaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**21-) ELMA :**

* Elmalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli, tatlı (Amasya, Starking veya Golden) olmalıdır. Elmalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Kompostoluk için Revet veya Hüryemez tipi elmalar olabilir.
* Adet ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır.
* Elmalar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Elmalar; küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Elmalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki elmalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan elmalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu elmaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan elmaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**22-) AYVA :**

* Ayvalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Ayvalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır.
* Ayvalar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Ayvalar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Ayvalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki ayvalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1817 standardı esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan ayvalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu ayvaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ayvaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**23-) MUZ :**

* Muzlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Muzlar; kendine has tat ve kokuda, olgun, sağlam, bütün, taze görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış olmalıdır.
* Muzlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Muzlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır.
* Adet ağırlığı 150-200 gram ve arasında 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.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Muzlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki muzlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1802 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan muzlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu muzları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan muzları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**24-) ARMUT :**

* Armutlar, **Rosaceae familyası** (gülgiller)’dan **Pyrus communis** bitkisinin (ağacının) kendine özgü biçimiyle ince kabuklu, yumuşak çekirdekli, eti bol sulu ve lezzetli meyveleri olmalıdır.
* Armutlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli, tatlı olmalıdır. Buruk lezzette ve kuru olmamalıdır.
* Armutlar, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve olgun kıvamda olmalıdır.
* Adet ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır.
* Armutlar, don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Armutlar, küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Armutlar, ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki armutlar, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 184 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan armutlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu armutları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan armutları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**25-) TAZE ÜZÜM :**

* Üzümler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık, olgun etli, salkım halinde, taze, tatlı olmalıdır. Buruk lezzette, kuru ve koruk üzüm olmamalıdır.
* Üzümler, piyasa şartlarında mevcudiyet durumlarına göre Alfons, Cardinal, Çavuş, Müşküle, Razaki, Sultani Çekirdeksiz, Pembe Germe, İtalia, Perlette ve Hamburg Misketi gibi standart çeşitlerden herhangi biri olabilir.
* Üzümler, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve olgun kıvamda olmalıdır.
* Salkım ağırlığı 150-300 gram ve arasında olmalıdır.
* Üzümler, don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Üzümler, küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Üzümler, ambalajlar içerisinde tek sıra halinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki üzümler, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 101 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan üzümler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu üzümleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan üzümleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**26-) ŞEFTALİ :**

* Şeftali, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık, olgun etli, taze, tatlı olmalıdır. Buruk lezzette ve kuru olmamalıdır.
* Şeftali, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve olgun kıvamda olmalıdır. Renk görünüşü bakımından meyve kabuğunun yeşil zemin rengi, sarı etli şeftalilerde sarıya dönmeye, beyaz etli şeftalilerde ise ağarmaya başlamış olmalı ve kırmızı üst renk donukluğunu kaybederek parlamaya başlamış olmalıdır.
* Şeftali, sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan delikli yapıda olmamalıdır.
* Tane ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır.
* Şeftali, don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Şeftali, küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Şeftaliler, ambalajlar içerisinde tek sıra halinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki şeftaliler, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 42 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan şeftaliler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu şeftalileri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan şeftalileri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**27-) KAVUN :**

* Kavun, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık, olgun, taze, tatlı olmalıdır. Buruk lezzette ve susuz olmamalıdır.
* Kavun, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, sulu ve olgun kıvamda olmalıdır.
* Kavun, orta boyda olmalıdır.
* Kavun, don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Kavun, salyalanmış, aşırı yumuşamış, kelek, ham, küflenmiş, acımış, ekşimiş, unlu, ezik, çürük, çatlak, bereli, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Kavunlar, ambalajlar içerisinde dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki kavunlar, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1073 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan kavunlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu kavunları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kavunları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**28-) KARPUZ :**

* Karpuz, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık, olgun, taze, tatlı olmalıdır. Buruk lezzette ve susuz olmamalıdır.
* Karpuz, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini (kırmızı), şeklini almış, sulu ve olgun kıvamda olmalıdır.
* Karpuz, orta boyda olmalıdır.
* Karpuz, don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
* Karpuz, aşırı yumuşamış, kelek, ham, küflenmiş, acımış, ekşimiş, unlu, ezik, çürük, çatlak, bereli, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır.
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Karpuzlar, ambalajlar içerisinde dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki karpuzlar, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1132 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan karpuzlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu karpuzları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan karpuzları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

**29-) NAR :**

* Narlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Narlar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, tatlı, sulu ve sert olmalıdır.
* Narlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
* Narlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır
* Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
* Narlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
* Teslim edilen partideki narlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
* Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 4953 ve bu standarda atıf yapılan TS’ları esas alınacaktır.
* İş bu şartname kriteleriyle uyumlu olmayan narlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriteleriyle uyumlu narları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan narları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.