



DOĞU ÜNİVERSİTESİ
SATIN ALMA MÜDÜRLÜĞÜ

Sayı :
Konu : Muhtelif Gıda Malzemesi

Sayın.....

Üniversitemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ile Aşçılık programı uygulama mutfaklarında kullanılmak üzere ekli listelerde belirtilen miktarlarda ‘‘Muhtelif Gıda Malzemesi’’ alımı işinin 31347 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Doğu Üniversitesi İhale Yönetmeliği gereğince yapılabilmesi için **yaklaşık maliyet** oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Satınalma Müdürlüğüne bildirmenizi rica ederim.

Bahri OLCAY
Satınalma Müdürü

AMAÇ

Bu teknik şartname, Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Aşçılık bölümleri Kuru, sıvı ve Et ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Doğuş Üniversitesi Gastronomi ve Aşçılık bölümleri Kuru, sıvı ve Et ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KISALTMALAR

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

“İDARE” : Doğuş Üniversitesi

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

GENEL HÜKÜMLER

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve TSE belgelerine sahip olmalıdır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır, (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)
7. Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
10. Doğuş Üniversitesi bir gün öncesinden telefon, faks yada e-mail ile söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir.
11. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
12. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.
13. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.
14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.
15. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.
16. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.

17. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
18. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.
19. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre “ İşletme Kayıt Belgesi “ verilmelidir.
20. Ürünler 1. Kalite (extra kalite) hammaddeden yapılmış olacaktır.
21. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.
22. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı olmalıdır.
23. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda firmanın üretim alanını denetleyebilir, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak firma uyarılır.
24. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdan verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfzıssıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.
25. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Teslim alınacak gıda maddelerinin TSE ve ISO-EN belgeli olması halinde dahi idare getirilen ürünlerin renk, koku tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.
26. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

27. DUYUSAL ÖZELLİKLER

27.1 Ürünlerde kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

27.2. Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

28. KİMYASAL ÖZELLİKLER

28.1. Tüm bileşenler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun kimyasal değerlere sahip olmalıdır.

29. MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

29.1. Tüm bileşenlere ait mikrobiyolojik özellikler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği”nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

30. KALİTE BELGELERİ

30.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.

30.2. Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

31. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

31.1. Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünün niteliğine göre uygun araçlarda getirilmelidir.

31.2. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

31.3. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır.

32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

32.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

32.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.

32.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

32.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

32.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

32.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.

32.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

32.8. Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

33. TESLİMAT

33.1. Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

33.2. Müteahhit firma kuruma teslim ettiği dondurulmuş ürünleri kullanımına kadar kendisinin sağladığı ve her türlü bakımından sorumlu olduğu derin dondurucularda muhafaza etmekle yükümlüdür. Firma tarihi geçmiş ürün, bozuk ürün getiremez. Tarihi yaklaşan ürünlerin kabul edilmemesi kuralı vardır.

2022 YILI BAHAR DÖNEMİ AŞÇILIK PROGRAMI GIDA İSTEMİ

SIRA NO	MALZEMENİN ADI	ÖZELLİKLER	MİKTAR	BİRİM (ADET/KG/LT/KUTU)
1	ADANA ŞİŞİ		250,00	ADET
2	AKÇAĞAÇ ŞURUBU		2,00	KG
3	ALTIN ÇİLEK		500,00	GR
4	ANANAS		4,00	KG
5	ANTEP FISTIK FİLE		2,00	KG
6	ARPA ŞEHRİYE		3,00	KG
7	AYÇİÇEK YAĞI	SIVIYAĞ	60,00	LT
8	Ayçiçek yağı	25 LT	75,00	LT
9	BADEM	FİLE	3,00	KG
10	BAKLAVA YUFKASI		5,00	PAKET
11	BAL		2,00	KG
12	balık kemik	BALIK KARKAS BEYAZ BALIK	30,00	KG
13	BAMBU AMERİKAN	SUSHİ KATLAMAK İÇİN BAMBU MAT	10	ADET

	SERVİS			
14	BEYAZ PEYNİR		5,00	KG
15	BEYAZ PUL ÇİKOLATA		10,00	KG
16	beyaz şarap	en ucuz olanı	5,00	ŞİŞE
17	BEYAZ ŞARAP SİRKEŞİ		8,00	ŞİŞE
18	BİBER SALÇASI		2,50	KG
19	BİTTER KUVERTUR ÇİKOLATA		30,00	KG
20	BİTTER PUL ÇİKOLATA		10,00	KG
21	BONFILE	BÜTÜN - TAZE	300,00	GR
22	BONİTO	BONİTO FLAKES KURUTULMUŞ PALAMUT YAPRAKLARI	20	PAKET
23	BÖĞÜRTLEN DONUK		3,00	KG
24	Brokoli	DONUK	5,00	KG
25	BUĞDAY NIŞASTASI		9,00	KG
26	buğday nişastası		2,00	KG
27	BURÇAK BİSKÜVİ		30,00	ADET
28	CEVİZ İÇİ		7,00	KG
29	çeri domates		3,00	KG
30	ÇİLEK		25,00	KG
31	ÇÖREKOTU		1,00	KG
32	ÇUBUK TARÇIN		250,00	GR
33	DAMLA ÇİKOLATA		4,00	KG
34	DAMLA SAKIZI		50,00	GR
35	Dana Kemik	10 CM KESİLMİŞ	50,00	KG
36	DANA KIYMA	YAĞSIZ, SİNİRSİZ - İNCE AYNA - ÇİFT ÇEKİLMİŞ	8,00	KG
37	DEREOTU		10,00	ADET
38	DOĞRANMIŞ DOMATES		10,00	KG
39	DOLMALIK FISTIK	YER FISTIĞI	400,00	GR
40	DOMATES		60,00	KG
41	DOMATES SALÇASI		11,50	KG
42	DONUK KIRAZ		10,00	KG
43	DONUK VIŞNE		16,00	KG

44	elma sirkesi		10,00	ŞİŞE
45	ESMER İNCE BULGUR	SİMİT	7,50	KG
46	ESMER ŞEKER		15,00	KG
47	FENER BALIĞI	BÜTÜN ORTA VEYA BÜYÜK BOY	12,00	ADET
48	FINDIK PRALİN		4,00	KG
49	FRAMBUAZ DONUK		3,00	KG
50	FRENK ÜZÜMÜ	TAZE	10,00	PAKET
51	GIDA BOYASI KIRMIZI TOZ		400,00	GR
52	GIDA BOYASI MAVİ TOZ		400,00	GR
53	GIDA BOYASI PEMBE TOZ		400,00	GR
54	GIDA BOYASI SARI TOZ		400,00	GR
55	GLUTENSİZ UN		10,00	KG
56	GÖBEK	YEŞİLLİK	5,00	ADET
57	HAMSI	TEMİZLENMEMİŞ	12,00	KG
58	hardal djon	KONSERVE	2,00	KG
59	HAVUÇ		100,00	KG
60	HİNDİBA	BELÇİKA ENDİVYEN	15,00	KG
61	HİNDİSTAN CEVİZİ		3,00	KG
62	HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ		10	LT
63	HURMA BALI		1,00	KG
64	İÇ BADEM		5,00	KG
65	İÇ FINDIK		5,00	KG
66	İÇ FISTIK YER FISTIGI	SOYULMUŞ TUZSUZ	2,00	KG
67	İRMİK		2,00	KG
68	İSOT		1,50	KG
69	JÖLE	TOZ	1,00	KG
70	KABAK		24,00	KG
71	kabak		15,00	KG
72	KABARTMA TOZU		200,00	ADET
73	KAKAO		4,00	KG
74	KAKAO YAĞI		4,00	KG

75	KAPYA BİBER		13,00	KG
76	KARABİBER		1,50	KG
77	KARABUĞDAY UNU		5,00	KG
78	KARALAHANA		10,00	DEMET
79	KARBONAT		2,00	KG
80	karides	16/20	10,00	PAKET
81	KAYIN MANTARI		7,00	KG
82	KAYMAK		2,00	KG
83	KEDİ DİLİ		6,00	PAKET
84	KEKİK		1,00	KG
85	KEREVİZ		80,00	KG
86	ketçap		5,00	ŞİŞE
87	KIRMA ZEYTİN		1,00	KG
88	KIRMIZI MERCİMEK		20,00	KG
89	KIRMIZI ŞARAP		6,00	ŞİŞE
90	KIRMIZI ŞARAP SİRKESİ		8,00	ŞİŞE
91	KIRMIZI TOZ BİBER		1,20	KG
92	KIRMIZI TURP	BEBEK	1,00	KG
93	KIZMIZI SOĞAN		1,00	KG
94	KİŞNİŞ TAZE		15,00	PAKET
95	kivi		5,00	KG
96	KREMA		100,00	LİTRE
97	KURU MAYA	10 GRLIK	12,00	PAKET
98	KURU NANE		500,00	GR
99	KURU SOĞAN		120,00	KG
100	KURU ÜZÜM		6,00	KG
101	KURUTULMUŞ DOMATES		1,00	KG
102	KUŞ ÜZÜMÜ		2,00	KG
103	KUTUDA ZEDELLENMEMİŞ		60,00	ADET
104	KUZU BUT	KEMİKLİ - İNCİKSİZ	8,00	KG
105	KUZU İNCİK	300 - 400 GRAMLIK KEMİKLİ	25,00	ADET
106	KUZU KIYMA	DÖŞTEN - İRİ ÇEKİLMİŞ	10,00	KG

107	KUZU KOKOREÇ	BÜTÜN - TAZE	10,00	KG
108	KUZU ÖNKOL	BÜTÜN KEMİKLİ	15	ADET
109	LABNE PEYNİR	250 GRAMLIK	40,00	ADET
110	LEVREK	BÜTÜN	50	ADET
111	LİME LİMON		15	KG
112	LİMON		75,00	KG
113	LOLO ROSSO		10,00	KG
114	MALDON TUZ		500,00	GR
115	mantar	KÜLTÜR	35,00	KG
116	MARGARİN		60,00	ADET
117	MASCOLİN SALATA	KARIŞIK YEŞİLLİK	20,00	KG
118	MAVİ HAŞHAŞ		2,00	KG
119	MAYDANOZ		20,00	DEMET
120	maydanoz		20,00	BAĞ
121	MEKSİKA KIRMIZI BİBER		8,00	KG
122	MISIR GEVREĞİ		2,00	KG
123	MISIR NIŞASTASI		15,00	KG
124	mısır nişastası		2,00	KG
125	MISIR UNU		3,50	KG
126	MİSO		10,00	KG
127	MOR REYHAN	TAZE	20,00	DEMET
128	MOR SOĞAN		5,00	KG
129	MOZZARELLA PEYNİRİ RENDE		5,00	KG
130	MUZ		20,00	KG
131	NAR		10,00	KG
132	NAR EKŞİSİ		1,00	KG
133	NESCAFE		300,00	GR
134	NOORİ	YOSUN NOORİ	20,00	PAKET
135	NUTELLA		1,00	KG
136	OREO BİSKÜVİSİ		20,00	ADET
137	OVALEKS		1,00	KG

138	PARMESAN		7,00	KG
139	PASTIRMA		2,00	KG
140	patates		40,00	KG
141	PATLICAN	KEMER	60,00	ADET
142	pirasa		10,00	KG
143	PİLAVLIK BULGUR		4,00	KG
144	PİRİNÇ	BALDO	20,00	KG
145	PİRİNÇ	KIRIK	4,00	KG
146	PİRİNÇ UNU		1,00	KG
147	POLLO ROSSO		10,00	KG
148	PORTAKAL		16,00	KG
149	portakal		5,00	KG
150	PUDRA ŞEKERİ		30,00	KG
151	PUL BİBER	ACI	4,75	KG
152	Rezene tohumu		500,00	GRAM
153	RUBY ÇİKOLATA		10,00	KG
154	RULOKAT	KUTUDA	4,00	PAKET
155	Saç Bonesi		3,00	PAKET
156	SALAM		2,00	KG
157	SAP KEREVİZ		15,00	KG
158	SARIMSAK	SOYULMUŞ	43,00	KG
159	Sarımsak		5,00	KG
160	SİRUMİ	İNİTASYON YENGEÇ	30	ADET
161	SİVRİ BİBER		5,50	KG
162	Siyah midye	donuk ayıklanmış	5,00	KG
163	SİYAH ÜZÜM	İZABELLA YA DA MOR RENKLİ	5,50	KG
164	SOMUN EKMEK	TAZE	20,00	ADET
165	SOYA SOSU		15	ŞİŞE
166	SUCUK (DANA)		2,00	KG

167	SUMAK	TANE	1,50	KG
168	SUSAM		3,00	KG
169	SUSAM YAĞI		5	LT
170	SUSHİ PİRİNCİ		20,00	KG
171	SÜT		95,00	LT
172	SÜTLÜ KUVERTUR ÇİKOLATA		35,00	KG
173	SÜZME YOĞURT		17,00	KG
174	ŞEKER HAMURU		40,00	ADET
175	ŞEKERLİ VANİLİN	TEKLİ PAKET - 5 GRAMLIK	150,00	ADET
176	ŞEKERSİZ LİKİT ŞANTİ		4,00	KG
177	TAHİN		15,00	KG
178	TAM BUĞDAY UNU		5,00	KG
179	TANE KARANFİL		600,00	GR
180	TANELİ HARDAL		1,00	KG
181	TAVUK	BÜTÜN	50	ADET
182	TAVUK BUT	KEMİKLİ - KALÇALI	45,00	ADET
183	TAVUK CİĞER		20,00	KG
184	TAVUK GÖĞSÜ	DERİSİZ - KEMİKSİZ	25,00	KG
185	Tavuk Kemik	TAVUK KARKAS	50,00	KG
186	TAZE BİBERİYE	250 GR LİK	5,00	PAKET
187	TAZE BÖRÜLCE		20,00	KG
188	TAZE FASULYE		2,50	KG
189	TAZE FESLEĞEN	250 GR LİK	5,00	PAKET
190	TAZE KAŞAR PEYNİRİ		5,00	KG
191	TAZE KEKİK	25GR LİK	5,00	PAKET
192	TAZE NANE		10,00	DEMET
193	TAZE SOĞAN		10,00	DEMET
194	TAZE TARHUN		6,00	PAKET
195	TEL KADAYIF	TAZE	6,00	KG

196	TEL ŞEHRİYE		2,00	KG
197	TEREYAĞI	TUZSUZ	126,00	KG
198	TOZ ANTEP FISTIĞI		5,00	KG
199	TOZ BADEM	BADEM UNU OLARAKTA GEÇER	10,00	KG
200	TOZ KİMYON		500,00	GR
201	TOZ ŞANTI		8,00	KG
202	TOZ ŞEKER		140,00	KG
203	TOZ TARÇIN		200,00	GR
204	TURŞU		3,00	KG
205	TUZ		16,00	KG
206	TÜRK KAHVESİ	ÇEKİLMİŞ	500,00	GR
207	UN		264,00	KG
208	ÜZÜM PEKMEZ		15,00	KG
209	ÜZÜM SİRKESİ		2,00	LT
210	VANİLYA ÇEKİRDEĞİ		20,00	ADET
211	worchestershire sos		3,00	ŞİŞE
212	YABAN MERSİNİ TAZE		8,00	PAKET
213	YAŞ MAYA		1,50	KG
214	yedikule MARUL		10,00	KG
215	YENİBAHAR		200,00	GR
216	YENİLEBİLİR ALTIN YALDIZI	KÜÇÜK ŞİŞEDE TOZ	30,00	GR
217	YENİLEBİLİR ÇİÇEK		5,00	PAKET
218	YEŞİL KÖY BİBERİ		10,00	KG
219	YEŞİL MERCİMEK		2,00	KG
220	YOĞURT		37,00	KG
221	YUMURTA		170,00	KOLİ
222	ZENCEFİL	TAZE ZENCEFİL KÖKÜ	10	PAKET
223	ZEYTİNYAĞI		40,00	LT

2022 YILI BAHAR DÖNEMİ GASTRONOMİ BÖLÜMÜ GIDA İSTEMİ

SIRA NO	MALZEMENİN ADI	ÖZELLİKLER	MİKTAR	BİRİM (ADET/KG/LT/KUTU)
1	ACILI MAYONEZ		20,00	ADET
2	AGAR AGAR		1,00	KG
3	AHTAPOT	KOL	40,00	ADET
4	AHUDUDU		10,00	KG
5	ALGINAT		0,50	KG
6	ANANAS		10,00	KG
7	ANANAS SUYU		2	LİTRE
8	ANCHO ŞİLİ TOZU		0,200	KG
9	ANÇÜEZ	TÜP	8,00	ADET
10	ANTEP FISTIĞI	TOZ	27,00	KG
11	ANTEP FISTIĞI	PİRİNÇ	4,00	KG
12	ANTEP FISTIĞI	BÜTÜN	10,00	KG
13	ANTEP FISTIĞI	FİLE	7,00	KG
14	ANTEP FISTIĞI EZMESİ		1,00	KG
15	ANTEP FISTIKLI PASTACILIK KARIŞIMI		1	ŞİŞE
16	ANTEP PEYNİRİ	TUZSUZ	10,00	KG
17	ANTRİKOT		10	KG
18	ARMUT		5,00	KG
19	ARMUT	DEVECİ	5	KG
20	ARNAVUT BİBERİ		10,00	ADET
21	ARPA ŞEHRİYE		5,00	KG
22	ARPACIK SOĞAN		30,00	KG
23	AVOKADO	OLGUN	135,00	ADET
24	AYÇİÇEK YAĞI		195,00	LİTRE
25	AYVA	BÜYÜK BOY	62,00	KG
26	BABY HAVUÇ		20	PAKET
27	BABY MISIR		1	KG
28	BADEM	SOYULMUŞ	5,00	KG
29	BADEM	İÇ	22,00	KG
30	BADEM	FİLE	11,00	KG
31	BADEM	TOZ	5,00	KG
32	BADEM UNU		6,00	KG
33	BAGET EKMEK		40,00	ADET
34	BAL		7,50	KG
35	BALDO PİRİNÇ		5,00	KG
36	BALIK SOSU		2	LİTRE
37	BALIK SUYU		5	LİTRE
38	BALSAMİK SİRKE		6,00	LİTRE
39	BARBEKÜ SOS	460 KGLIK	5,00	ADET
40	BARBUNYA	TAZE	8,00	KG
41	BASMATİ PİRİNÇ		5	KG
42	BAZLAMA	KÜÇÜK BOY	40,00	ADET
43	BEBEK ROKA		30,00	BAĞ
44	BERGAMA TULUM		1,00	KG
45	BEYAZ BİBER	TANE	1,00	KG
46	BEYAZ LAHANA		21,00	ADET

47	BEYAZ LAHANA	KÜÇÜK	60,00	KG
48	BEYAZ PEYNİR	YAĞLI	6,00	KG
49	BEYAZ SİRKE		5	LİTRE
50	BEZELYE	DONDURULMUŞ	9,00	KG
51	BİBER	KÖY BİBERİ	25	KG
52	BİBER	ÇARLİSTON	27,00	KG
53	BİBER	SİVRİ-TATLI	3,00	KG
54	BİBERİYE	KURU	1,00	KG
55	BİBERİYE	TAZE	3,00	PAKET
56	BİFTEK		8	KG
57	BİTTER KUVERTÜR		20,00	KG
58	BLUEBERRY		5,00	KG
59	BÖĞÜRTLEN		5,00	KG
60	BONE	KULLAN AT	5	PAKET
61	BONFILE	DANA	27,00	KG
62	BONFILE	KUZU	5,00	KG
63	BRİE		1,00	KG
64	BROKOLİ		5,00	KG
65	BRÜKSEL LAHANASI		20	PAKET
66	BUĞDAY	HAŞLANMIŞ	5,00	KG
67	BULGUR	PİLAVLIK	15,00	KG
68	BURÇAK BİSKÜVİ		50,00	PAKET
69	BÜTÜN TAVUK		38,00	KG
70	CALİFORNİA BİBER		15,00	KG
71	ÇAM FISTIĞI		3,00	KG
72	CAMAMBERT		1,00	KG
73	ÇANAK ENGİNAR		40,00	ADET
74	ÇEKİLMİŞ İÇ YAĞ		1	KG
75	ÇEKİRDEKSİZ YEŞİL ZEYTİN		5,00	KG
76	ÇERİ DOMATES		25,00	KG
77	CEVİZ	İÇ	22,00	KG
78	CHEDDAR		1,00	KG
79	CHİBATTA		25,00	ADET
80	CHİLİ BİBER		1,00	KG
81	CHİLİ GARLİC SOS		1	LİTRE
82	CHİPOTLE TOZU		0,200	KG
83	CHİPOTLES PEPPER		10,00	KUTU
84	CHOPSTİCK		200,00	ADET
85	CİĞER		10,00	KG
86	ÇİKOLATA	BEYAZ DROP	2,00	KG
87	ÇİKOLATA	SÜTLÜ DROP	4,00	KG
88	ÇİLEK		60,00	KG
89	ÇİLEK REÇELİ		2,00	KG
90	ÇİLEKİ KUVERTÜR		8,00	KG
91	ÇİLEKLİ PASTACILIK KARIŞIMI		1	ŞİŞE
92	ÇÖREKOTU		2,00	KG
93	ÇUBUK TARÇIN		15,00	PAKET
94	DAMLA SAKIZI		1	KG
95	DANA JAMBON		20,00	PAKET

96	DANA KABURGA	KEMİKLİ	10	KG
97	DANA KIYMA	YAĞSIZ	12,00	KG
98	DANA KIYMA	ORTA YAĞLI	85,00	KG
99	DANA KIYMA	YAĞLI	20,00	KG
100	DANA KIYMA	AZ YAĞLI	4,00	KG
101	DANA KUŞBAŞI	İNCE ÇEKİLMİŞ	8,00	KG
102	DANA NUAR	FİLETO	10,00	KG
103	DARK SOYA SOSU		1	LİTRE
104	DEMİRHİNDİ		25	ADET
105	DENİZ TARAĞI	TEMİZLENMİŞ	2,50	KG
106	DEREOTU		35,00	DEMET
107	DİŞ FIRÇASI		15,00	ADET
108	DİVLE TULUM PEYNİRİ		1,00	KG
109	DOLMALIK BİBER		2,00	KG
110	DOLMALIK BİBER	YEŞİL	10	KG
111	DOMATES		115,00	KG
112	DOMATES	YEŞİL	5,00	KG
113	DOMATES	RİO	300,00	KG
114	DOMATES PÜRESİ		15	KG
115	EDAM		1,00	KG
116	EDİRNE EZİNE PEYNİRİ		1,00	KG
117	EKMEK	SOMUN	13,00	ADET
118	EKŞİ KREMA		4,00	LİTRE
119	ELMA		5,00	KG
120	ERİK		5,00	KG
121	ESMER BULGUR	ÇİĞKÖFTELİK	10,00	KG
122	ESMER ŞEKER		26,00	KG
123	ET SUYU		15	LİTRE
124	ETİL ALKOL		1	KG
125	EZİNE PEYNİRİ		5,00	KG
126	FAJİTA BAHARATI		0,500	KG
127	FESLEĞEN		70,00	PAKET
128	FİLDİŞİ KUVERTÜR ÇİKOLATA		15,00	KG
129	FİLTRE KAHVE		1,00	KG
130	FINDIK	İÇ	10,00	KG
131	FINDIK	TOZ	5,00	KG
132	FINDIK KIRIĞI		17,00	KG
133	FINDIK UNU		5,00	KG
134	FRAMBUAZ	DONDURULMUŞ	5,00	KG
135	FRAMBUAZ PÜRESİ		5,00	KG
136	FRENK SOĞANI		10	BAĞ
137	FRENK ÜZÜMÜ		5,00	KG
138	FÜME KABURGA		25,00	PAKET
139	GALETA	ÇEKİRDEKLİ	20,00	PAKET
140	GALETA UNU		8,00	KG
141	GIDA BOYASI	SARI	1,00	ADET
142	GIDA BOYASI	KIRMIZI	1,00	ADET
143	GIDA BOYASI	TURUNCU	1,00	ADET
144	GIDA BOYASI	YEŞİL	1,00	ADET

145	GIDA KALEMİ		10,00	adet
146	GLİKOZ ŞURUBU		3,00	KG
147	GOUDA		6,00	KG
148	GOUDA	YEŞİL PESTOLU	5,00	KG
149	GRANÜL KAHVE		1,00	KG
150	HARDAL	HEINZ	22,00	ADET
151	HARDAL	TANELİ	5,00	KUTU
152	HATAY KIRMA YEŞİL ZEYTİN		5,00	KG
153	HAVUÇ		111,00	KG
154	HELLİM PEYNİRİ	200 KGLİK	55,00	KG
155	HİNDİ FÜME		30,00	PAKET
156	HİNDİ JAMBON		20,00	PAKET
157	HİNDİSTAN CEVİZİ		2,00	KG
158	HİNDİSTAN CEVİZİ RENDESİ		5	KG
159	HİNDİSTAN CEVİZİ SÜTÜ		10	LİTRE
160	HİNDİTAN CEVİZİ		20	ADET
161	HURMA		5,00	KG
162	İÇ MİDYE		10,00	KG
163	ICEBERG		15,00	ADET
164	İNCE BULGUR		45,00	KG
165	İNSTANT MAYA	KÜÇÜK PAKET	120,00	ADET
166	İRMİK		22,00	KG
167	İSLİ ÇERKEZ PEYNİRİ		5,00	KG
168	İSLİ PEYNİR	ABAZA	1,00	KG
169	İSOT		5,00	KG
170	İSPANAK		35,00	BAĞ
171	IZGARA ZEYTİN	YEŞİL	3,00	KG
172	İZMİR TULUM		5,00	KG
173	İZOMALT		2,00	KG
174	JALAPENO	ÇİĞ	9,00	KG
175	KABAK		20,00	KG
176	KABAK		10	KG
177	KABARTMA TOZU	KÜÇÜK PAKET	170,00	ADET
178	KABARTMA TOZU		3,00	KG
179	KAKAO		12,00	KG
180	KAKAO YAĞI		8,00	KG
181	KAKULE	TÜM	1	KG
182	KALAMAR	BÜTÜN HALDE, DERİSİ ALINMIŞ	45,00	ADET
183	KANOLA YAĞI		1	KG
184	KAPYA BİBER		41,00	KG
185	KARABİBER	TANE	5,00	KG
186	KARABİBER	TOZ	7,00	KG
187	KARADUT	DONDURULMUŞ	6,00	KG
188	KARAMELLİ PASTACILIK KARIŞIMI		1	ŞİŞE
189	KARANFİL	TANE	2,00	KG
190	KARBONAT		4,00	KG
191	KARİDES	ORTA BOY	18,00	KG
192	KARİDES	JUMBO	5	KG

193	KARNABAHAAR	KÜÇÜK	20,00	KG
194	KARS KAŞARI		1,00	KG
195	KARS KGAVYER		9,00	KG
196	KAŞAR PEYNİRİ		14,00	KG
197	KAVANOZ	CAM 1 KG'LİK	350,00	ADET
198	KAYA TUZU		3,00	KG
199	KAYA TUZU	İNCE	4,00	KG
200	KAYISI		5,00	KG
201	KAYMAK		10,00	KG
202	KAZ	BÜTÜN	3,00	ADET
203	KEÇİ PEYNİRİ		3,00	KG
204	KEKİK	KURU	6	KG
205	KEREVİT		4,00	KG
206	KEREVİZ SAPI		5	KG
207	KESİLMİŞ YOSUN YAPRAĞI	100'Lü PAKET	1	PAKET
208	KESTANE ŞEKER		10,00	KG
209	KETÇAP	HEINZ	30,00	ADET
210	KİMYON		9,00	KG
211	KİNOA		2,5	KG
212	KİRAZ DOMATES		10,00	KG
213	KIRINTI ÇİKOLATA		3,00	KG
214	KIRMA YEŞİL ZEYTİN		7,00	KG
215	KIRMIZI BİBER	TOZ	4,00	KG
216	KIRMIZI DOLMALIK BİBER		10	KG
217	KIRMIZI LAHANA		5,00	ADET
218	KIRMIZI MERCİMEK		20,00	KG
219	KIRMIZI SOĞAN		40,00	KG
220	KIRMIZI TOZ BİBER	TATLI	2	KG
221	KİŞNİŞ TOHUMU		100	KG
222	KİŞNİŞ TOHUMU	TOZ	0,100	KG
223	KİVİ		5,00	KG
224	KIYMA	TARANÇ	5	KG
225	KOÇANDA MISIR		50	adet
226	KÖFTE BAHARI		0,50	KG
227	KOLOT PEYNİRİ		1,00	KG
228	KONSANTRE SÜT		5	L
229	KONYA KÜFLÜ PEYNİR	YEŞİL PEYNİR	1,00	KG
230	KORNIŞON	TURŞULUK	35,00	KG
231	KORNIŞON TURŞU		9,00	KG
232	KOŞER TUZU		1,00	KG
233	KRAMA SIKMA POŞETİ		2	PAKET
234	KREM BEYAZ PEYNİR	PINAR BEYAZ	45,00	ADET
235	KREM PEYNİR	300 KGLİK	25,00	ADET
236	KREM ŞANTİ	KÜÇÜK PAKET	40,00	ADET
237	KREM ŞANTİ	professional	5,00	KG
238	KREM TARTAR		1,00	KG
239	KREMA		90,00	LİTRE
240	KÜP ŞEKER		4,00	PAKET
241	KURU BİBER	DOLMALIK	20,00	PAKET

242	KURU DOMATES		6,00	KG
243	KURU ERİK		4,00	KG
244	KURU FASULYE	HAŞLANMIŞ	10,00	PAKET
245	KURU HİBİSKÜS ÇİÇEĞİ		1	KG
246	KURU HÜNNAP		1	KG
247	KURU KAYISI		9,00	KG
248	KURU PATLICAN	DOLMALIK	20,00	PAKET
249	KURU ÜZÜM		6,00	KG
250	KURUTULMUŞ ACI BİBER		100	KG
251	KURUTULMUŞ ŞİİTAKE MANTARI		2	KG
252	KUŞ ÜZÜMÜ		2,00	KG
253	KUZU	KUŞBAŞI	28,00	KG
254	KUZU GERDAN	KEMİKLİ	12,00	KG
255	KUZU İÇ YAĞ	KUŞBAŞI	2,00	KG
256	KUZU İNCİK		20,00	KG
257	KUZU KESTANE, TAZE		5	KG
258	KUZU KIYMA		6,00	KG
259	KUZU KUŞBAŞI	KOL	10,00	KG
260	KUZU KUŞBAŞI	YAĞLI	10	KG
261	LABNE	500 KGLİK	65,00	PAKET
262	LAKTAT		0,50	KG
263	LEE KUM KEE SOYA SOSU		10	L
264	LEVREK	KÜÇÜK BOY TEMİZLENMEMİŞ	35,00	KG
265	LEVREK	BÜTÜN VE TEMİZLENMİŞ	20	KG
266	LEVREK FİLETO		16,00	KG
267	LİGHİT SOYA SOS		1	L
268	LİKİT SU BAZLI GIDA BOYASI		15,00	adet
269	LİKİT YAĞ BAZLI GIDA BOYASI		15,00	adet
270	LİME		20,00	KG
271	LİME KUVERTÜR ÇİKOLATA		8,00	KG
272	LİMON		75,00	KG
273	LİMON TUZU		4,00	KG
274	LİMONLU PASTACILIK KARIŞIMI		1	ŞİŞE
275	LOLOROSSO		5,00	ADET
276	LOR PEYNİRİ	TUZLU KAŞAR LORU	11,00	KG
277	LOTUS BİSKÜVİ		50,00	PAKET
278	MAASDAM		1,00	KG
279	MACAR SALAM		20,00	PAKET
280	MADEN SUYU		80,00	ADET
281	MALDON TUZU		1,00	KG
282	MANGO	OLGUN	55,00	ADET
283	MANTAR		5	KG
284	MAPLE GOLDEN ŞURUP		5,00	L
285	MARAŞ PUL BİBERİ		1	KG
286	MARGARİN		26,00	PAKET
287	MARUL	KIVIRCIK	10,00	ADET
288	MARUL		10,00	ADET
289	MASA HARİNA	UN	10,00	KG

290	MAYDANOZ		205,00	DEMET
291	MAYONEZ	HEINZ	50,00	ADET
292	MAYONEZ		13,00	KG
293	MEKSİKA BİBERİ		2	KG
294	MEZGİT		10,00	KG
295	MİCROFİLİZ	SAKSIDA	40,00	ADET
296	MİHALİÇ PEYNİRİ		6,00	KG
297	MİLFÖY		20,00	PAKET
298	MİNİ BONİBON MİX		2,00	KG
299	MİNİ SANDVIÇ EKMEĞİ	YUVARLAK	55,00	PAKET
300	MISIR	KONSERVE (KÜÇÜK BOY)	30,00	ADET
301	MISIR	DONDURULMUŞ	7,00	KG
302	MISIR UNU		5,00	KG
303	MOZARELLA		6,00	KG
304	MUSKAT TOHUMU		1	KG
305	MUZ		35,00	KG
306	NANE		5,00	DEMET
307	NANE	KURU	4,00	KG
308	NANE	TAZE	8,00	KG
309	NANE LİKÖRÜ		1	ŞİŞE
310	NAR		20,00	ADET
311	NAR EKŞİSİ		7,00	LİTRE
312	NİŞASTA	BUĞDAY	11,00	KG
313	NİŞASTA	MISIR	1	KG
314	NOHUT	HAŞLANMIŞ	44,00	KG
315	NOHUT		4,00	KG
316	NOODLE		40,00	PAKET
317	NUTELLA		2,00	KG
318	ÖRGÜ PEYNİRİ		1,00	KG
319	OVA UN	kek/kurabiye	50,00	KG
320	OVALEX		5,00	KG
321	PANKO		5,00	KG
322	PARMESAN	KALIP	1,00	KG
323	PARMESAN	TOZ	4,00	KG
324	PASTAS SÜSLEME DRAJE		2,00	KG
325	PASTIRMA	100 KGLİK	40,00	PAKET
326	PATATES	HAŞLAMALIK	20,00	KG
327	PATATES	YEMEKLİK	100,00	KG
328	PATLICAN	KEMER	65,00	KG
329	PAZI		20,00	DEMET
330	PEKMEZ	ÜZÜM	5,00	LİTRE
331	PIRASA		4,00	KG
332	PIRASA SAPI		2	KG
333	PİRİNÇ	BALDO	6,00	KG
334	PİRİNÇ		25,00	KG
335	PİRİNÇ CEVİZ		2,00	KG
336	PİRİNÇ NOODLE		2	KG
337	PİRİNÇ UNU		10,00	KG

338	PİRZOLA	KALEM	12,00	KG
339	PİŞİRME KAĞIDI	EN 37 CM	30	ADET
340	PORTAKAL		14,00	KG
341	PORTAKALLI KUVERTÜR ÇİKOLATA		8,00	KG
342	PRALİN		5,00	KG
343	PUDRA ŞEKERİ		30,00	KG
344	PUDRA ŞEKERİ		4,00	KG
345	PUL BİBER	ACI	19,00	KG
346	QUESCO FRESCO PEYNİRİ		1	KG
347	RANCH SOS		10,00	PAKET
348	RENDE CHEDDAR PEYNİRİ		2,5	KG
349	RESİM FIRÇASI		15,00	ADET
350	REYHAN	KURU	1,00	KG
351	RİCOTTA		1,00	KG
352	ROKA		94,00	DEMET
353	ROKFOR		1,00	KG
354	ROMAN MARULU		3	ADET
355	ROZBİF	100 KGLİK	30,00	PAKET
356	RUBY KUVERTÜR ÇİKOLATA		8,00	KG
357	SAKIZ KABAK		20	ADET
358	SALAMURA TUZU		5,00	KG
359	SALATALIK		27,00	KG
360	SALÇA	DOMATES	44,00	KG
361	SALÇA	TATLI BİBER	8,00	KG
362	SALÇA	KARIŞIK	5,00	KG
363	SARI SUSAM		1	KG
364	SARIMSAK		18,00	KG
365	SARIMSAK TOZU		1	KG
366	ŞAVAK TULUM PEYNİRİ		1,00	KG
367	SAZAN HAVYARI		2,00	KG
368	ŞEFTALİ		5,00	KG
369	ŞEHRİYE	ARPA	2,00	KG
370	ŞEKER		155,00	KG
371	ŞEKER		80	KG
372	ŞEKER		10	KG
373	ŞEKER HAMURU		10,00	KG
374	SEMİZOTU		20,00	DEMET
375	SEPET PEYNİRİ		5,00	KG
376	ŞİLİ BİBER	TAZE KIRMIZI	5	KG
377	SİMİT	DONDURULMUŞ 4LÜ PAKET	8,00	PAKET
378	SİRKE	PİRİNÇ	5	LİTRE
379	SİRKE	ÜZÜM	25,00	LİTRE
380	SİRKE	ELMA	5,00	LİTRE
381	SİRKE	ÜZÜM	5	LİTRE
382	SIVI KREM ŞANTI		10,00	KG
383	SIVRI BİBER		10,00	KG
384	SİYAH KİNOA		4,00	KG
385	SOĞAN		260,00	KG

386	SOĞUK PASTA JELİ		2,00	KG
387	SOMON	FİLETO	10,00	KG
388	SOMON FÜME	100 KGLİK	55,00	PAKET
389	SOYA SOS		4,00	LİTRE
390	SPREY KREMA		5,00	KG
391	SPREY YAĞ		15,00	ADET
392	SRİRACHA		18,00	ADET
393	STREÇ FİLM	EN 45 CM	30	ADET
394	SUCUK		3,50	KG
395	SUMAK		4,00	KG
396	SUSAM		5,00	KG
397	SUSAM YAĞI		5	LİTRE
398	SUSHİ PİRİNCİ		10	KG
399	SÜT		185,00	LİTRE
400	SÜT TOZU		5,00	KG
401	SÜTLÜ KUVERTÜR ÇİKOLATA		20,00	KG
402	TACO KABUĞU	12 Lİ	9	PAKET
403	TAHİN		17,00	KG
404	TARÇIN	TOZ	3,00	KG
405	TATLI PATATES		10	KG
406	TAVUK	BÜTÜN	80,00	KG
407	TAVUK BUT		115,00	ADET
408	TAVUK BUT	KEMİKSİZ	10,00	KG
409	TAVUK GÖĞSÜ		111	KG
410	TAVUK KIYMA		10	KG
411	TAZE FASULYE		5,00	KG
412	TAZE İNCİR		8,00	KG
413	TAZE KADAYIF	BURMALIK	20,00	KG
414	TAZE KEKİK		60,00	PAKET
415	TAZE KİŞNİŞ		30,00	PAKET
416	TAZE NANE		10	BAĞ
417	TAZE SOĞAN		130,00	DEMET
418	TAZE SOYA FİLİZİ		3	KG
419	TAZE ZENCEFİL		12,00	KG
420	TEL KADAYIF	TAZE	6,00	KG
421	TEREYAĞ		100,00	KG
422	TOBIKO		1	KG
423	TOFU SOYA PEYNİRİ		1,00	KG
424	TON BALIĞI		40,00	PAKET
425	TONİK		10	LİTRE
426	TORTİLLA	BÜYÜK	100	ADET
427	TORTİLLA	ORTA BOY	30,00	PAKET
428	TOST EKMEĞİ	TAM TAHILLI	10,00	PAKET
429	TOST EKMEĞİ		15,00	PAKET
430	TOST EKMEĞİ	KEPEKLİ	15,00	PAKET
431	TOZ BİBER		1,00	KG
432	TOZ BİBER		1,00	KG
433	TOZ SU BAZLI GIDA BOYASI		15,00	ADET
434	TOZ YAĞ BAZLI GIDA BOYASI		15,00	ADET

435	TURŞU	CİN BİBER	2,00	KG
436	TURŞU BİDONU	PLASTİK 3 KG'LİK	30,00	ADET
437	TUZ		52,00	KG
438	TUZSUZ TEREYAĞ		10,00	KG
439	UN		395,00	KG
440	ÜZÜM	KIRMIZI	5,00	KG
441	VAN OTLU PEYNİR		1,00	KG
442	VANİLYA		2,00	KG
443	VANİLYA	KÜÇÜK PAKET	190,00	ADET
444	VANİLYA ÇUBUĞU		50,00	ADET
445	VANİLYALI DONDURMA		5,00	KG
446	VİŞENLİ PASTACILIK KARIŞIMI		1	ŞİŞE
447	VİŞNE		5,00	KG
448	VİŞNE	DONDURULMUŞ	3	KG
449	VİŞNE REÇELİ		1,00	KG
450	WASABI		1	KG
451	WORCESTERSHİRE		10,00	ŞİŞE
452	YABANMERSİNİ	KURUTULMUŞ	3,00	KG
453	YEDİ TÜRLÜ BAHARAT		1,00	KG
454	YEDİKULE MARULU		20,00	ADET
455	YENGEÇ ETİ		5	KG
456	YENİBAHAR		2,00	KG
457	YENİLEBİLİR TOZ SİM		15,00	ADET
458	YER FISTIĞI		2,5	KG
459	YEŞİL ELMA		15,00	KG
460	YEŞİL MERCİMEK		5,00	KG
461	YENİLEBİLİR ÇİÇEK		20	PAKET
462	YOĞURT		75,00	KG
463	YOĞURT	SÜZME	30,00	KG
464	YUMURTA	30LU	27,00	PAKET
465	ZENCEFİL	TOZ	1,00	KG
466	ZENCEFİL TURŞUSU		2	KG
467	ZEYTİNYAĞI		85	LİTRE

KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Son sene ürünü olacaktır.
2. 1. Kalitede olacaktır.
3. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.
4. Çekirdeksiz olacaktır, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.
5. Taneler yapışmış olmayacaktır.
6. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
7. 5 kg.lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.
8. Kuru Kayısı ortam sıcaklığında olacaktır.

KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Son sene ürünü olacaktır.
2. 1. Sınıf olacaktır.
3. Böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır.
4. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde toz, çamur, kuş yeniği olmayacaktır.
5. Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

6. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. Küflenmiş olmamalıdır.
- 7.5 kg.lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.
8. Kuru Üzüm ortam sıcaklığında olacaktır.

HURMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Birinci sınıf kalitede olacaktır.
2. İçinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Taneler dolgun etli yapıda olacak ve taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
3. Yeni sene ürünü olacaktır.
4. Ürüne ait TSE, üretici firmanın İSO 9001 - 2008 belgelerine sahip olması gerekmektedir.
5. Hurma ortam sıcaklığında olacaktır.
6. Hurma orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üretici firma adı, adresi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı bir şekilde bulunacaktır.

TÜM FINDIK İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. İyi cins kavrulmuş kabuksuz fındık içinden ve yeni sene mahsulü olacaktır.
3. Fındık içleri temiz olacaktır.
4. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
5. Tuzsuz ,ağartılmış olacaktır. Rengi beyaz ve açık bej rengi arası olacaktır.
6. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
7. Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
8. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.
9. Fındık içi ortam sıcaklığında olmalıdır.
10. Gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir Nem oranı %5'i geçmemelidir.
11. 5 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.

CEVİZ İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Yeni sene mahsulü ceviz içi olacaktır.
3. Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
4. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, sağlam ikiye bölünmüş olacaktır.
5. Ceviz içlerinin dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabukların toplamı % 1 'i geçmeyecektir.
6. Ceviz içi ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Muayene komisyonunca istenilen 2 ile 10 kg arasında orijinal ambalajlarda olmalıdır.

BADEM İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Bademler 1. kalite olmalıdır tuzsuz badem içi olacaktır.
3. Yeni sene mahsulü olacaktır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir
5. Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
6. Bademlerin dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabukların toplamı % 1 'i geçmeyecektir.
7. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

NAR EKŞİSİ SOSU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
2. Taze olgun narlardan kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, preslenerek ve konsantrre edilerek hazırlanmış olacaktır.
3. Kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş, kutuları ezilmiş delinmiş olmayacaktır.
4. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
5. Nar ekşisi sosu örnekleri kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
6. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.
7. Nar ekşisi örnekleri ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.
8. Teslim şekli 500 cc'lik şişelerde olacaktır.
9. Nar ekşisi sosu alımında şişe/kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.

ÜZÜM SİRKESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Sirke berrak görünüşte kendi özgün renk ve tadında olmalıdır. Mikrobiyal ve madensel bulanıklık, kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları bulunmamalıdır.

2. Sirkede toplam asit miktarı asidik asit cinsinden 100 milimde 4 gramdan az etil alkol miktarı %1 'den çok olmamalıdır.
3. Sirkeler organik ve inorganik asitler sirke ruhu dahil sağlığa zararsız olsa dahi yabancı maddeler ve boya maddeleri katılmamalı ve saf olmalıdır.
4. Sirkedeki demir ve bakır miktarı toplamı litrede 30 mg'dan çok olmamalı çinko eser miktar olarak geçmelidir.
5. Sirkede kuru madde miktarı şeker dışında litrede 10 gramdan çok olmamalı kükürt dioksit miktarı serbest halde litrede 40 mg' dan serbest ve bağlı halde toplam olarak litrede 400 mg' dan fazla olmamalıdır.
6. Üzüm sirkesi olacaktır.
7. Muayene komisyonunca 1 -5 kg lık orijinal şişelerde üzüm sirkesi olarak istenecektir.

BİTKİSEL MARGARİN YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalı
2. Normal görünüşte kendisine has koku ve lezzette beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır. Acılaştırılmış olmamalıdır.
3. Eritildiklerinde tamamen berrak, tortusuz, mütecanis, mayi yağ halini alacaktır.
4. En az %82 yağ içermeli, tuz oranı %0.2'den fazla olmamalı, nem oranı %16'yı geçmemelidir.
5. Erime dereceleri 36 dereceyi geçmeyecektir.
6. İçeriğinde emülsiyon halinde su veya fermente süt, A+D vitamini, emülgatör, antioksidan madde dışında herhangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır.
7. Gözle görülür küf ve yabancı maddeler (boya vb.) olmamalıdır
8. Hayvani margarinlerle karıştırılmış olmayacaktır.
9. Margarin ortam sıcaklığında olmalıdır.
10. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

AYÇİÇEK YAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Yemelik ayçiçek yağı bitkisinin tohumlarından usulüne uygun olarak imal edilmiş birinci sınıf olacaktır. Yemelik ayçiçek yağı iki defa rafine edilmiş olacaktır.
- 2) Kendisine has doğal renk, tat ve kokuda, rafine edilmiş, oda ısısında sıvı yağ olacaktır. Boyar maddeler bulundurmazacaktır.
- 3) Ayçiçek yağı dışında herhangi bir nebati yağ ile karışık olmamalıdır ve mineral yağ bulunmamalıdır.
- 4) Oda sıcaklığında 25 °C de sıvı halde bulunacak ve 40 °C de herhangi bir tortu görülmecektir. Tortu muayenesi temiz bir tüp içinde gözle yapılacaktır.
- 5) Özgül ağırlığı 20 °C de 0,918 - 0,923 arasında olacaktır.
- 6) Kırılma indisi 40 °Cde 1,461 - 1,468 arasında olacaktır.
- 7) Sabunlaşmayan madde miktarı en çok % 1,5 olacaktır.
- 8) Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalen aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
- 9) Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum % 0,05 olacaktır.
- 10) Sabunlaşma sayısı mg KOH/g 188-194 olacaktır.
- 11) İyot sayısı 118 - 141 arasında olacaktır.
- 12) Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
- 13) Ürünler Türk Gıda Kodeksi Bitki adı ile anılan yağlar tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- 14) Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
- 15) Ürünler net: 18 litrelik güneş ışığından zarar görmeyecek şekilde korunmuş teneke kutular içerisinde ambalajlanmış olacaktır.
- 16) Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

VANİLYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Vanilya baklalarının kurutulduktan sonra herhangi bir ilave işlem yapılmaksızın öğütülmesinden elde edilecektir.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır
3. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
4. 500- 1000 g'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

PUDİNG TEKNİK ŞARTNAMESİ

KAKAO TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.
2. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır.
3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış ya da topaklanmış olmamalıdır.
4. 2-5 kg lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

5. Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır.

ÇİKOLATA SOSUTEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Çikolata sosu kendine has tat ve kokuda olacaktır. Acıma, ekşime, küflenme, kurtlanma, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku olmayacaktır.
2. Çikolata sosunda gözle görülen yabancı madde bulunmayacaktır.
3. 1-5 kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Yaş gluten normal elastikiyette olmalı.
3. Rutubet %14,5 den fazla olmamalıdır.
4. Tip 550, Tip 650, Tip 850 nin %kül miktarları ise sırasıyla kuru maddede en çok 0.55, 0.65, 0.85 olmalıdır.
5. Kuru maddede protein miktarı ekmeklik unlarda minimum %10.5 ve özel amaçlı unlarda minimum %7 olmalıdır.
6. Buğday Unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum %0.07 olmalıdır.
7. Buğday unlarının en az %98 i 212 mikronluk 70 nolu elekten geçmelidir.
8. Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2 nci bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
9. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemeye unun boyanmaması gereklidir.
10. Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası (TS 4500), malın tip malın adı, malın çeşidi (Ekmeklik,bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün,ay,yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
11. Tip 1 un alınacaktır.
12. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

MISIR UNU

1. Yeni sene ürünü mısır tahılından öğütülerek elde edilmiş olacaktır.
2. Kendine özgü sarı renkte olacak. Acılaşma, kötü koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları kurt böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemle ve nemlenmeye bağlı topraklanma olmayacaktır.
3. Hava geçirmeyen, sağlam, insan sağlığına ve ürüne zarar vermeyen uygun ambalajlarda getirilmelidir.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, adresi, net ağırlığı üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.
5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mısır unu, yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
6. 1 kg lık ambalajlarda olacaktır.

GALETA UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Usulüne uygun olarak ekstra – ekstra veya ekstra buğday unundan yapılmış olmalıdır.Rutubet miktarı %6, tuzsuz kül ve külün %10'luk HCl asitte erimeyen kısmı, yapıldığı un için kabul edilen sınırları aşmamalıdır.
3. Galeta unları ortam sıcaklığında olmalıdır.
4. Ambalajı: Taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
5. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki gibi olacaktır.
6. 1-3 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Ambalajda: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, ilgili standardın işaret ve numarası, malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları belirtilmelidir.

NİŞASTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
4. Nişasta ortam sıcaklığında olmalıdır.
5. Nem max. % 12,5 olacaktır.
6. Buğday ve mısır nişastası şeklinde istenebilecektir.
7. 3 kg'lık ambalajlar içerisinde teslim edilecektir.

İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Sert durum buğdayından usulüne göre işlenmiş 1. sınıf kalitede son senemahsulü un kepeğinden ayrılmış ince irmiklerden olacaktır.
2. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olacaktır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, sair kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, kurtlanmış, topaklanmış, acımış ve kızışmış olmayacaktır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
3. Rutubet oranı % 14 ü geçmeyecektir.

4. Kül oranı % 1'i geçmeyecektir.
5. Kuru gluten miktarı % 10 dan aşağı olmayacaktır. Elde edilen gluten elastik olacaktır.
6. İrmikler piyasada satılan iyi kaliteli ve 4 ile 6 numaralı irmiklerden olacaktır.
7. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
8. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
9. İrmik ortam sıcaklığında olmalıdır. Taze olacaktır.
10. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
11. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
12. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi) ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
13. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

DONDURULMUŞ BEZELYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. 3 numara iri boy olacaktır.
2. Kendine has tat, koku ve renginde olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
4. Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taşındığı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.
5. 10 kg'lık ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır.

BUĞDAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Piyasadaki iyi cins sert durum buğdayından usulüne göre işlenmiş 1. sınıf kalitede son sene mahsulü olacaktır.
2. Kırık tane oranı % 2'yi, geçmeyecektir.
3. Rutubet oranı en fazla %14 olacaktır.
4. Küflü, küf vs. kokulu, acı, ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır.
5. Kum, taş, toprak, çöp vs. ot tohumları olmayacaktır.
6. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
7. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
8. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
9. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
10. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
11. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

BARBUNYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Barbunyalarda 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü olacaktır.
- 2) Barbunyaların tane renkleri koyu düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili veya alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval olmalıdır.
- 3) Barbunya, kendine özgü doğal renk tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.
- 4) Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan) taşınmalıdır.
- 5) Barbunyalarda; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, 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 % 14 den fazla olmayacaktır.
- 9) Barbunyalardan gelişmiş güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 10) 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
- 11) Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
- 12) Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

13) Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

14) Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

15) Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış 1. Sınıf kalitede tuzsuz olacaktır (TS 1466)

2. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.

3. (TS 1466) Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.

4. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş paslanmış olmayacaktır.

5. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır.

6. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.

7. Ambalajlarda bombaj olmamalıdır.

8. Domates salçaları duble konsantre tabir edilen türden olacak ve kuru madde miktarı 28-30 brix (tuz hariç) arasında olacaktır. Tuz miktarı en çok %0,1 olmalıdır.

9. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruyucu katkı maddelerini ihtiva etmeyecektir.

10. Ürünler net; 4,3- 4,5 ve 5 kg.'lik teneke kutular üzerinden satın alınacaktır. (idare tarafından ihtiyaç durumuna göre Net: 9-10 kg.'lık teneke kutularda da talep edilebilecektir.)

11. Ambalajı üzerinde; ürünün adlı sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

12. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

13. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

14. Teneke kutular en az 6 adetlik karton kutular içerisinde zarar görmeyecek şekilde ambalajlanmış olacaktır.

15. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi) ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

16. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

17. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

18. Domates salçaları ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.

KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kırmızı mercimekler 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü yerli yaprak türü olacaktır.

2. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.

3. Mercimek tanelerinin hepsi normal büyüklükte ve aynı cins olacak, başka cins karıştırılmış olmayacaktır.

4. Ortam sıcaklığında olacak ve rutubet % 12 den fazla olmayacaktır.

5. Normal şartlar altında pişirildiğinde yarım saat içinde tamamen pişmiş olacaktır.

6. Mercimekler; çimlenmiş, küflü, kızışmış, ekşi koku ve lezzette olmayacaktır.

7. Mercimeklerde canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış yüzey ıslaklığı, yabancı tat ve koku, içerisinde ölü böcek, haşere olmayacaktır.

8. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.

9. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

10. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

11. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

12. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir,

13. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

YEŞİL MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

2. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli mercimeklerden olacaktır.

3. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.

4. Taneler 3mm den büyük olmalıdır.
5. Yeşil mercimekler ortam sıcaklığında olacaktır.
6. Rutubet en çok % 12,0 olmalıdır.
7. Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş ve delinmiş taneler, böcek veya böcek kalıntıları bulunmayacaktır.
8. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
9. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
10. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
11. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
12. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
13. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Kuru fasulyeler 1.sınıf kalitede son sene mahsulü, iyi cins dermasonfasulyesi cinsinde A sınıfı 9-10 mm çapında, yeterli derecede kurumuş olacaktır
3. Kuru fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır.
4. Taneleri dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
5. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde pişme süresi 3.5 saati geçmeyecektir.
6. Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
7. Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacaktır.
8. Rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.
9. 25 kg lik standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
10. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
11. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır, üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
12. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi) ne olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
13. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

KURU NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Nohutlar, 1. sınıf kalitede son sene mahsulü, yeteri derecede kurumuş meksika türü iyi cins ve iriliği 13 numara olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır.
2. Yabancı ve ağırlaştırılmış kabuk, taş, toprak, kum gibi maddeler karıştırılmamış olacaktır.
3. Suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
4. Buruşmuş çürük, küflü, küf kokulu, ıslak, kızışmış, böcekli, her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
5. Esmer, yeşil, olgunlaşmamış, çok küçük, buruşuk, cılız tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 1 den fazla olmayacaktır.
6. Delikli tane miktarı 1 kilogramda 2 adedi geçmeyecektir.
7. 200 gr nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adedi geçmeyecek şartı ile % 1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir.
8. Rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.
9. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
10. Nohutlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
11. Nohut pişirilerek kontrol edilip, pişme kuralına uygun olanlar kabul edilecektir.
12. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
13. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
14. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
15. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu

süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
16. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

PİLAVLIK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Sert durum buğdayından elde edilmiş 1. sınıf kalitede son sene mahsulü olacaktır.
2. Rutubet % 13 den çok olmayacaktır.
3. Bulgur iri taneli, sağlam, temiz kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
4. Bulgur; bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş, acımış, mayalanmış ve boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntıları ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır.
5. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
6. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
7. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
8. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
9. Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.
10. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

PİLAVLIK BALDO PİRİNÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Pirinçler 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü ve iyi pilav yapma vasfına sahip renkte ve kokuda olacaktır.
2. Gönen baldo türü iri taneli pirinç olacaktır.
3. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
4. Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
5. Pirinç içinde kavuzsuz pirinç ile çeltik miktarı ayrı ayrı ağırlıkça % 0.05'i geçmemelidir.
6. Zararsızda olsa yabancı tane ve tohumlar bulunmayacaktır.
7. Taş, toprak, kum gibi maddeler bulunmayacaktır.
8. Rutubet miktarı % 14,5 den fazla olmayacaktır.
9. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
10. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir.
11. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
12. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.
13. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
14. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.
15. Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

SOFRA TUZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tuzlar beyaz renkte ve homojen olacak, topaklanma ve gözle görülen yabancı madde içermeyecektir
2. Tuzlar iyotlu olacaktır.
3. Rutubet miktarı en çok % 0,5 olacaktır. 140 °C sıcaklıkta kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olacaktır.
4. Suda çözünmeyen madde miktarı en çok % 0,2 olacaktır.
5. Solüsyon görünüşü berrak olmalı ve % 99 NaCl içermelidir.
6. Görünüşü ince toz şekeri büyüklüğünde, bozulma ve küflenme dâhil her türlü yabancı koku ve tatlardan arı olmalıdır.
7. Canlı veya ölü böceklerden, böcek parçacıklarından ve kemirgen hayvan pisliklerinden arı olmalıdır.
8. Sofralık tuz, ürünü etkilemeyen rutubet girişi ve uçucu madde kaybından koruyan bir malzemenin yapılmış mühürlü, temiz ve sağlam kutularda ambalajlanmalıdır.
9. Ambalajlar; min. 0,75 kg, 1 kg 1,5 kg veya 3 kg ağırlığındaki orijinal ambalajlarda olmalıdır.
10. Mini tuzlar ise kâğıt ambalajlarda ve en fazla 1 gr. ağırlığında olmalıdır.
11. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır,
12. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
13. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

14. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

15. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

ŞEHİRİYE (ARPA ve TEL) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Şehriyeler %100 sert durum buğday (TS 2974'de Triticum durum) irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğurularak elde edilmiş 1. sınıf kalitede olacaktır.

2. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.

3. Şehriyeler, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.

4. Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 10 - 12 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.

5. Şehriyeler kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tatlandırıcı ve koruyucu maddeler katılmamış olacaktır.

6. Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.

7. Rutubet % 13 ü geçmeyecektir,

8. Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.

9. Kuru glüten miktarı %10 dan az olmayacaktır.

10. Kurumun isteği doğrultusunda şehriye cinsleri (arpa, tel veya yıldız) belirlenecektir.

11. Şehriyeler 5 kg'lık standart polipropilen veya polietilen ambalajlarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde kapatılmış olacaktır.

12. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

13. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

14. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

15. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Toz şeker; şeker pancarından elde edilip, kireç ve karbondioksit ile temizlenip kristalize edilmiş, 1. sınıf kalitede olacaktır.

a. Şeker sadece sakkarozdan ibaret olacaktır.

b. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

c. Şeker; küflenmiş, ıslak ve topaklanmış olmamalıdır.

d. Şekerin rengi beyaz olmalıdır. Kirli sarı vb renklerde olmamalıdır.

e. İthal şeker olmayacaktır. (Şeker pancarından yapılmış olacaktır.)

2. Şeker 25 veya 50 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvalarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.

3. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

4. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

5. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

6. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

7. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

8. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

BAHARATLARIN TEKNİK ŞARTNAMESİ

(Tüm Baharat Çeşitlerini Kapsar)

1. Türk Gıda Kodeksi 'Baharat Tebliği (Tebliğ No: 2013/12)' ne uygun olacaktır. Yabancı madde içermeyecektir.

2. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.

3. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

4. Öğütülmüş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde

ince çekilmiş olmalıdır.

5. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılamaz.

6. Baharat karışımlarında; baharat oranı kütlece %85'den az olamaz.

7. Baharat ele alındığında renk vermeyecektir.

8. Kuş üzümünde, 25 gr'daki tane sayısı 200-500 arasında olacaktır. Rutubetli, acı, zencep çöplü olmayacaktır.

9. Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatlarda paketleme tarihi, diğerlerinde ürün yılı esas alınacaktır.

10. Depo kuru olmalı, istenmeyen kokular olmamalı, böcek ve haşere girişine karşı korunmalıdır.

Havalandırma öyle ayarlanmalıdır ki kuru mevsimde düzenli havalandırma yapılırken, rutubetli mevsimde havalandırma tamamen durdurulmalıdır. Deponun buharla dezenfekte edilmesini sağlayacak uygun alt yapı oluşturulmalıdır.

11. Sağlıklı koşullarda taşınmalıdır. Ortam sıcaklığında olacaktır.

12. Muayene kabul komisyonunun gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için tarafsız bir laboratuvara analize gönderilir Masraflar tedarikçi firmaya aittir.

13. Baharat Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlarda gaz oluşumuna bağlı şişme olmayacaktır.

14. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

15. Ambalaj üzerinde Firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

16. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

17. Ürünler teslim tarihi itibarıyla en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

18. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

19. Karanfil, yenibahar, kırmızı pul biber, kuru nane, kuru kekik, tarçın (toz-kabuklu), defne yaprağı, köfte baharatı, toz köri, sumak, toz kimyon, toz zerdeçal, karabiber, kişniş, beştürlü, isot, limon tuzu, toz karbonat, kuş üzümü, çam fıstığı, hardal, susam, çörek otu, fesleğen ve İdarenin gerekli görmesi halinde Baharat Tebliği'ne uygun olarak diğer baharatlar istenecektir.

20. Yenibahar: Rutubet en çok %10 olacak, en fazla 250 gr'lık paketlerde teslim alınacaktır.

21. Kuru Nane: Mentha (Lamiaceae) cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilen ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halidir.

22. Kuru Kekik: Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını

23. Tarçın (Toz – Kabuklu): Cinnamomum (Lauraceae) cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından, mantar ve parankima dokusunun sıyrılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutulmuş halini,

24. Defne Yaprak: Laurusnobilis L. (Lauraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağını,

25. Köfte Baharatı: Tatlı kırmızı biber, kimyon, soğan toz, karabiber, kırmızı acı biber, yenibahar, sarımsak tozu, maydanoz, sodyum bikarbonat karışımından elde edilen ürün.

26. Toz Köri: İçinde başta zerdeçal olmak üzere, kimyon, zencefil, karanfil, kişniş, demirhindi, acı kırmızıbiber, kakule, biber bulunan baharat karışımıdır. Nem miktarı %12, kuru madde de kül oranı ise en çok %8 olacaktır.

27. Sumak: Rhusaromatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün hali ya da sofraya tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün hali veya öğütülmüş meyve kabuklarıdır. Göz açıklığı 2 mm olan kare gözlü tel elekten (TS 1227 ISO 3310-1) geçecek şekilde öğütülmüş olmalı.

28. Kimyon: Cuminumcyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

29. Zerdeçal: Curcuma longa L. (Zingiberaceae) türüne giren bitkilerin temizlenip, suda kaynatıldıktan sonra, tekniğine uygun olarak kurutulmuş, koyu sarı renkli birincil veya ikincil parmak ve soğan şeklindeki köksaplarının bütün veya öğütülmüş halini,

30. Karabiber: Pipernigrum L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

31. Kişniş: Coriandrum sativum L. Türüne giren bitkilerin küre şeklindeki sarımsı yeşilden açık kahverengine kadar değişen renklerdeki meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve bunların öğütülmüş halidir.

KIRMIZI PUL BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlama, farklı boyutlarda öğütülerek

- ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halini,
2. Pul kırmızıbiberlerde ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %6'yı, tuz miktarı % 7'yi, tohum ve tohum parçaları kütlece % 40'ı kuru madde üzerinden toplam yağ miktarı %18'i geçemez.
 3. Pul kırmızıbiberlerde kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1'i geçemez.
 4. Görünüşü Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat, renkte pulbiber olacaktır.
 5. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
 6. Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.
 7. İçerisinde canlı-cansız böcek ve atığı ve kemirgen hayvan pisliği bulunmayacaktır.
 8. Biberler ele alındığında renk ve yağ vermeyecek, bayatlamış, bozulmuş, yabancı koku ve tatlardan arındırılmış olacaktır.
 9. Kimyasal renklendirici kullanılmamış, usulüne uygun işlenmiş olacak, çok tuzlu ve çok nemli olmayacaktır.
 10. Rutubet miktarı % 15 den fazla olmayacaktır.
 11. Gelen parti için aflatoxin analizi raporu istenecektir.
 12. Kırmızı pul biber, ürünü etkilemeyen rutubet girişi ve uçucu madde kaybından koruyan bir malzemeden yapılmış mühürlü, temiz ve sağlam materyallerde ambalajlanmalıdır.
 13. Ürünler 1 - 5 - 10 veya 15 kg'lık standart bez veya polipropilen torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde kapatılmış olacaktır.
 14. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

ARMUT

1. Armutlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli, tatlı olmalıdır. Buruk lezzette ve kuru olmamalıdır.
2. 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.
3. Adet ağırlığı **200-300 gram** ve arasında olmalıdır.
4. 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.
5. Armutlar, küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır
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.
8. Armutlar, ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
9. Teslim edilen partideki armutlar, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
11. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
12. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan armutlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

AYVA

1. Ayvalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Ayvalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır.
2. Adet ağırlığı **300-400 gram** ve arasında olmalıdır.
3. 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.
4. Ayvalar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır
5. Ambalajları, ürünün sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Ayvalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki ayvalar çeşit, tip, sınıf, uygunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ayvalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

KIRMIZI LAHANA ve BEYAZ LAHANA

1. Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, yaprakları gevşememiş, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünümlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır.
2. Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
3. Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar, kalın damarlı ve çok sert yapraklı olmamalıdır.
4. Kırmızı lahana ve beyaz lahanaların her birinin ağırlığı **250 gramdan** az olmamalıdır.
5. Kırmızı lahanalar ve beyaz 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.
6. Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
7. Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, kırmızı lahanaların kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.

8. 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.
9. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
10. Kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
11. Teslim edilen partideki kırmızı lahanalar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
12. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
13. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
14. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kırmızı lahanalar ve beyaz lahanalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kırmızı lahana ve beyaz lahanaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kırmızı lahana ve beyaz lahanaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

4. BROKOLİ

1. Brokoliler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Brokoliler; 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.
2. Brokolilerin 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.
3. Brokoliler; yumuşamış, gevşemiş, dağılmış, çiçeklerini dökmüş, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, sararmış, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
4. Brokoliler; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. Brokoliler; 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.
6. Brokoliler; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
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.
9. Brokoliler ambalajlar içerisine birbirini ezmeyecek şekilde dizili olarak konulmalıdır.
10. Teslim edilen partideki brokoliler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

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

5. ÇİLEK

1. Çilekler, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Çilekler; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, tatlı, sulu olmalıdır.
2. Çilekler; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
3. Çilekler; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır. Tam gelişmiş olup yeşili olmamalıdır.
4. 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.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
6. Çilekler ambalajlar içerisinde sıra sıra dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
7. **Teslim edilen partideki çilekler çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.**
8. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
9. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan çilekler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu çilekleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan çilekleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

TAZE YEŞİL BİBER (DOLMALIK, SİVRİ VE ÇARLİSTON, KIRMIZI ÇARLİSTON)

1. 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.
2. Adet ağırlığı dolmalık biberlerde **80-100 gram**, taze biberlerde (sivri ve çarliston) **20-30 gram** arasında olmalıdır.
3. 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.
4. Biberler; kızarmış, ezik, çürük, kırılmış, kesilmiş, çamurlu, topraklı, buruşmuş, gevşek, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.

5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Biberler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki biberler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalı; yeşil, sarı, kırmızı gibi renkli biberlerin karışımı olmamalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan biberler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

DOMATES

1. 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.
2. Adet ağırlığı **100-200 gram** ve arasında olmalıdır.
3. 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.
4. Domatesler; çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.
5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diyapol şekilde istif edilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan domatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

MARUL (KIVIRCIK MARUL VE ICE-BERG MARUL)

1. 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.
2. Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
3. Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı, en dış yaprakları temizlenmiş olarak gelmelidir.
4. **Marullar orta boyda olmalıdır. Marulların her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmamalıdır.**
5. 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.
6. Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
7. Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
8. 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.
9. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
10. Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
11. Teslim edilen partideki marullar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
12. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan marullar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

ELMA

1. 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.
2. **Adet ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır.**
3. 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.
4. Elmalar; küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır

5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Elmalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki elmalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan elmalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

ERİK

1. Erik 1.sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli, tatlı olmalıdır erikler kendine has tat ve kokuda, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, sulu ve sert, kurtsuz olmalıdır.
2. Erikler, don zararına uğramamış, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.
3. Erikler küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, olmamalıdır.
4. 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.
5. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Erikler ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki erikler çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan erikler muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu erik temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan erikleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır

HAVUC

1. 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.

2. **Havuçlar çaplarına göre 20 mm ile 10 mm arasında ağırlıklarına göre ise 100-150 gr arasında olmalıdır. Boy uzunlukları 20 cm'yi geçmemelidir.**
3. 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.
4. Havuçlar; odunlaşmamış, tohuma kaçmamış olmalı; buruşuk, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olmalıdır.
5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Havuçlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki havuçlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan havuçlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

ISPANAK

1. Ispanaklar,ekstra ve 1.sınıf niteliklere sahip olmalıdır.Ispanaklar, 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.
2. Ispanaklar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan hastalıklar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
3. Ispanakların yaprakları temizlenmiş olarak gelmelidir.
4. Ispanaklar, 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 bulunmamalıdır.
5. Ispanaklar, ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
6. Ispanaklar, çiçeklenme belirtisi göstermemiş(tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı,ıspanağın kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
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.
9. Ispanaklar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.
10. Teslim edilen partideki ıspanaklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orjin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ıspanaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ıspanakları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ıspanakları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

YEMEKLİK KABAK

1. 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.
2. Yemeklik kabaklar; sıkı ve sert, yumuşamamış, tohuma kaçmamış olmalı ve çiçekler, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalı; kart, çekirdekleri fazla büyümüş, gevşemiş olmamalıdır.
3. **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.**
4. Yemeklik kabaklar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. 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.
6. Yemeklik kabaklar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
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.
9. Yemeklik kabaklar ambalajlar içerisine üst üste 4 sıra halinde dizilmiş olarak konulabilir.
10. Teslim edilen partideki yemeklik kabaklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yemeklik kabaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

KAYISI

1. Kayısılar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık olgun etli, tatlı (Malatya veya yöresel) olmalıdır. Kayısılar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, sulu ve sert olmalıdır.
2. **Adet ağırlığı 30-40 gram ve arasında olmalıdır.**
3. Kayısılar 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.
4. Kayısılar; küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, içerisinde ipçik taneleri bulunmamalıdır
5. 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.
6. 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.
8. Kayısılar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
9. Teslim edilen partideki kayısılar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan Kayısılar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kayısılar temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kayısıları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

KIRAZ

1. Kirazlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kirazlar; 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.
2. Kirazlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
3. Kirazlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır
4. 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.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.

6. Kirazlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
7. **Teslim edilen partideki kirazlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.**
8. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
9. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kirazlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kirazları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kirazları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

KURU SOĞAN

1. 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.
2. 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.
3. **Kuru soğanlarda en küçük çap ölçüsü 40 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram ve arasında olmalıdır.**
4. Kuru soğanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. 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.
6. Kuru soğanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
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.
9. Kuru soğanlar ambalajlar içerisinde dökme olarak konulabilir. Ambalajların içinde ayrılmış soğan kabukları bulunmamalıdır. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 50 kg'ı geçmemelidir.
10. Teslim edilen partideki kuru soğanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kuru soğanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

YEMEKLİK KÜLTÜR MANTARI

1. 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 görünümlü, kendine has tat ve kokuda, renkte (beyaz) olmalıdır.
2. Mantarlar; yumuşamış, gevşemiş, parçalanmış, beyazlığını kaybetmiş, esmerleşmiş, küflenmiş, donmuş olmamalı; kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
3. Mantarlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
4. 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.
5. Mantarlar; ezik, çürük, kötü kokulu, çamurlu, topraklı, gübreli, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
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.
8. **Mantarlar 5-10 kg'lık ambalajlar içerisine ve birbirini ezmeyecek şekilde konulmalıdır.**
9. Teslim edilen partideki mantarlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
10. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
11. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
12. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan mantarlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

LİMON

1. Limonlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Limonlar; kendine has tat ve kokuda, sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, 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.
2. **Yatak limon olmalı ve adet ağırlığı 90-150 gram ve arasında olmalıdır.**
3. 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.
4. 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.

5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Limonlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki limonlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan limonlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

TAZE MAYDANOZ

1. 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.
2. Maydanozlar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olmalıdır.
3. **Demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Her maydanoz demetinin ağırlığı 75-150 gram ve arasında olmalıdır.**
4. 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.
5. Maydanozlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır.
6. Demetler; en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı uzunluğu 10 cm'yi geçmemelidir.
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.
9. Maydanozlar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
10. Teslim edilen partideki maydanozlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
12. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan maydanozlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu

şartname kriterleriyle 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.

MUZ

1. Muzlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Muzlar; kendine has tat ve kokuda, olgun, sağlam, bütün, taze görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış olmalıdır.
2. Muzlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
3. Muzlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır.
4. **Adet ağırlığı 150-200 gram ve arasında olmalıdır.**
5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Muzlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki muzlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan muzlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

NAR

1. Narlar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Narlar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, tatlı, sulu ve sert olmalıdır.
2. Narlar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
3. Narlar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır.
4. 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.
5. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
6. Narlar ambalajlar içerisinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.

7. Teslim edilen partideki narlar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
9. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan narlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

PATATES

1. 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.
2. Patatesler; sıkı ve sert, filizlenmemiş, yumuşamamış olmalı ve çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
3. 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.
4. **Patateslerde en küçük çap ölçüsü 55 mm'den az olmamalıdır. Tane ağırlıkları 150-200 gram ve arasında olmalıdır.**
5. Patatesler; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
6. 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.
7. Patatesler; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
8. 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.
9. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
10. **Patatesler ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Ambalajların dolu haldeki her birinin ağırlığı 70 kg'ı geçmemelidir.**
11. Teslim edilen partideki patatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
12. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
13. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
14. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan patatesler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

PATLICAN

1. 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.
2. Patlıcanlar; yumuşamış, odunsu yapıda, acı, çekirdekleri aşırı gelişmiş ve beyazlığını kaybetmiş olmamalı, tohuma kaçmamış olmalı, çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
3. **Patlıcanlar, karniyarıklık amaçlı olursa uzunluğu 12-15 cm; musakkalık, kızartmalık vs amaçlı olursa minimum uzunluğu 15 cm ve minimum tane ağırlığı 150 gram olmalıdır.**
4. Patlıcanlar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.
5. 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.
6. Patlıcanlar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, larvalı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
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.
9. Patlıcanlar ambalajlar içerisine üst üste dizilmiş olarak konulmalıdır..
10. Teslim edilen partideki patlıcanlar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan patlıcanlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

PORTAKAL

1. 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.
2. **Adet ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır.**
3. 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.

4. 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.
5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Portakallar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
8. Teslim edilen partideki portakallar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan portakallar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

SALATALIK

1. Salatalıklar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Salatalıklar; kendine has tat ve kokuda, yeterli olgunlukta, sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini (yeşil) almış, acılaşmamış, düzgün biçimli, çekirdeği sertleşmemiş olmalıdır.
2. **Adet ağırlığı 150-250 gram ve arasında olmalıdır.**
3. Salatalıklar; 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.
4. Salatalıklar; tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.
5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Salatalıklar ambalajlar içerisine dizilmiş olmalı, dökme olmamalıdır.
8. Teslim edilen partideki salatalıklar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
11. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan salatalıklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu salatalıkları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında

temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan salatalıkları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

SARIMSAK

1. Sarımsak, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. Sarımsak, kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünüşlü, temiz ve türüne göre doğal rengini (kırmızı), şeklini almış olmalıdır. .
3. Sarımsak, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
4. Sarımsak, yumuşamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş, ezik, çürük, bereli, kesilmiş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır.
5. 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.
6. Sarımsaklar, demet halinde teslim edilmelidir.
7. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
8. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
9. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan sarımsaklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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

31.ŞEFTALİ

1. Şeftali, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık, olgun etli, taze, tatlı olmalıdır. Buruk lezzette ve kuru olmamalıdır.
2. 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.
3. Şeftali, sap çukurunda sapın bağlandığı yerde görülen ve çekirdek içine uzanan delikli yapıda olmamalıdır.
4. **Tane ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır.**
5. 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.

6. Şeftali, küflenmiş, unlu, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kalın kabuk bulunmamalıdır.
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.
9. Şeftaliler, ambalajlar içerisinde tek sıra halinde üst üste dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.
10. Teslim edilen partideki şeftaliler, çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
11. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
12. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
13. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan şeftaliler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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

34. TURP (KIRMIZI, SİYAH VE BEYAZ)

1. 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.
2. **Adet ağırlığı 130-180 gram ve arasında olmalıdır.**
3. 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.
4. Turplar; buruşuk, gevşek, çürük, ezik, pörsük, çamurlu, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş olmamalıdır.
5. 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.
6. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Turplar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir.
8. Teslim edilen partideki turplar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.
9. Bedelli-bedelsiz tüm ambalajlar (kasa, karton kutu... vs.) daradan düşülecektir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan turplar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle 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.

ET İHTİYACI VE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.TAZE KIRMIZI ET

1. Etler, yüksek besi randımanlı azami 5 yaş olan erkek sığırlardan (tosun, dana) elde edilmiş karkas olmalı ve ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
2. **Yetkili firmanın** : Kırmızı ete ait yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme Kayıt Belgesi” 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, İşletme Kayıt Belgelerinin yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.**
3. Etler , **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın** tesis kurma ve çalışma izni verdiği mezbahanedede kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir ve belgelerin ilk teslimatta muayene komisyonuna teslim edilmelidir. Belgesi bize teslim edilmemiş mezbahanelerin etleri kabul edilmeyecektir.
4. **TAZE KIRMIZI ETİN 60.000 kg'ı ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ 20.000 kg'ı İSE PERSONEL YEMEKHANESİ İÇİN BELİRLENMİŞTİR.**
5. **Yüklenici firmaya sipariş verilirken istenilen yemekhane belirtilecek firma istenilen ürünü istenilen yemekhaneye teslim edecektir.**
6. Etler, Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış (**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 mühürlü mühürlenmiş) olacaktır.
7. 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.
8. 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.)
9. Etler taze ve yerli kesim olacaktır. Kesildikten sonra 24 saat dinlenmiş olacaktır. Kesilen etler en fazla **48 saat** içinde teslim edilmelidir
10. **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.
11. **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 laboratuvar analizleri sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.

12. Gelen hayvan etleri dış yağdan olabildiğince temizlenmiş olmalıdır. Muayene komisyonu gerekli gördüğü hallerde hayvanda bulunan fazla dış yağı temizletip bu yağları toplam kiloya hesaba katmayacaktır.
13. Kurumumuza gelen hayvanda erkeklik organı üzerinde bulunmalıdır. Muayene komisyonu hayvanın cinsiyetini belirlemede bu özelliği esas alacaktır.
14. Yüklenici firmaya sipariş verilirken istenilen yemekhane belirtilecek firma istenilen ürünü istenilen yemekhaneye teslim edecektir.
15. Etler taze getirilmelidir. Dondurulmuş etler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.
16. Etler, kendine has et görünümünde olmalıdır.
17. Kesilen hayvanın safi gövdesi teslim edilecek, kırpıntı (pesvente) et kabul edilmeyecektir.
18. Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve/veya kıkırdak parçası bulunmamalıdır.
19. Kesilen hayvanların sakatları (karaciğer, akciğer, böbrek, yürek, dil, dalak, işkembe vs.) ve kellesi bulunmamalıdır.
20. 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.
21. Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmamalıdır.
22. Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
23. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hayvan eti olmamalıdır
24. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.
25. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.
26. 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.
27. **Et taşıma araçları:** Et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır Uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş etlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş etlerde -18°C 'ye ayarlanabilmeli, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler 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.
28. Et taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal taşınmamalıdır.
29. Etlerin tesliminde görevli personeller; kolay temizlenebilir, açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir.
30. Etlerin tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratif 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.

31. 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.
32. İstenilen et miktarı kurum tarafından müteahhde bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacak. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
33. 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.
34. Etlerin, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri “**T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın** Türk Gıda Kodeksi”nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
35. Etler aşağıdaki standartlara uymalıdır :

HAZIRLANMIŞ TAZE ETLER İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

	m	M*
Aerobik mezofil bakteri (ctu/g) n=5 c=2	5x10 ⁵	5x10 ⁶
Escherichia coli (ctu/g) n=5 c=2	50	5x10 ²
Escherichia coli O 157 h ₇ (ctu/g) n=5 c=0	Bulunmamalı	
Staphylococcus aureus (ctu/g) n=5 c=2	10 ²	5x10 ³
Salmonella (ctu/g) n=5 c=0	25 gr’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.**

36. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan ± % 20 et alıp almamakta serbesttir.
DANA PARÇA

1. Etler, yüksek besi randımanlı azami 5 yaş olan erkek sığırlardan (tosun, dana) elde edilmiş karkas olmalı ve ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
2. Yetkili firmanın _____ : Kırmızı ete ait yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme Kayıt Belgesi” 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, İşletme Kayıt Belgelerinin yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.**

3. Etler , T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın tesis kurma ve çalışma izni verdiği 1. Sınıf mezbahanedeki kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir ve belgelerin ilk teslimatta muayene komisyonuna teslim edilmelidir. Belgesi bize teslim edilmemiş mezbahanelerin etleri kabul edilmeyecektir.
4. Etler, Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış (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) olacaktır.
5. 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.
6. **Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atf 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 laboratuvar analizleri sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek ek zarar-ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.
7. **Dana parça olarak hayvanın but kısmından olacaktır.**
8. Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
9. Etler taze getirilmelidir. Dondurulmuş etler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.
10. Etler, kendine has et görünümünde olmalıdır.
11. Kesilen hayvanın kırıntı (pesvente) et kabul edilmeyecektir.
12. Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve/veya kırık parçası bulunmamalıdır.
13. Etler, kan, pislik, 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.
14. Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmamalıdır.
15. Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
16. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hayvan eti olmamalıdır
17. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.
18. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.
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. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
21. **Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan \pm % 20 et alıp almamakta serbesttir.**