



T.C.
İZMİR VALİLİĞİ
İl Sağlık Müdürlüğü

İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ - İZMİR İDARİ
HİZMETLER BİRİMİ
21/09/2020 16:28 - 92583532 - 813.01.05 - E.3262



00125264193

Sayı : 92583532-813.01.05
Konu : Teklif İsteme

İLGİLİ FİRMALARA

Müdürlüğümüz, yemekhanesinde kullanılmak üzere, gönderilen ekli listesi ve teknik şartnamesi mal/ hizmetler 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22. madde (d) bendine göre doğrudan temin usulü ile alımı yapılacak olup, teklif mektubunuzu aşağıda yazılı olan mail adresine veya elden 25.09.2020 tarih saat 10:00'a kadar Yemekhane Birimine gönderilmesini rica ederim.

e-imzalıdır.
Dr. Yenal DUĞRAL
Başkan

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR VE ALIM ŞARTLARI

1. Teklifler KDV hariç, TL olarak verilecektir.
2. Ödemeler yüklenici firmanın banka hesabına, (en geç 30 gün içerisinde) fatura tutarı üzerinden KDV dahil gönderilecektir.
3. Damga vergisi yüklenici tarafından ödenecektir.
4. Teklife esas malzemelerin kalite ve markası açıkça belirtilecektir.
5. Muayene komisyonu tarafından uygun görülmeyen, Teknik şartnameye uygun olmayan malzemeler (kalitesiz) iade edilecek ve yenisi firma tarafından aksaklığa meydan vermeden derhal getirilecektir.
6. Yemekhane aksaklığa meydan veren ve istenen özellikte malzeme getirmeyen firmalardan bir daha teklif alınmayacaktır.
7. Adı geçen malzemeler, Ekim-Kasım-Aralık dönemi için alınacak olup 31/12/2020 tarihine kadar alınacaktır. İdare malzemenin tamamını almak zorunda değildir.
8. Adı geçen malzemeler, yemekhane sorumlusunun yüklenici firmaya talebi miktarında peyderpey olarak müdürlüğümüze teslim edilecektir.
9. Malzemeler, İl Sağlık Müdürlüğü (4. Kat Yük Asansörlü) ve Halk Sağlığı Birimi (5. Kat Asansörlü) mutfağına teslim edilecektir.

10. Bu iş için fiyat farkı verilmeyecektir.
11. Bu ihalede tekliflerin değerlendirilmesinde ekonomik açıdan en avantajlı teklif, teklif edilen fiyatların en düşüğü olanıdır.
12. Bu ihalede işin tamamı için teklif verilecektir
13. Teklifler birim fiyat ve toplam fiyat olarak verilecektir.
14. Teklif veren firma bütün bu şartları aynen kabul etmiş sayılacaktır.
15. Teklif mektupları, tanzim edildikten sonra kaşelenip imzalanacak ve İzmir İl Sağlık Müdürlüğü, Yemekhane Birimine elden teslim edilecektir.

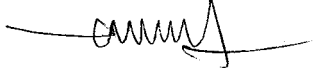
Ek:

- 1- Balık Şartname
- 2- Balık Teklif Cetveli
- 3- Bardak Su Şartname
- 4- Bardak Su Teklif Cetveli
- 5- Cevizli Kadayıf Şartname
- 6- Cevizli Kadayıf Teklif Cetveli
- 7- Donuk Gıda Şartname
- 8- Donuk Gıda Teklif Cetveli
- 9- Ekmek Şartname
- 10- Ekmek Teklif Cetveli
- 11- Et ve Et Ürünleri Şartname
- 12- Et ve Et Ürünleri Teklif Cetveli
- 13- Kıymalı Pide Şartname
- 14- Kıymalı Pide Teklif Cetveli
- 15- Kuru Gıda Şartname
- 16- Kuru Gıda Teklif Cetveli
- 17- Şarküteri şartname
- 18- Şarküteri teklif cetveli
- 19- Tavuk ve Tavuk Ürünleri Şartname
- 20- Tavuk ve Tavuk Ürünleri Teklif Cetveli
- 21- Taze Sebze Meyve Şartname
- 22- Taze Sebze Meyve Teklif Cetveli
- 23- Trelçe Şartname
- 24- Trelçe teklif cetveli

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
BALIK TEKNİK ŞARTNAMESİ

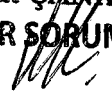
BALIK

1. Balıkların hiç bir bozukluğa uğramadan, her türlü tabii vasıflarını ve tazeliklerini muhafaza edecek şekilde nakledilmesi gerekir.
2. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
3. bozulmuş olamaz, bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olamaz.
4. Balık pişirilip tadına ve kokusuna bakıldıktan sonra uygun bulunduğu takdirde kabul edilecektir
5. Satış ambalajları üzerinde bu balıkların çeşidini bildirir birer etiket bulunması zorunludur. Bütün ürün ambalajları aynı parti numarasına sahip olmalıdır.
6. Teslim yapan aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda, soğutucu çalışır şekilde getirilecektir. Araç içi ekipmanları paslı ve kirli olmayacaktır.
7. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.
8. Üretici firma ürün ile ilgili izin belgelerini ve raporlarını getirmek zorundadır.
9. Satın alınan balıklar temizlenmiş olacaktır.
10. Fiyat değerlendirmesi birim fiyat üzerinden yapılacaktır.
11. Balıklar pişmiş şekilde teslim edilecektir.

Semra AKRAY


Şeyma AKSOY
Diyetisyen


~~M. Enis ERVURAL~~
~~BİRİM SORUMLUSU~~

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU


Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI


BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı: Balık Alım İşİ

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	SARDALYA FLETO	750	Kg			
2	USKUMRU FLETO	2700	Adet			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
BARDAK SU TEKNİK ŞARTNAMESİ

BARDAK SU 200 ML

Temin edilecek suyun, aşağıda belirtilen özellik ve şartlarda olması gerekmektedir. Su temininde özellikle, kaynak suyu baz alınacaktır. (İçme suyu, işlenmiş su, işlenmiş içme suyu, vb. türler kabul edilmeyecektir.)

Ürün Özellikleri Kaynak Suyu: Jeolojik koşulları uygun jeolojik birimlerin içinde doğal olarak oluşan, bir veya daha fazla çıkış noktasından yeryüzüne kendiliğinden çıkan veya teknik usullerle çıkartılan su olacaktır. Bu kaynak suyu İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin 36'ncı maddesinde izin verilenler dışında herhangi bir işleme tabi tutulmaksızın, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte ki nitelikleri taşıyan, etiketleme gerekliliklerini karşılayan ve satış amacı ile ambalajlanarak piyasaya arz edilen yeraltı suları olacaktır.

Genel Esaslar: Sularının, sağlığa uygun ve temiz olması zorunludur.

1. Doldurma ve kapaklama işlemlerini el değmeden otomatik olarak yapan makine kullanılacaktır.
2. Doğal kaynak suyu, kendine has renkte olacaktır.
3. Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
4. Bir bardak doğal kaynak suyunun miktarı 200 ml olacaktır.
5. Su sipariş verildiği gün içinde kurumumuz depolarına yük asansörü ile taşınacaktır.
6. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp, depolarına teslim edilecektir.
7. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.

Semra AKAY

Şeyma AKSOY
Diyetisyen

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı: Bardak Su Alım İşİ

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	BARDAK SU (200 ML)	100.000	ADET			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Tatlıların içerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır.
2. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır.
3. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır.
4. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır.
5. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır
6. Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.
7. Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30'u tereyağı olacaktır.
8. Tereyağı esansı vb. katkı maddeleri kullanılmayacaktır.
9. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.
10. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su, içme suyu niteliğinde olacaktır.
11. Tatlılarda yalnızca "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine" uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır.
12. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.
13. Kullanılan yumurta taze olacaktır.
14. Hava boşluğu 1 cm'den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
15. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır.
16. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.
17. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.
18. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir.
19. Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00'a kadar kurum tarafından belirlenen mutfaklara teslim edilecektir.
20. Gerekli görüldüğü takdirde ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır.
21. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir.
22. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp teslim edilecektir.
23. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.
24. Fiyat değerlendirmesi birim fiyat üzerinden yapılacaktır.

Sema AKÇAY
am

Şeyma AKSOY
Diyetisyen

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı: Tatlı Alım İşİ

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	CEVİZLİ BASMA KADAYIF	400	KG			
2	ŞAMBALI	300	KG			
3	CEVİZLİ BAKLAVA	300	KG			
4	LOR TATLISI	400	KG			
5	ŞEKERPARE	100	KG			
6	ŞÖBİYET	100	KG			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
DONUK ÜRÜN ŞARTNAMESİ

1. Ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” özelliklerine uygun olacak, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere de uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Donuk ürünlerin kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü buzlu kokusu olmamalıdır. Yıkayıp, tekniğine uygun bir şekilde haşladıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma)sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
3. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Ürünün kendisinden başka bitkisel kaynaklı yabancı madde bulunmayacaktır. Hiçbir katkı maddesi içermemelidir.
4. Kendisine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır.
5. Ürünler uygun şekilde işlenmiş ve birbirine eş boyutlarda olmalıdır.
6. Ürünler gıda ile temas edebilir naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde, 2,5 kg’lık orijinal ambalajlarda olacak dökme olmayacaktır.
7. Ürünler -18°C’de olmalıdır.
8. %90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır.
9. Üretici firma, dondurulmuş ürünlere ait “Gıda Sicil Belgesi ve Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır. Ambalajların üzerinde ürünün cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak), içindekiler kısmı ve metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
15. Malzemeler sipariş edildiği tarihte kuruluşumuzun ilgili depolarına firma tarafından teslim edilecektir.
16. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır. Beğenilmeyen ürünler aynı gün belirtilen saate kadar yenileriyle değiştirilip, kuruluşa teslim edilecektir.
17. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.

1)DONDURULMUŞ GARNİTÜR

1. Dondurulmuş garnitür içeriğinin (havuç-bezelye-patates) tanelerinin aynı boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taneler istenilenden fazla iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
3. Dondurulmuş garnitür de kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

Samra Aka Ay
Amur

[Handwritten signatures]

2)DONDURULMUŞ BEZELYE

1. Dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni üretim olup 3 nolu olacaktır. Taneler istenilenden fazla iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
3. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

3)DONDURULMUŞ TAZE FASULYE

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
3. Dondurulmuş taze fasulyeler tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
4. Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 12,5 kg'lık veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda en az 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
5. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
6. Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.

4) DONDURULMUŞ ÇANAK ENGİNAR

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Dondurulmuş enginar körpe kılçıksız taze ve yaprakları temizlenmiş rengi kararmamış olacak.
3. Dondurulmuş enginarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş enginarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
4. Dondurulmuş enginar tekniğe uygun bir şekilde IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
5. Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda en az 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir.
6. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
7. Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.

6)DONUK ET DÖNER:

1. Alınacak döner %100 yaprak döner olacaktır.
2. Hazır döner, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku taşımamalıdır.
3. Isıtılıp tadıldığında klasik döner tadı tam olarak hissedilmelidir.
4. Alınacak ürün teslim tarihinden en fazla 5 (beş) gün önce üretilmiş olacaktır.
5. Hazır dönere domates /domates salçası sosu ilave edilmiş olmayacaktır.
6. Kimyasal özellikleri; yağ miktarı en çok %25, nem miktarı en çok %45, tuz miktarı en çok %2, pH en çok %6,5 olacaktır.
7. Üretici firma dana hazır dönere ait İşletme Onay Belgesine sahip olacaktır. Bu belgeler mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
8. Ambalaj üzerinde firma adı ve adresi, malın adı, içindekiler, kullanılan katkı maddeleri, imal ve son kullanma tarihleri, seri ve kod numarası bulunacaktır

Serra Akçay

A. Z.

M. M.

9. Hazır kesilmiş ve yarı pişmiş şekilde özel vakumlu paket içerisinde olmalıdır.

7)DONUK TAVUK DÖNER

1. Özel işlem görmüş %100 Tavuk But' dan elde edilmelidir.
2. Hazır döner, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku taşınamamalıdır.
3. Isıtılıp tadıldığında klasik döner tadı tam olarak hissedilmelidir.
4. Alınacak ürün teslim tarihinden en fazla 5 (beş) gün önce üretilmiş olacaktır.
5. Kimyasal özellikleri; yağ miktarı en çok %25, nem miktarı en çok %45, tuz miktarı en çok %2, pH en çok %6,5 olacaktır.
6. Üretici firma dana hazır dönere ait İşletme Onay Belgesine sahip olacaktır. Bu belgeler mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
7. Ambalaj üzerinde firma adı ve adresi, malın adı, içindekiler, kullanılan katkı maddeleri, imal ve son kullanma tarihleri, seri ve kod numarası bulunacaktır
8. Hazır kesilmiş ve yarı pişmiş şekilde özel vakumlu paket içerisinde olmalıdır.

8)DONDURULMUŞ KEREVİZ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Dondurulmuş kereviz kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş kereviz kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
3. Dondurulmuş kereviz tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
4. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti,seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
5. Ürünün özellikler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır.

9)DONDURULMUŞ İSPANAK

1. Kendine özgü renk, koku ve tatta olmalıdır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmayacaktır.
2. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Ürünün kendisinden başka bitkisel kaynaklı yabancı madde bulunmayacaktır.
3. Ürünler uygun şekilde işlenmiş ve birbirine eş boyutlarda olmalıdır.

Senra AKAY
— amf

Şeyma AKSOY
Diyetisyen

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI

M. Enis ERVURAL
BİRİM SÖRÜMLÜSÜ

Murat ÇANKAYA
AMBAR SÖRÜMLÜSÜ

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı : Donuk Ürün Alım İşİ

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	DONDURULMUŞ GARNİTÜR	200	KG			
2	DONDURULMUŞ BEZELYE	250	KG			
3	DONDURULMUŞ TAZE FASÜLYE	250	KG			
4	DONDURULMUŞ ÇANAK ENGİNER	5000	ADET			
5	DONUK ET DÖNER	400	KG			
6	DONUK TAVUK DÖNER	400	KG			
7	DONDURULMUŞ KEREVİZ	100	KG			
8	DONDURULMUŞ İSPANAK	200	KG			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

EKMEK

1. 50 gr'lık tek tek poşetlerde, kurumumuzun belirlediği ihtiyaç miktarı ve çeşidine göre; normal, kepek, tam buğday, lavaş, sandviç(100gr)veya diğer ekmek çeşitlerinden istenecektir.
2. Ekmek içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olacaktır. Yabancı tat ve koku hissedilmeyecektir.
3. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmayacaktır. Yabancı madde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların toprakları bulunmayacaktır. Gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalıdır.
4. Alt ve üst kabukları iyi ve tam oluşmuş ve iç kısmından ayrılmamış olacak, kabuk üzerinde yer yer kabarıklıklar ve çatlaklıklar bulunmayacaktır.
5. Ekmek dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olacak, basık ve yanık olmayacaktır.
6. Ekmek poşetleri üzerinde üretim ve son kullanma tarihi açıkça okunabilir şekilde basılı olacaktır.
7. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
8. Ekmeklerin teslimi temiz ve ambalajla kaplanmış plastik kasalar içinde insan sağlığına zararsız olacaktır.
9. Ekmekler yalnız bu iş için kullanılan, dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde yapılmış, kapalı, sağlığa uygun şartlara haiz araçlarla getirilecektir.
10. Ekmekler bayat olmayacak ve ufalanmayacaktır. Üretim tarihi aynı gün olan ekmekler getirilecektir. Eski tarihli ekmekler alınmayacaktır.
11. Alınan ekmekler arasında muayene komisyonunca, muayene sırasında fark edilmeyerek sonradan bayat olduğu tespit edilen ekmekler firmaca aynı gün değiştirilecektir.
12. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp teslim edilecektir.
13. Fiyat değerlendirmesi birim fiyat üzerinden yapılacaktır.
14. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.

Semra AKGAY

Şeyma AKSOY
Diyetisyen

Özlem KAYA
BAŞAŞÇI

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı: Ekmek Alım İşİ

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	ROLL BEYAZ EKMEK	20.500	ADET			
2	ROLL TAM BUĞDAY EKMEK	20.500	ADET			
3	BÜYÜK SANDVIÇ EKMEĞİ	5000	ADET			
4	LAVAŞ	7000	ADET			
5	HAMBURGER EKMEĞİ (80 Gr)	5000	ADET			
6	KUMRU EKMEĞİ (100 Gr)	5000	ADET			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
ET VE ET ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

DANA BUT (KISA BUT KEMİKSİZ)

1. Taze kesim olacak, rengi pembe kırmızı arasında, kıvamı sert, kendine has görünüş ve kokusunda, dış yüzü kısmen ince beyaz bir kabuk yağı ile örtülü olacaktır.
2. Karkas et erkek sığır eti olacak arka bütün üstünde hayvanın yumurtaları kesilmeden getirilecektir.
3. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
4. Bozulmuş olamaz, bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olamaz.
5. Gövdelerin kesitlerinde renk; kırmızıdan- koyu kırmızıya yakın olacaktır.
6. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu, yapışkan, yeşilimsi, mavimsi, parlak kırmızı, kahverengimsi, renkte matlaşma(donuklaşma), yağ renginde değişme olmayacaktır. Etlerin üzerinde deri, kıl, hayvan gübresi, toprak, kan, lekeler, pislik (dışkı sindirim organı muhteviyatı gibi) vb. yabancı madde olmayacaktır.
7. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak, enjeksiyon iltihabı, böbrekleri, böbrek üstü yağları, kavram yağı ve diğer fazla yağlardan temizlenmiş olacaktır.
8. Etler teslim tarihinden 24 saat önce kesilip uygun derecede dinlendirilmiş olarak getirilecektir.
9. AMBALAJLAMA; Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki kısma uygun olacaktır.
Ayrıca; etler kefenlenmiş olarak (file bezi ile) getirilecektir. Kefenler temiz olacak, kan vb. pislikler taşımayacaktır.
10. Etler donmuş olmayacaktır. Taze et PH 1 en çok 6,5 olacaktır.
11. Menşei itibarı ile ithal et kesinlikle getirilmeyecektir.
12. Hayvan sağlığı ve zabıtası kanunu ile yönetmeliği ve etleri teftiş talimatı hükümlerine göre muayene edilmiş ve şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir. Et üzerindeki damgalar rahatlıkla okunabilir olacaktır. Damgası olmayan veya okunamayan etler kabul edilmeyecektir.
13. Etin kesim tarihi, miktarı, etin gönderildiği yer ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten rapor ve araç dezenfeksiyon belgesi her teslimatta getirilecektir.
14. Etler soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda, soğutucu çalışır şekilde getirilecektir. Araçta etler çengele asılı olarak ve etler arasında hava sirkülasyonu sağlayacak kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
15. Teslimat yapan aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Araç içi ekipmanları paslı ve kirli olmayacaktır.
16. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır ve özel kıyafetle taşıma yapacaklardır.
17. Etlerin yemekhanemize teslimi sırasında işin ehli ve uzmanı yüklenici firma tarafından görevlendirilecek bir personel(SGK'lı) tarafından baş aşçının talebi doğrultusunda etlere işlem yapılacaktır (parçalama, kuşbaşı ve kıyma çekimi).
18. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp teslim edilecektir.
19. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.
20. Fiyat değerlendirmesi birim fiyat üzerinden yapılacaktır.

DANA CİĞERİ

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibarıyla kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüreksiz ve bütün olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir. Kurum, ciğeri ızgaralık olarak da isteyebilir.

Sema AKGAY
emir

J. G

M

PK

3. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirle, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
4. Dondurulmuş olmayacaktır.
5. Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.
6. Ciğerin yemekhanemize teslimi sırasında işin ehli ve uzmanı yüklenici firma tarafından görevlendirilecek bir personelin (SGK'lı) tarafından baş aşçının talebi doğrultusunda ciğere işlem yapılacaktır (temizleme ve kesim).
7. Ciğerin üzerinde kıl, hayvan gübresi, toprak, kan, lekeler, pislik (dışkı sindirim organı muhteviyatı gibi) vb. yabancı madde olmayacaktır.
8. Üzerinde diyafram parçaları, lenf yumruları, bağlı olduğu doku kalıntıları olmamalı, safra kesesi kalın kanalı ile birlikte çıkarılmamış olmalıdır.
9. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp teslim edilecektir.

KIYMALIK ET

1. Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
2. Etler taze getirilmelidir.
3. Etler kendine has et görünümünde olmalıdır.
4. Kesilen hayvanın istenilen parçaları teslim edilecek, kırpıntı(pesvente) et kabul edilmeyecektir.
5. Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve / veya kırık parçası bulunmamalıdır.
6. Kesilen hayvanların sakatatı (karaciğer, akciğer, böbrek, yürek, dil, dalak, işkembe vs.) ve kellesi bulunmamalıdır.
7. Etler, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Etler, üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmamalı, bilumum sakatata ait iç yağlar olmamalıdır.
8. Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmamalıdır. Etlerin üzerindeki yağlar alınmış olmalı, böbrek yağları, mesane yağları, göğüs boşluk yağları alınmış olmalıdır.
9. Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
10. Hangi sebeple olursa olsun ilaç kullanmış hayvan eti olmamalıdır.
11. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.
12. Hangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.
13. Kıymalık etler; inciklerin (ön ve arka) , kavram (pençeta), gerdan ve kaburga kısımlarından kemiksiz olarak ambalajlanacak ve etiketlenecek. Kıymalık olarak alınacak etlerin %20 'si yağ, %80'i yukarıda tarif edilen et grubundan olmalıdır.
14. Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra soğuk hava deposunda en az 24 saat, en fazla 48 saat içerisinde soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılmalıdır. Etin merkez ısısı 0 C/ +4C arasında olmalıdır.
15. Etlerin yemekhanemize teslimi sırasında işin ehli ve uzmanı yüklenici firma tarafından görevlendirilecek bir personelin (SGK'lı) tarafından baş aşçının talebi doğrultusunda etlere işlem yapılacaktır (parçalama, kuşbaşı ve kıyma çekimi).
16. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp teslim edilecektir.

KUYRUK YAĞI

1. Küçükbaş hayvanın kuyruğundan elde edilmelidir. Kuyruk yağı alınan hayvanın kesildiği yer ve kesim şartları hijyen standartlarına uygun olmalıdır.
2. Kuyruk yağı üzerinde pislik, kıl, cerahat, kan vb. bulunmamalıdır.
3. Kuyruk yağları kurumumuzun siparişi üzerine temin edilecektir.
4. İstenilen kuyruk yağları taze olmalıdır.
5. Kurum istenilen kuyruk yağını muayene komisyonuyla incelendikten sonra değiştirme hakkına sahiptir.
6. Yüklenici firma değişiklik yapılması istenilen ürünü en geç 2 saat içinde kuruma getirmelidir.
7. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp teslim edilecektir.

Semra AKGAY
—

J 7 11 12

DANA SUCUK

1. Sucuk, %100 dana kangal sucuk şeklinde olmalıdır.
2. Kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olmalıdır.
3. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, gaz oluşumu, ekşime gibi bozulmalar görülmemelidir.
4. Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğine uygun olmalıdır.
5. Resmi ve özel kombina ve mezbahalarda kesilen sağlıklı dana eti gövde etlerinden hazırlanan sucuk hamurunun, doğal ve izin verilen uygun yapay kılıflarla doldurulması ve bir süre bekletilerek olgunlaştırılması ile elde edilir.
6. Katkı malzemeleri tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, yeni bahar vb. maddelerle potasyum ve sodyum nitrat veya nitrit askorbid asit, sodyum azkorbat, sodyum poli fosfat, sodyum glutomat, sakaroz ve starter kültürleridir.
7. Sucukta nem kütlece en çok %40 tuz en çok %5 olmalıdır.
8. Yağ oranı kütlece en çok %30 protein en az %22 olmalıdır.
9. Boya kullanılmamalıdır.
10. Sucuk insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.

Semra AKGAY
[Signature]

Şeyma AKSOY
Diyetisyen
[Signature]

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI
[Signature]

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU
[Signature]

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU
[Signature]

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı: Et ve Et Ürün Alım İşİ

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	DANA BUT(KISA BUT KEMİKSİZ)	1500	KG			
2	DANA CİĞER	350	KG			
3	KIYMALIK ET	1100	KG			
4	KUYRUK YAĞI	20	KG			
5	DANA SUCUK	30	KG			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
KIYMALI PİDE TEKNİK ŞARTNAMESİ

KIYMALI PİDE

1. Tekliflerinizin TL olarak KDV hariç tutar üzerinden verilmesi önemle rica olunur.
2. Teslimat firma tarafından Sümer Mah.451 Sok. No:2 Konak 4. Kat Merkez Yemekhanesine ve Poligon Mh. 123/11 Sk. No:6 / Karabağlar ek hizmet binasına teslim edilecektir.
3. Damga vergisi yüklenici firma tarafından ödenecektir.
4. Adı geçen malzemeler, yemekhane sorumlusunun yüklenici firmaya talebi miktarında peyderpey olarak müdürlüğümüz yemekhanelerine teslim edilecektir.
5. Yemek listesinde yer alacak pideler 1 porsiyon şeklinde istenecektir.
6. Pide hamuru tek 150 gr olacaktır.
7. Kâğıt ambalajlarda olacaktır.
8. İç Malzemesi kurumumuz tarafından temin edilecek olup, sadece pişirme ve hamur ücreti ödenecektir.
9. Pide yapımında kullanılacak malzemelerin temini kurumumuzca yapıp bir gün öncesi firmaya teslim edilecek olup, iç malzemenin hazırlığı firma tarafından yapılacaktır.
10. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.

Semra AKGAY
— — — — —

Şeyma AKSOY
Diyetisyen
— — — — —

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı: Kıymalı Pide Alım İşi

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	KIYMALI PİDE	3000	ADET			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

TÜM ÜRÜNLER;

1. Her tip ürün kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
2. Ürünler TS'ye uygun, piyasada satılan iyi cins olacaktır.
3. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
4. Birim ambalajların müsaade edilen ağırlık/hacim toleransları, yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"ne veya Sanayi ve Ticaret Bakanlığının yürürlükte olan "Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik"e uygun olacaktır.
5. Birim ambalajlara, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Etiketle firma adı, markası, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, içindekiler kısmı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak), katkı maddeleri ve TS numarası yazılı olacaktır.
6. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Teslimi ayrıca belirtilmediği sürece 25 (yirmibeş) veya 50 (elli) kg'lık çuval veya idare tarafından belirtilen ambalaj içerisinde ambalajlanmış olarak yapılacaktır. Standart, sağlam, temiz çuvalar kullanılmış olmalıdır. Ambalajlar yırtılmış, ıslanmış ve ambalajının iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır.
8. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
9. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
10. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
11. Ürünlerin T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına ait Laboratuvarlarında mikrobiyolojik ve kimyasal analizi firma tarafından yaptırılmalıdır.
12. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
14. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.
15. Fiyat değerlendirmesi birim fiyat üzerinden yapılacaktır.

AYÇİÇEK YAĞI

1. Yağlar; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği" tüm değerlerine ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yağlar kendilerine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
3. Ayçiçek Yağı; Ayçiçek bitkisinin (Helianthus annuus L.) tohumlarından elde edilmiş olacaktır. Kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Berrak, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
4. Boyalı olmayacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
5. Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.
6. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
7. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, yağın cinsi, yapım şekli, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
8. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır.
9. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
10. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

ZEYTİNYAĞI (SIZMA / RİVİERA

1. Zeytinyağı, yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Zeytin Yağı ve Pirina Yağı Hakkında Tebliği" kalite ve sağlık kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.

Semra Akay

1 7 11 14

2. Zeytinyağı, Sadece zeytin ağacı, Olea europaea L. meyvelerinden elde edilen yağlardan olacaktır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı olmayacaktır.
3. Riviera zeytinyağı, Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağ olacaktır.
4. Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Rengi altın sarısı, yeşilimtrak sarı veya açık renkte olabilir. Berrak, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacaktır. Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
5. Zeytinyağları ortam sıcaklığında olmalıdır.
6. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
7. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Yağlar Net 18,00 kg'lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra, net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
8. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası (TS 341) üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
9. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
12. Her mal tesliminde mikrobiyolojik ve kimyasal analizi firma tarafından yapıp belgeler tarafımıza teslim edilecektir.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

YEMEKLİK TUZ

1. Tuz yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Piyasada satılanın en iyisinden, 1.kalite, ince öğütülmüş, kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
4. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.
5. Homojen olmalıdır.
6. Orijinal 750 gr'lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketlenmelidir.
7. Arzu edildiğinde iri tuz istenecektir. İRİ TUZ; temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
8. İstenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda İYOTSUZ TUZ getirilecektir.

PİRİNÇ (BALDO)

1. Pirinç yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda, BALDO cinsi olacaktır.
3. Kirlenmiş, acı, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
4. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1'i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
5. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
6. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
7. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
8. İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir.
9. Ambalaj üzerinde malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

BULGUR (PİLAVLIK)

1. Bulgur yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır. TS 2284'e uygun olmalıdır.
3. Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir.
4. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acı, boyanmış olmayacak, kum, taş, toprak, çöp, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır.
5. Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş, yeni sene ürünü olmalıdır.
6. Bulgur pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

7. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.

KISIRLIK BULGUR

1. Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacak, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, ince (kısırlık) olacak şekilde ve yerli üretim olacaktır
2. Bulgurların koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acı, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.
3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır.
4. 25 kg'lık ambalajlarda İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MAKARNA – ŞEHİRİYE (KARIŞIK ÇEŞİTLERDE)

1. Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
3. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabi, fena koku, lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünümleri mütenaciz olacaktır.
4. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval çöküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
5. Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
6. Makarnalar 5 kg'lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
7. Ambalaj üzerinde hangi cins irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
8. Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı her hangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
9. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
10. Rutubet % 13'ü geçmeyecektir.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
12. Makarna çeşidi, tipi, alt tipi ve miktarı kuruluşun istediği doğrultuda getirilecektir.
13. Makarna çeşitleri; fırın makarna, kuskus, burgu, boncuk, erişte, kelebek, spagetti, tel şehriye, arpa şehriye ve benzeri şekillerde istenecektir.

KURU FASULYE / PİYAZLIK KURU FASÜLYE

1. Kuru fasulyeler, temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Kuru fasulyeler 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş, yerli üretim ve yeni sene ürünü olacaktır. TS 141 Kuru Fasulye Standardına uygun ürünler getirilecektir.
2. Fasulyelertaneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
3. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.
4. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
5. Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 50 gr'dan aşağı olmayacaktır.
6. Fasulyeler içerisinde sağlığa zararlı veya zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları, çöp, kabuk, taş, toprak, kum ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır. Böcek yenikli tane miktarı en çok % 2 olacaktır.
7. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 2 den fazla olmayacaktır.
8. Kuru fasulye pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

KURU NOHUT

1. Nohutlar temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Nohutlar 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş, yerli üretim ve yeni sene ürünü olacaktır. TS 142 Nohut Standardına uygun ürünler getirilecektir.
2. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. Küflenme, kokuşma bulunmamalıdır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Yaş, normalden fazla rutubetli, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli, parazitli ve bunların parçalarından biri gayri tabii olmayacaktır.
3. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.
4. Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. Taş, toprak ve kum miktarı %1'den fazla olmamalıdır.
5. 200 gr nohut tartıldığında 240 âdeti geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 âdeti geçmeyecek şartı ile % 1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası ret edilecektir.

Emrah Akay

A

M

M

6. Delikli tane miktarı 1 kg'da 2 adedi geçmeyecektir. Esmer, yeşil, kemale ermemiş, çok küçük, buruşuk, cılız tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 3'e kadar aynen kabul edilecektir.
7. Nohut pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

KIRMIZI MERCİMEK

1. Mercimek yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Yeteri derecede kurumamış, nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.
4. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
5. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
6. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5'i (binde beş) geçmeyecektir.
7. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağmalama, fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır.
8. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa kusurlu taneler miktarı %1'den fazla olmayacaktır.

YEŞİL MERCİMEK

1. Mercimek yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. 1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.
4. Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacaktır. Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş ve delinmiş taneler, böcek ve/veya böcek artıkları bulunmamalıdır.
5. Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır. Bütün tanelerin pişme durumu aynı olacaktır.
6. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gr geçmeyecektir.
7. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.
8. Taneler normal büyüklükte olacaktır. Kırık olmayacak, tüm taneli/futbol olacaktır.

KURU BARBUNYA

1. Kuru barbunyalar temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. 1.sınıf, iyi kalitede ve yeteri derecede kurumuş, yeni sene ürünü, umumiyetle dolgun ve kendine has renkte olacaktır. TS 141 Kuru Fasulye (Barbunya) Standardına uygun ürünler getirilecektir.
2. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
3. Barbunya fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
4. Barbunya fasulyenin gelişi güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (Kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gr'dan aşağı olmayacaktır.
5. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 2 den fazla olmayacaktır.
6. Karışık cins olmayacaktır.
7. Kuru barbunyalar pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

BAHARATLAR (GENEL ÖZELLİKLERİ)

1. Tüm baharatlar yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğindeki" fiziksel, kimyasal ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Her tip baharat kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
3. Baharatlar TS'ye uygun piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü olacaktır.
4. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
5. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
6. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 500 gramlık veya 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Kuruluşun tercihinə göre paket gramajları belirlenecektir.
7. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve TSE damgası bulunmalıdır.
8. Tüm baharatlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
9. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan baharatlar yapılan sözleşmeye göre yenisiyle değiştirilecektir.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
12. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Laboratuvarlarında firma tarafından yaptırılmalıdır.
13. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Senra AKA 24

KIRMIZI PUL/TOZ BİBER

1. Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir. Pulkırmızı biber, Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlansın, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
2. Temiz; kendine has, tat, koku ve renkte olacaktır.
3. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
4. Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
5. Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
6. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
7. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

KARABİBER

1. Piper nigrum 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 hali olacaktır.
2. Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır.
3. Karabiber öğütülmüş olacaktır.
4. İçinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
5. 1 kg veya 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
6. Karışık ürün olmamalıdır.

BUĞDAY UNU

1. Buğday Unu yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur.
3. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekstra-ekstra lüks böreklik undan, 1.kalite ve yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
4. Rengi beyaz olacaktır.
5. Yabancı tat ve kokuda olmamalı, acılaşma, küf, canlı, cansız parazit ve/veya artıkları, kurt, böcek, taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
6. Yaş gluten normal elastikiyette olmalıdır.
7. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
8. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
9. Tatlı yapımı için tip 1 un (Pastalık ve Böreklik) alınacaktır.

TOZ ŞEKER

1. Şeker yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır. TS 861'e uygun olacaktır.
3. Rafine, 1.sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
4. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacaktır.
5. Şeker, beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, karton, kağıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvalarda verilen beyaz şeker torbaları, kraftkağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

İRMİK

1. İrmik yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. İrmikler piyasada satılan, iyi kaliteli irmiklerden, 1. kalite olacaktır.
3. Sert ve buğdaydan usulüne uygun elde edilmiş ve un kepeğinden ayrılmış olacaktır.
4. Orta boy ve taze olacaktır. Arzuya binaen ince irmiklerden istenebilir.
5. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Rengi hafif sarımsı veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
6. Elastikiyeti normal olacaktır.
7. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20'yi geçmemelidir.
8. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.

Senra AKGAY

J. A

M

M

KREM ŞANTI

1. Kendine has renkte, kokuda, toz halinde, nemlenmemiş olacaktır.
2. Ekşilik, acılık olmayacak, küfümsü, metalimsi, yanık tat olmayacaktır.
3. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalıdır.
4. 1000 gr'lık orijinal ambalajında olmalıdır.

ZEYTİN (SİYAH – YEŞİL)

1. Zeytinler; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği” ürün özellikleri ve kimyasal içeriklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, acı, çürük, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
3. Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, etli olacaktır. İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
4. Zeytinlerdeki tuz ve pH oranları getirilen ambalajın cinsine uygun olacak şekilde Sofralık Zeytin Tebliğindeki gibi olacaktır.
5. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olacaktır.
6. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Siyah /Yeşil Zeytinler ortam ısısında olmalıdır.
7. Siyah/yeşil zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki tenekeler içinde getirilecektir.
8. Bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah/yeşil zeytinler değiştirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. 1 kg zeytin sayıldığında 230-260 adedi geçmeyecektir. 100 gr'daki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 grama kadar olanlar aynen alınacaktır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı ile 1 kilogramdaki dane adedi etiket üzerinde bulunacaktır.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

DOĞAL MADEN SUYU (SADE) (200 ml, cam şişe)

1. 200 ml cam şişelerde olmalıdır.
2. Kolisinde 24 adet olmalıdır.
3. Doğal mineralli olmalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliğine (2007/26) uygun olmalıdır.

ELMA SİRKESESİ

1. Sirke TS 1880 EN 13188'e uygun olmalıdır.
2. Berrak görünüşte kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
3. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
4. %100 taze elmalardan doğal fermantasyon yoluyla üretilmiş olacaktır.
5. Sirkeler net ağırlık üzerinden kabul edilecektir. 2 lt 'lik ağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.
6. Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

LİMON SUYU

1. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek ve insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. 1 lt'lik ağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
4. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgelerine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
5. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır
6. Doğal limon sosunun tat ve rengine olacak, gıda maddeleri tüzüğüne belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.

Deniz Akay
amir

J. T *ll* *ll*

MISIR UNU

1. Piyasada satılan iyi cins, yeni yıl mahsulü mısırdan ve 1.kalite olacaktır.
2. Kendine özgü tatta olmalı,
3. Acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat bulunmamalıdır. İçinde canlı, cansız kurt, böcek, küf vs parazitler bulunmayacaktır.
4. Rengi beyaz, sarımtırak olmalıdır.
5. Ağızda çiğnendiği zaman çıtırtı hissedilmeyecektir.
6. İnce ve kalın kepeklerden ayrılmış olacaktır.
7. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.

NAR EKŞİSİ SOSU

1. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.
2. Taze olgun narlardan kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, preslenerek ve konsantre 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.

DOMATES / BİBER SALÇASI

1. Salçalar yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği" özelliklerine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. 1. kalitede olacaktır.
3. Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacaktır.
4. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
5. Salçalar içinde bulunulan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
6. Salçalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Domates Salçası; domates bitkisinin (*Lycopersicon esculentum* P.Mili) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulunun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıtılmış işlem uygulanmış ürünüdür. (TS 1466)
8. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
9. Salçalar kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınır.
10. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
11. Salçalar gerektiğinde biber salçası olarak istenilecektir. Biber salçası: "*Capsicum galata*" türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze olgun, sağlam, kırmızı renkli, acı veya tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulunun tuz hariç briksi en az %18 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıtılmış işlem uygulanmış ürünü olacaktır.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
13. Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarına dahil edilmeyecektir.
14. Her parti değişiminde küf analizi firma tarafından yapıp sonucu tarafımıza teslim edilecektir.
15. İstenildiği takdirde 1 (bir) kilogramlık kutulardan getirilecektir. Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alabilecektir.
16. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
17. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
18. Salçalar 5 kiloluk kutularda, mukavva koliler içerisinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyyeye tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.
19. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

Sema Aray *L. ST* *M* *A*

- 20.Ürünün her ay T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü Laboratuvarlarında mikrobiyolojik, kimyasal, boya aranması, siyah leke tayini, arsenik ve yabancı madde tayinleri firma tarafından yaptırılmalıdır.

KURU /YAS HAMUR MAYASI

- 1.Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- 2.Kuru Maya suda eritmeye gerek kalmadan kullanılabilmelidir.
3. 10 gramlık ambalajlarda olmalıdır.

KAVRULMUŞ BÜTÜN FINDIK İÇİ

1. Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyi, ince kabuk yağlı cinsinden olacaktır. Çürük, küflü, fena kokulu, buruşuk olmayacaktır. Aynı cins olup herhangi bir haşere tarafından yenmiş olmayacaktır. Kırıksız ve tabii şekilde tozsuz ve topraksız olacaktır.
2. Tuzsuz, kavrulmuş, ağartılmış olarak teslim edilecektir.

PUDİNG

1. 3 kg lık ambalajlarda, porsiyon başı gramajı yaklaşık 160 gram olacak şekilde, toplamda en az 100 porsiyon hazırlanabilecek miktarda olmalıdır.

CEVİZ İÇİ

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsinden olacaktır. Fena kokulu, kurtlu, küflü, rutubetli herhangi bir haşere tarafından yenmiş olmayacaktır. Aynı cins ve kırksız olacaktır.
2. Ceviz içleri uygun ambalajlarda saklanıp, ambalajlar üzerinde ürünün cinsi, imal ve son kullanma tarihi gibi etiket bilgileri bulunacaktır.
3. Azami 1 kg lık vakumlu Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
4. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

KAVRULMUŞ BADEM İÇİ

1. İyi cins badem içi, yeni sene ürünü olacaktır.
2. Badem içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
3. Dış kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
5. İyi kavrulmuş, bayatlamamış, badem içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır
6. Azami 1 kg lık vakumlu Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

KURU NANE

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

KEKİK:

1. Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.

KİMYON

1. Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
3. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.

GALETA UNU

1. Galeta unu, buğday ununa (TS 4500), su (TS 266), tuz (TS 933), ekmek mayası (TS 3522), yemeklik yağ ve gerektiğinde katkı maddeleri katılarak elde edilmiş olacaktır.
2. Galeta unu tercihe göre sade ve katkılı galeta unu istenecektir. Sade galeta unu, hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir.
3. Katkılı galeta unu, galeta hamuruna katılmış ve/veya şekil verildikten sonra üzerine serpilene çeşni maddeleri ile (susam, haşhaş tohumu, anason tohumu, çörek otu, kepek, kavrulmuş malt unu, diğer tahıl unları vb.) tekniğine uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.

4. İçerisinde yabancı madde olmamalıdır.

ÇAM FISTIĞI

1. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

KİŞNİŞ

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

KURU KAYISI

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.
7. Kuru Kayısı ortam sıcaklığında olacaktır.

BUĞDAY

1. 1. kalitede ve yerli üretim olacaktır. Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
2. Son sene mahsulü ve sert buğdaydan olacak.
3. İçerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, kum, toprak, çöp, buğday biti, haşere olmayacaktır. Küflü, küf kokulu, acı, ıslak, topaklanmış, kirli, tabi hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacak ve kepekten arındırılmış olacaktır.
4. Rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.
5. Denendikten sonra beğenilen ürün teslim alınacaktır.

KONSERVE MISIR (3 KG)

1. Mısır konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkinde olacaktır.
2. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır.
3. Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, ezikler ve pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makineyle olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar içerecektir.
4. Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
5. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş mısır evsafında olacaktır.
6. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.

KUVERTÜR BİTTER ÇİKOLATA

1. Çikolatalar acımsı, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş veya donmuş olmamalıdır.
2. Orijinal ambalajlarında olmalıdır.
3. Teslim tarihinde en az 6 ay raf ömürlü olmalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.
5. Çikolataların türü bitter olmalıdır.

HİNDİSTAN CEVİZİ

1. Hindistan Cevizi yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Hindistan cevizi 1. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
3. Yumuşamış, ıslı, yağın dışına vurmuş, acılaştırmış ve küflenmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
4. Canlı ya da cansız haşere, tohum kabuğu, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
5. Orijinal 1 kg' lık, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.

KABARTMA TOZU

Deniz Akay *A. T.* *M.*

1. TS 9053 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır
2. İçeriği sodyum Asit Pirofosfat, E 450 a, Sodyum Bikarbonat E 500 ve nişastadan hazırlanmış olacaktır.
3. Orijinal 10 gr'lık ambalajlar şeklinde olmalı.
4. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmamalıdır.
5. İstenildiğinde kabartma tozu yerine karbonat getirilecektir.

KAKAO

1. Kakao yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Kakao Ve Kakao Ürünleri Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Piyasanın en iyisi, 1.kalite kakao olacaktır.
3. Topaklanmış olmayacaktır.
4. Muayene komisyonun beğeneceği evsaf da ve koyu renkte olacaktır.
5. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

KÖRİ

1. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
2. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
3. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

KURU ÜZÜM

1. Yeni sene ürünü olup, piyasanın en iyi cinsinden (tercihen Sultani) ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi sarı, tadı doğal ve lezzetli olacaktır.
3. İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.
4. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış ve acımış olmayacaktır.
5. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
6. Rutubet miktarı % 16'dan fazla olmayacaktır.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

KUŞ ÜZÜMÜ

1. Kuşüzümü: Vitis vinifera L. (Vitaceae) türüne giren ufak taneli üzümlerin yıkanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş hali olacaktır.
2. Küflü, çürük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış, boyalı ve topaklanmış olmayacaktır.
3. Yeni sene mahsulü olacaktır.

PUDRA ŞEKERİ

1. Pudra Şekerı yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şeker olacaktır.
3. Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülmelidir. Nişasta miktarı: 5.0 diğer bir topaklanmayı önleyici kullanılmadığı durumda %m/m olarak.
4. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

SUSAM

1. Sesamum indicum L. (Pedaliaceae) türüne giren bitki tohumlarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş halidir.
2. Yeni sene mahsulü, 1. Kalite olmalıdır. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
3. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
4. İçinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
5. 1 kg veya 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
6. Karışık ürün olmamalıdır.

TAHİN HELVA (40 GR - TEK PORSİYONLUK)

1. Helvalar yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği" özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler TS'ye uygun piyasada satılan, iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.

3. Helvalar kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olmalıdır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır.
4. Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağının kuruması, dağılma, haşere ve haşere parçaları, kalıntıları vb. yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Tahin helvasındaki yağ %100 susam yağı olmalıdır. Tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen yağ kullanılabilir.
6. Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı maddeler katılmaz.
7. Helvalar 40 gr'lık tek porsiyonluk orijinal paketlerde olacaktır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
8. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve TSE damgası bulunmalıdır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

TOZ / CUBUK TARCIN

1. Cinnamomum (Lauraceae) cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından, mantar ve parankima dokusunun sıyrılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutularak öğütülmüş halidir.
2. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
3. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
4. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

SEKERLİ VANİLİN

1. Vanilya yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Beyaz renkte ve ithal olup, kristalize toz halinde olacaktır.
3. İçinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.
4. 10gr'lık paketlerde getirilecektir.

ÜZÜM SİRKESİ

1. Sirke TS 1880 EN 13188'e uygun olmalıdır.
2. Berrak görünüşte kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
3. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
4. Sirkeler net ağırlık üzerinden kabul edilecektir. 2 lt 'lik ağız kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.
5. Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

SIVI ÇİKOLATA SOSU

1. 1 kg'lık polietilen ambalajlarda olmalıdır.
2. Raf ömrü 3 yıl olmalıdır.
3. Dondurmalarda, pastalarda, yoğurtlarda, kahvaltılarda, keklerde, kuplarda, tabak süslemelerinde arzu edilen her yerde sos olarak direk kullanılabilir özellikte olmalıdır.
4. Yapay tatlandırıcı ve renklendirici içermemelidir.
5. Rengi parlak ve canlı olmalıdır.
6. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

BAL SÜZME ÇİÇEK

1. Bitki nektarından elde edilen çiçek balı olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine (TEBLİĞ NO: 2012/58) uygun olacaktır. Bala gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere dışarıdan hiçbir madde katılmamış olacaktır. Balın doğal bileşiminde bulunmayan organik ve/veya inorganik maddelerden arı olması gerekir.
2. Ürün ambalajlarında, 29.12.2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. 1 kg'lık cam kavanozlarda alım yapılacaktır.

Demiray
amir

J. C.

dk *M*

SIVI TAHİN

1. Tahin yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. TS 311 uygun susam tohumlarının tekniğine uygun olarak kabukları ayrıldıktan ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra değirmende ezilmesi ile elde edilmiş olmalıdır. 1. kalitede olup, son sene ürünü olacaktır.
2. İçindeki susam yağı miktarı en az %50 olmalıdır.
3. Tahin hiçbir yabancı madde içermemelidir.
4. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.
5. Tahin 5 kg'lık ambalajlar halinde getirilecektir. Daha büyük ambalajlar kabul edilmeyecektir.
6. Mal teslim tarihi itibarıyla en az 1 yıl kullanım süresi (raf ömrü) olacaktır.

ÜZÜM PEKMEZİ

1. Pekmezler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. 1. kalitede olup, son sene ürünü olacaktır.
3. Çeşitli meyvelerden (Üzüm, Dut, Keçiboynuzu) usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
4. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı ve ayrı cins pekmezlerden birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
5. Kendine has renk, kıvam, koku ve lezzette olacaktır.
6. İçerisinde yabancı madde, küf ve küf kokusu olmayacaktır.
7. Pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır.
8. Pekmez tezim ve passız tenekeler içinde veya plastik bidonlarda (Maksimum 20 kg'lık) teslim edilecek Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

MAHLEP

1. Mahlep yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. İçinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.
3. Kendine has renk ve kokuda olacaktır.
4. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

FİLE BADEM

1. Yeni sene ürünü, 1. Kalite, iyi kavrulmuş Badem içinden ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır.
2. Kabuksuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır.
3. Mantar, böcek yaraları ve çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
5. 1 kg'lık sağlığa zarar vermeyen naylon ambalajda olmalıdır.

KIRIK FINDIK

1. Yeni sene ürünü, 1. Kalite, iyi kavrulmuş findık içinden ve piyasanın en iyi cinsinden olacaktır.
2. Kabuksuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır.
3. Mantar, böcek yaraları ve çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
4. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
5. Kırık findık 1 kg'lık sağlığa zarar vermeyen naylon ambalajda olmalıdır.

PETİBÖR BİSKÜVİ

1. Bisküvi Standardına (TS 2383) uygun olan ürünler getirilecektir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
2. Rutubet %6'dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1'den ve külün %10'luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı %0.015'den fazla olmayacaktır.
3. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.
4. Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
5. Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kâğıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
6. Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
7. TSE belgesi taşımalıdır.

Semra Arçay
Gıda

J-S

M

8. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

KARBONAT

1. Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
2. 5 gramlık 5 li ambalajlarda teslim edilecektir.

TEK KULLANIMLIK KETÇAP

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
2. 1.kalitede domateslerden üretilmelidir.
3. İçerisinde izin verilen ölçülerde domates, şeker, sirke, tuz, soğan-sarımsak püre, doğal baharat aromaları antioksidan bulunabilir.
4. Kendine has koku, tat ve görünüşte olacaktır.
5. Acı olmayacaktır.
6. Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte, orijinal ambalajlarında olacaktır.
7. Ketçap 12 gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir.

TEK KULLANIMLIK MAYONEZ

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
2. Kendine has görünüşte olacaktır. Topaklaşma, yağ-su fazı ayrışması, iç kısmında hava kabarcığı olmamalıdır.
3. Parlak yumurta sarısı renginde veya bunun tonlarında, kendine has koku ve tat olmalıdır. Acılaşma olmamalıdır.
4. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Bitkisel sıvı yağ, pastörize yumurta, su, sirke, tuz, şeker, limon suyu ve çeşitli baharatların karışımından 1. kalitede olmalıdır.
6. Toplam asitlik en fazla %2,5 olmalıdır.
7. Sağlığa zarar vermeyen ve ürüne uygun, orijinal ambalajlarında olacaktır.
8. Mayonez 9 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

TEK SARGILI KÜP ŞEKER

1. Tek tek sargılı olmalı.
2. Koli ağırlığı 4(dört) kg (net) olmalı.
3. Özelliklerini bozmayan, karton, kâğıt mukavva ve benzeri veya bunlardan bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemelerden yapılmış ambalajlar olacaktır.
4. Şekerin birim ve nakliye ambalajlarının ağırlık toleransları Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
5. Ambalaj taşıma ve saklama süresince şekerleri koruyacak nitelikte uygun malzemeden yapılmış olacaktır.
6. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam, temiz, kuru, kokusuz olacaktır.
7. Kutu içindeki şekerin ağırlığı ile patlamayacak şekilde kapatılmış olacaktır. Delik, yırtık ve patlak olmayacaktır.
8. Küp Şeker %100 pancar şekerinden üretilmiş olacaktır. Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. TS'ye uygun olacaktır.
9. Ürünlerin son kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en az 1(bir) yıl olacaktır.

MANTAR CORBASI

1. Piyasada bulunan 1. Kalite ürün olacaktır. TS 2282'ye uygun olacaktır.
2. Küflü, kokulu olmayacaktır.
3. Doğal besin maddelerinin dışında, tat verici herhangi bir katkı maddesi kesinlikle katılmayacaktır.
4. Protein miktarı kuru maddede en az % 12,
5. Rutubet miktarı en çok % 10,
6. Tuz Miktarı kuru maddede en çok % 10,
7. % 67' lik etil alkol geçen asitlik derecesi en az % 15, en çok % 0,2 olacaktır.
8. Pişirilip, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
9. Ambalajı insan sağlığına zarar vermeyecek iyi kalite malzemeden yapılmış olmalı, 3 kg 'lık ambalajlarda gelmelidir.

KEDİDİLİ BİSKÜVİ

1. Bisküvi Standardına (TS 2383) uygun olan ürünler getirilecektir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.

Semra Ağca Y H X

2. Rutubet %6'dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1'den ve külün %10'luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı %0.015'den fazla olmayacaktır.
3. Kirlenmiş, acımuş, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.
4. Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
5. Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kâğıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
6. Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
7. TSE belgesi taşımalıdır.
8. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

BİBERİYE

1. Biberiye-kuşdili: Rosmarinus officinalis L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarıdır.
2. Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
3. İçerisinde kurutmaya bağlı dal parçaları bulunmamalıdır.
4. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

Sema Açıoğlu
amf

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Şeyma Açıoğlu
Diyetisyen

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	Ayçiçek yağı (18 Lt)	100	Tnk			
2	Zeytin Yağı(Sızma) (18 Lt)	40	Tnk			
3	Tuz (Yemeklik) (10 kg)	15	Adet			
4	Pirinç Baldo (25kg)'lık	50	Adet			
5	Bulgur(pilavlık) (25kg)'lık	50	Adet			
6	Kısırlık Bulgur (25kg)'lık	2	Adet			
7	Arpa Şehriye (25kg)'lık	15	Adet			
8	Tel şehriye (5kg)'lık	10	Adet			
9	Makarna(Boncuk) (5kg)'lık	12	Adet			
10	Makarna(Burgu) (5kg)'lık	12	Adet			
11	Makarna(Erişte) (5kg)'lık	12	Adet			
12	Makarna (Boru) (5kg)'lık	16	Adet			
13	Makarna (Fırın) (5kg)'lık	12	Adet			
14	Makarna(Kalem) (5kg)'lık	12	Adet			
15	Makarna(Çarliston) (5kg)'lık	12	Adet			
16	Kuru Fasulye (Şeker) (25kg)'lık	8	Adet			
17	Piyazlık Fasulye(25kg)'lık	5	Adet			
18	Nohut(Koçbaşı) (25kg)'lık	6	Adet			
19	Mercimek (Kırmızı) (25kg)'lık	18	Adet			
20	Mercimek (Yeşil) (25kg)'lık	1	Adet			
21	Kuru Barbunya (25kg)'lık	2	Adet			
22	Kırmızı Pul Biber (1kg)'lık	30	Adet			
23	Kırmızı Toz Biber (1 Kg)'lık	10	Adet			
24	Karabiber (1kg)'lık	30	Adet			
25	Kimyon(1 kg)'lık	10	Adet			
26	Un (25 kg'lık paketlerde)	25	Adet			
27	Toz Şeker (25 kg)'lık	4	Adet			
28	İrmik (25kg)'lık	3	Adet			
29	Krem Şanti	5	Kg			
30	Siyah Zeytin (10 kg tnk)	2	Adet			
31	Yeşil Zeytin (10 kg tnk)	2	Adet			
32	Dilimlenmiş Yeşil Zeytin(10 kg tnk)	2	Adet			

33	Sade Maden Suyu (200 ml)	240	Adet			
34	Elma Sirkesi (1 litrelik)	50	Adet			
35	Limon suyu(1 Lt)	100	Adet			
36	Mısır Unu (1kg)'lık	5	Adet			
37	Nar Ekşisi (1lt)'lık	75	Adet			
38	Salça (5kg'lık)	60	Adet			
39	Karışık Turşu(5 kg'lık Bidon)	300	Kg			
40	Toz Maya	3	Kg			
41	Yaş Maya	5	Kg			
42	Kavrulmuş bütün fındık(1 kg'lık)	30	Adet			
43	Puding(3 Kg)'lık	30	Adet			
44	Ceviz İçi(1 kg'lık)	30	Adet			
45	Kavrulmuş Badem içi(1 kg'lık)	30	Adet			
46	Nane(1 kg)'lık	5	Adet			
47	Kekik(1 kg)'lık	5	Adet			
48	Kırmızı Toz Biber(1 kg)'lık	20	Adet			
49	Biber Salçası (5 kg)'lık	24	Adet			
50	Galeta Unu (5 kg)'lık	10	Adet			
51	Çam Fıstığı(1 kg)'lık	6	Adet			
52	Kişniş(1 kg)'lık (Tane)	2	Adet			
53	Kuru Kayısı(5 Kg)'lık (Günkurusu)	4	Adet			
54	Konserve Mısır	50	Kg			
55	Buğday (25 kg)'lık	2	Adet			
56	Kuvertür Çikolata	4	Kg			
57	Hindistan Cevizi	2	Kg			
58	Kabartma Tozu (10 Gr)'lık	2	Kg			
59	Kakao (1 Kg)'lık	1	Adet			
60	Köri (1 Kg)'lık	2	Adet			
61	Kuru Üzüm(5 Kg)'lık	50	Adet			
62	Kuş Üzümü(1 Kg)'lık	4	Adet			
63	Pudra Şekeri(1 Kg)'lık	3	Adet			
64	Susam(1 Kg)'lık	2	Adet			
65	Tahin Helvası(40 Gr)'lık	2700	Adet			
66	Vanilya(10 Gr)'lık	1	Kg			
67	Üzüm Sirkesi(1 Lt)'lık	50	Adet			
68	Çubuk Tarçın(1 Kg)'lık	1	Adet			

69	Sıvı Çikolata Sosu	1	Kg			
70	Bal Süzme Çiçek(1 Kg)'lık	2	Adet			
71	Sıvı Tahin (1 Kg)'lık	2	Adet			
72	Üzüm Pekmezi(1 Kg)'lık	2	Adet			
73	Mahlep(1 Kg)'lık	1	Adet			
74	File Badem (1 Kg)'lık	2	Adet			
75	Kırık Fındık(1 Kg)'lık	2	Adet			
76	Petibör Bisküvi(1 Kg)'lık	5	Adet			
77	Karbonat (5 Gr)'lık	100	Adet			
78	Tek Kullanımlık Ketçap(12 Gr)'lık	7000	Adet			
79	Tek Kullanımlık Mayonez(9 Gr)'lık	7000	Adet			
80	Tek Sargılı Küp Şeker(4 Kg)lık	10	Koli			
81	Mantar Çorbası(3 Kg)'lık	6	Paket			
82	Kedidili Bisküvi(200 Gr)lık	5	Kg			
83	Biberiye(1 Kg)lık	2	Adet			
			TOPLAM			

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İzmir İl Sağlık Müdürlüğümüzün ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksine ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.
2. Gıda malzemelerinin Tamamı birinci kalite olacaktır.
3. Üretici firmaların T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan "Gıda Sicil ve Gıda Üretim" belgesi olacaktır.
4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne ve ISO 9001'e uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
5. Malzemeler sipariş usulü ile idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, siparişi verilen tarihte ve sabah 07:00 - 07:30 saatleri arasında Kuruluşumuzun ilgili depolarına teslim edilecektir.
6. Tüm Ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsafta olacaktır. Beğenilmeyen ürünler kesinlikle alınmayacaktır. Beğenilmeyen ürünler aynı gün belirtilen saate kadar yenileriyle değiştirilip, kuruluşa teslim edilecektir.
7. Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda gıdanın yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.
8. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.
9. Fiyat değerlendirmesi birim fiyat üzerinden yapılacaktır.
10. *Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.

HOMOJENİZE YOĞURT

1. Orjinal ambalajında teslim edilmelidir.
2. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımsı, ekşimsi ve kıvamı sulu olmamalıdır.
3. Yoğurtlarda patojen mikro organizma ve E.coli bulunmamalıdır. Tam yağlı süttten yapılmış olmalı, min %3 süt yağı, içermelidir. Sağlığa zararlı katkı maddesi bulunmamalıdır.
4. Ambalajlar üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri, firma adı ve adresi bulunmalıdır.
5. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

SÜZME YOĞURT

1. Süzme yoğurtlar da en çok, 100 gramında 6 gr sütyağı olmalıdır.
2. Süzme yoğurtlar da, tuz ve yağ dışında süt kuru maddesi miktarı %30 'danaz, asitlik derecesi süt aside hesabıyla %2.25'den, küf ve mayasayısı bir gramda 50'den çok olmamalı ve içinde patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.
3. Süzme yoğurtlar, yoğurdun niteliğini bozmayan insane sağlığına zarar vermeyen ve dışarıdan kirlenmeyi önleyen ambalajlarda getirilmelidir.
4. Bunların üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, yağlılık oranı, okunaklı biçimde belirtilmelidir.
5. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

PASTÖRİZE TEREYAĞI

1. Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmamalı.
2. Sütyağı miktarı kütlece en az %82 olmalı.
3. Asiditesi (süt asidicinsin den) en çok % 27 olmalı.
4. Homojen renkte ve 1 gr da 20 den fazla küf ve maya bulunmamalıdır.
5. Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır.
7. Kullanım süresi 6 ay olmalıdır. 6 ay içerisinde kurum şartlarında yapılan muhafaza esnasında bozulan olursa her türlü masrafı da müteahhide ait olmak üzere normal nitelikteki yeni terayağı ile değişecektir.
8. Tereyağları, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özellikleri bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine Al. veya kalay folyo, yüksek

Benzeri
Emir

A. A.

A.

A.

ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmamış olacaktır. Yemeklik alınan tereyağı kg'lık paketler halinde getirilecektir.

9. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret numarası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
10. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

YARIM YAĞLI SÜT

1. Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır. Tam yağlı süt olarak geldiği takdirde de fiyat farkı faturaya yansıtılmayacaktır.
2. Tazeliği, kıvamı, kokusu ve görüntüsü tabii olacaktır. Bekletildiği zaman, yarım saat içinde kabın dibine gözle görünür tortu bırakmayacaktır.
3. Getirilen sütün istenilen vasıfta olup olmadığından şüphe edildiğinde uygun görülen yerde idare tarafından tahlil ettirilebilecektir. Tahlil gideri firmadan karşılanacaktır. Kesilen sütler iade edilecek ve yerine yeni süt istenecektir.
4. 1 lt'lik ambalajlı süt getirilecektir. UHT tekniğiyle yapılmış olmalıdır.
5. Üretim tarihi teslim tarihinden 15 gün öncesinden çok olmamalı.
6. Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı
7. Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı,
8. Kutu sütlerin üzerinde imal tarihi, son kullanma tarihi, firma adı, yapım yeri belirtilmiş olmalıdır. İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.
9. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

AYRAN

1. Ayrar sıvı halde ve homojen olmalı, tadı ve kıvamı doğal olmalı, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır,
2. Yabancı tat ve koku hissedilmemeli, tam yağlı olmalıdır. Ayrarlarda süt yağı, 100 mililitrede
3. En az 170 ml olmalıdır.
4. 1,5 gramdan, yağsız kuru madde 8 gramdan, yoğunluk, 1,020 den az; asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1,6 dan tuzlu satılanlarda tuz miktarı 100 mililitrede 1gramdan çok olmayacaktır.
5. Ayrar, içindeki ürünün niteliğini bozmayan, üründen etkilenmeyen ve sızdırmaz olarak kapatılabilen uygun kaplarda getirilmelidir.
6. Ambalaj üzerinde, firma ticari ünvanı ve adresi, mamulün adı, tipi, imalat tarihi (gün, ay ve yıl olarak), yağ oranı (%(m/m) olarak), net miktarı (en az ml veya L olarak), tuz oranı(%(m/m) olarak), son kullanma tarihi bulunmalıdır.
7. Ayrar 10°C'un altında taşınmalıdır. Taşıma sırasında kapalı araçlar kullanılmalıdır.
8. İstenilen ambalaj ve miktarlarda getirilecek.
9. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

LOR PEYNİRİ

1. Max. % 75 nem, min. 5.0 Ph, min. % 45 katımadde yağ bulunmalıdır.%99 peynir altı suyu, %1 tuz dan oluşmalıdır.
2. İstenilen ambalaj miktarların da getirilecektir.
3. Ambalaj üzerinde, firma ticari ünvanı ve adresi, mamulün adı, tipi, imalat tarihi (gün, ay ve yıl olarak), yağ oranı (%(m/m) olarak), net miktarı (en az ml veya L olarak), tuz oranı(%(m/m) olarak), son kullanma tarihi bulunmalıdır.
4. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

SÜT KREMA (HAYVANSAL UHT)

- 1) Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına, ürün özellik ve bileşenlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- 2) Kendine has, tat, renk ve kokusu olan, taze ürün olmalıdır.
- 3) Yabancı tat, madde ve koku bulunmaz. Acılaşmış, küflenmiş, bozuk olmamalıdır.
- 4) Krema pastörize veya UHT olacak ve 1 lt'lik (1/1) kapalı ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır. Kuruluş tarafından kullanılacak tarife göre; ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema veya ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren tam yağlı krema istenecektir.
- 5) Kaymanın süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır. 1 litrelik orijinal paketlerinde getirilmelidir.

Senem Aycan
enut

J. X

M

M

- 6) Kremada ve kaymakta gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- 7) Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.
- 8) Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret numarası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, süt yağı oranı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
- 9) Ürünün her ay T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü Laboratuvarlarında mikrobiyolojik ve kimyasal analizi firma tarafından yaptırılmalıdır.
- 10) Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaymak ve kremlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- 11) Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

MARGARİN

1. Margarin yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin Ve Yoğun Yağlar Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Normal görünüşte, kendine has koku ve lezzette, beyaz, sarımtırak renkte ve 1.kalitede olacaktır.
3. İçeriklerinde normal veya yağı alınmış pastörize süt ve krema olacaktır.
4. Boyalı hayvani yağlarla karıştırılmış olmayacaktır. Sağlık Bakanlığınca İzin verilen oranda A ve D vitamini içerecektir.
5. Piyasada Türk Gıda Kodeksine uygun olarak hazırlanan paketler içinde olacak, 250’şer gramlık, taze, ışıktan ve 100 C°’nin altında korunmuş olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
6. Paketlerin üzerinde firmanın adı, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır. TSE damgası aranacaktır. Türk Gıda Kodeksine ve TS standardına uygun olacaktır

TAZE KAŞAR PEYNİRİ

1. 1–2 kg’lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.
2. Getirilecek kaşar peyniri tam yağlı ve birincisimifolmalıdır.
3. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir.
4. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok %45 olmalıdır.
5. Kaşar peynirlerde sütyağı miktarı tam yağlı kaşarda kütlece en az %45 olmalıdır.
6. Kaşar peynirde tuz miktarı kuru maddede kütlece en az %3 en çok %7 olmalıdır.
7. Ambalaj üzerinde pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır.
8. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

PAKET YOĞURT (150GR)

1. 150 gr’lık ambalajlarda teslim edilmelidir.
2. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır.
3. Yoğurtlarda patojen mikro organizma ve E.coli bulunmamalıdır.
4. Tam yağlı süttten yapılmış olmalı, %3 süt yağı, içermelidir.
5. Ambalajlar üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri, firma adı ve adresi bulunmalıdır
6. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.
7. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

BEYAZ PEYNİR

1. Beyaz peynir çiğ inek sütlerin TS 1018 TS 11044 TS 11046 veya karışımlarından pastörize edilmesi veya pastörize inek sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi gerekmektedir. 1.sınıf ve yarım yağlı peynir olmalıdır.
2. İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
3. Beyaz peynirler setçe kalıplar halinde hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS EN 10202’ye uygun tenekelerde alınacaktır.

Samra Akay
Emir

[Handwritten signatures]

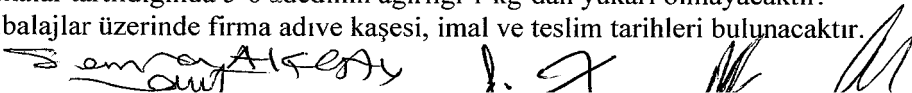
4. Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte, delikli, gözeneksiz olacaktır.
5. Peynir 7-8 cm boyutlarında prizma şeklinde olacaktır.
6. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı(kuru madde üzerinden)%45'ten daha az olmayacaktır.
7. +4 - 8°C dereceleri arasında muhafazalı nakil edilecektir.
8. Ambalajların her birinin üzerinde firma adı ve tescilli markası, adresi TM işareti, standardın işareti ve numarası(TS 591),malın adı, katkı maddesi grubu tipi veya miktarı,net ağırlığı(kg veya gr)olarak seri ve parti numarası,imal ve son kullanma tarihi okunaklı silinmeyecek biçimde yazılı olacaktır.
9. İstendiğinde 1 kg'lık, 10 kg'lık, 17 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.
10. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

YUMURTA

1. Yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliğinde" tanımlandığı gibi olacaktır. Getirilen ürünler Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği Mikrobiyolojik Kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü renkte, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Tabığa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
3. Yumurtalar Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun, taze ve A sınıfı olacaktır. Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 5mm'den yüksek olmayacak ve hareket etmeyecektir. Yumurta akı; berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı; ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacaktır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacaktır. İçerisinde embriyo ve yabancı madde içermemelidir.
4. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalıdır.
5. Yumurtalar en az 63 gr – 73 gr ağırlığında olmalıdır.
6. Max +4°C'de olmalıdır.
7. Muayene için numune olarak alınmak suretiyle eksilen miktar yüklenici tarafından tamamlanacak ve bozulan ambalajlar eski haline getirilecektir.
8. Yumurtalar kuru, temiz, streç ile sarılı en çok 30 yumurta alan alt ve üst kapağı karton viyoller içerisinde, bu viyollerde streçlenmiş olmalıdır. Viyoller karton koli içerisinde teslim edilecektir. İstenen sayıda alınacaktır. Alımlar viyol ağırlığı değil tane ağırlığı üzerinden yapılacak çatlak ve kırıklar sözleşmeye göre yenileri ile değiştirilecektir. Koliler içerisindeki tüm yumurtalar aynı son kullanma tarihinde olacaktır. A sınıfı yumurtalarda işletme ve kümes numarası, kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır.
9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde üretici ve paketleyici firma adı, adresi, üretim yeri, üretim izin tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı, yumurtanın ağırlık ve özellik sınıfı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
10. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Yumurtalar soğuk zinciri muhafaza edecek araçlarla teslim edilecektir.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yumurtalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
13. Siparişler kurumumuza firma tarafından taşınıp, deposuna teslim edilecektir.

YUFKA

1. Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
2. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş ve çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
3. Yufkalar 1. sınıf undan yapılacaktır.
4. Yufkalar taze ve günlük olacaktır.
5. Yufkalar parçalanmış, ezilmiş, birbirine yapışmış, yanık olmayacaktır.
6. Yufkaların teslimi temiz kâğıt ambalajlar içinde olacaktır.
7. Yufkalar tartıldığında 5-6 adedinin ağırlığı 1 kg'dan yukarı olmayacaktır.
8. Ambalajlar üzerinde firma adive kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır.



MANTI

1. Mantıda kullanılacak un 1. Kalite ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği BuğdayUnu Tebliğine" uygun olacaktır.
2. İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır.
3. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır. 1 Kg mantı 10 Gr baharat, 50 Gr Soğan ve 250 Gr dana kıyma olacaktır.
4. Mantı taneleri küçük taneli olacaktır.
5. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır
6. Ürün "Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme Ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine" uygun olarak paketleneyecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır. 5 veya 10 Kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Özellikle "Mikrobiyolojik Yönden" GMT'ne uygun olacaktır.

KREM PEYNİR TEKNİK SARTNAMESİ

1. Kendine özgü tadı, kokusu olacak
2. Acı, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak
3. Orijinal 200-400 gr'lık ambalajlarda olacak
4. Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacak
5. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-ISO
6. Belgelerine sahip olacak 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

Semra AKAY
— — — — —

Şeyma AKSOY
Diyetisyen

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı : Şarküteri Ürünleri Alım İşi

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	HOMOJENİZE YOĞURT 10 KG LİK	20	KOVA			
2	SÜZME YOĞURT 10 KG LİK	110	KOVA			
3	PASTÖRİZE TEREYAĞ(1 Kg'lık)	150	KG			
4	YARIM YAĞLI SÜT (1 LİTRE)	200	ADET			
5	AYRAN 170 ML LİK	15000	ADET			
6	LOR PEYNİRİ	50	KG			
7	SÜT KREMASI (Hayvansal UHT 1 Lt'lik)	150	ADET			
8	MARGARİN 250 GR LİK	120	ADET			
9	TAZE KAŞAR PEYNİRİ (1 Kg'lık)	60	KG			
10	PAKET YOĞURT (150 Gr'lık)	15000	ADET			
11	BEYAZ PEYNİR 18 KG LİK	10	TENEKE			
12	YUMURTA	2500	ADET			
13	YUFKA	300	KG			
14	MANTI(KÜÇÜK KAYSERİ)	180	KG			
15	LABNE PEYNİR(200-400 Gr)'lık	10	KG			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
TAVUK VE TAVUK ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAVUK ETLERİ

1. Tavuk etleri: Bütün Tavuk, Kalçalı But, Göğüs/Bonfile, Izgara Tava vb. şeklinde tavuk ürünleri olarak istenecektir.
Kalçalı But: Pilicin boyun, göğüs ve kanatlarının alınmasından sonra kalan parçanın ikiye bölünmesi ile elde edilen üründür ve kemiklidir. But derili olarak getirilecektir.
Göğüs/Bonfile: Tavuk göğsünün; sırt kısmı, kemikleri ve derisinin alınmasıyla elde edilen üründür. Göğüsler derisiz ve kemiksiz olacaktır.
Piliç But Izgara: Gövdeden ayrılmış olan kalçanın, orta eklem yerinden kesilmesinden sonra, kemikleri ve derisi alınmış sırta yakın kısmıdır.
2. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
3. Ürünler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
4. Taze olarak getirilecek. Donmuş ürünler kabul edilmeyecektir.
5. İyi gelişmemiş, gevşek, yumuşak ve jelatimsi yapıda, deride morarmalar, sararmalar ve ette berelenmeler olmayacaktır. Üzerinde tüy, hayvan gübresi, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
6. Ambalajları içlerinde su olmayacaktır.
7. Tavuk etlerinin dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen vb. malzemeden yapılmış, ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
8. Ambalajların üzerinde firma adı, kesim tarihi, son kullanma tarihi, parti no, seri no ve ağırlığını gösterir etiket bulunacaktır.
9. Tavuğun taşındığı araca ait dezenfeksiyon belgesi her teslimatta getirilecektir.
10. İthal ürün olmayacaktır.
11. Teslim yapan aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır. Soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda, soğutucu çalışır şekilde getirilecektir. Araç içi ekipmanları paslı ve kirli olmayacaktır.
12. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.
13. Verilen siparişlerdeki ürünler baş aşçı tarafından istenilen şekilde (tavuk şiş, fleto, kuşbaşı, jülyen vb.) doğranmış şekilde gelecek.
14. Etlerin yemekhanemize teslimi sırasında işin ehli ve uzmanı yüklenici firma tarafından görevlendirilecek bir personelin (SGK'lı) tarafından baş aşçının talebi doğrultusunda etlere işlem yapılacaktır (parçalama).
15. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp teslim edilecektir.
16. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.
17. Fiyat değerlendirmesi birim fiyat üzerinden yapılacaktır.

Serra AKGAY
amf

Şeyma AKSOY
Diyetisyen

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı :Tavuk Alım İşi

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	İNCİK KUŞBAŞI	1500	KG			
2	TAVUK KALÇALI BUT(250-300 gr)	100	KG			
3	TAVUK IZGARA TAVA	500	KG			
4	TAVUK BÜTÜN (1,5-2 Kg)	150	KG			
5	TAVUK GÖĞÜS (KEMİKSİZ)	200	KG			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
TAZE SEBZE-MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL HÜKÜMLER

A-Teslimat sırasında fark edilmeyen fakat daha sonra çürük, ezik, bozuk, çamurlu vb. olduğu tespit edilen sebze ve meyveler nakliye ücreti müteahhit firmaya ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

B-Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.

C- Sebze ve meyveler sipariş edilen saat ve miktarda getirilecektir.

*Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.

ARMUT

Piyasada satılan olgunlaşmış en iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır. Armutlar sulu ve tatlı olacaktır. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır. Çürük, kurtlu, iyi olgunlaşmamış, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak, çok sert, kirli veya çamurlu olmayacaktır. Armutlar belirtilen gramajlarda getirilecektir. Armutlar tek sıra halinde dizilmiş orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

AYVA

Piyasada satılan en iyi cins, büyük boydaki iyi cins sarı renkte ve kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvasından olacaktır. Ayvaların lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, yarık, kurtlu, kurt yenikli, küflü ve küf yenikli olmayacaktır. Yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve çok buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir. Kesildiğinde içi kahverengi olmayacaktır. Ayva tanelerinin en küçüğü 200 gr'dan aşağı olmayacaktır. Ayvalar tozlu, topraklı, kirli ve çamurlu olmayacaktır. Ayvalar koliler içerisinde getirilecektir.

DOLMA BİBER

Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır. Taze, körpe olacak, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş olacak. Kırışmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamurlu olmayacaktır. Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır. Dolmalık biberlerde acılık olmayacaktır. İnce kabuklu ve etli olacaktır. Her bir adeti 60-75 gr. aralığında olacak şekilde getirilecektir.

DOMATES

Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış ve en iyi kalitede olacaktır. Ezik, çürük, küflü, küf kokulu, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş olmayacaktır. Bir adetinin ağırlığı 100 gr'dan büyük olacaktır. İlk turfanda mevsimlerde tamamen kızarmamış domateslerden %2'ye kadarı alınıp kalanı reddedilecektir. Domatesler temiz sağlam kasalarda, en fazla iki sıra halinde dizilmiş olacaktır.

ELMA

Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır. Elmalar cinsine göre yeşil, kırmızı ya da sarı renkte olacaktır. Olgunlaşmamış, ekşi, çürük, kurtlu, kurt yenikli, küflü ve küf kokulu, üzerleri kirli, topraklı, çamurlu, tozlu olmayacaktır. Elmalar temiz ikili-üçlü kasalar içinde teslim edilecektir.

HAVUÇ

Senra AKAY
am

f. *T* *ll* *M*

Piyasadaki en iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, çamurlu olmayacaktır. Boyları 15-25 cm olacaktır. Yenmeyecek sap ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık havuçlar %3'e kadar alınacaktır. Kızartmalık havuç istenildiğinde kalın havuç olmasına özen gösterilecektir. İri boy takoz yada çok ince havuçlar alınmayacaktır.

ERİK

Piyasada satılanın en iyi cinsi, kendine has renk ve lezzette, taze eriklerden olacaktır. Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş ve çatlak olmayacaktır.

KIRMIZILAHANA

Piyasada satılan malın en iyisi olacaktır. Taze, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde iri, sert olacak, yaprakları dağılmamış olacaktır. Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış, yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı 400 gr'dan aşağı olmayacaktır.

KURU SOĞAN

Son sene ürünü piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır. İçleri boşalmamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir. İthal soğan olmayacaktır. İyi nitelikleri olan soğanlardan olacaktır. Numunenin gramaj analizinde, soğanların en küçüğü 70 gr'dan az olmamalıdır.

LİMON

Piyasada mevsimine göre satılan malın en iyisi ve sulu yatak limonlarından olacaktır. Yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır. Limonların en küçüğü 75 gr'dan az olmayacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış olacaktır. Tabii aromasını korumayan limonlar alınmayacaktır.

MANTAR (KÜLTÜR MANTARI)

Mantarlarda hastalık ve zararlıların görünür tahribatı bulunmamalı ve dağılmamış olmalıdır. Mantarlar kendine has tat ve kokuda olmalı, ekşime, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Mantarlar işleme tabi tutulurken dikkatli olunmalı, taze iyi kalitede, çeşide bağlı olarak krem veya açık devetüyü renginde olmalıdır. Baş kısmı yuvarlak veya yarım küre şeklinde olmalıdır. Başın alt kısmındaki zar gibi bölmeli lameller talebe göre açık veya kapalı olmalıdır. Gövde tombul ve kök tarafı kesik veya bütün olmalıdır. Baş kısmı elastiki olmalı, yüzey nemi olmamalı, benekli, kararmış, yapışkan, bozulmamış olmalı ve böcek yenikleri bulunmamalıdır.

MARUL

Piyasada bulunan en iyi cins marullarından olacaktır. Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır. Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır. Çamursuz ve taze olacaktır. Marullar göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar %5'e kadar aynen alınacaktır. Her marulun ağırlığı 500 gr'dan aşağı olmayacaktır. İlk ve son turfanda da 400 gr'dan aşağı olmamak şartıyla kabul edilecektir.

Semra Akcaay
Sunt

PANCAR

J. 7

Renk ve şekil bakımından çeşidinin özelliğini taşımalı; temiz, sağlam, düzgün, taze görünümlü, odunlaşmamış, liflenmemiş, pörsümemiş olmalıdır. Donmuş, hastalıklı, böcek yenikli, çatlak ve yarıklı olmamalıdır.

PATATES

Piyananın iyi cins patateslerinden olacaktır. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşmuş, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi çıkmış ve kırılmış olmayacaktır. Çapa yaralı patatesler %2' yi geçmeyecektir. Patatesin bir adedinin ağırlığı 150 gr'dan az olmayacaktır

PATLICAN

Piyanada satılan en iyi cins kemer patlıcanlardan olacaktır. Taze, körpe ve tabii rengini almış olup, esmer renkte olmayacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi kararmış ve sertleşmiş), aşırı çekirdekli, kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş, sararmış olmayacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, yeşil ve mor renkte patlıcanlar alınmayacaktır. Patlıcanın bir tanesinin ağırlığı 150 gr'dan aşağı olmayacaktır (karnıyarık ve imambayıldı dışındaki yemeklerde). Karnıyarık ve imambayıldı için boyu 15-20 cm çapı 4-5 cm'lik 180-220 gr. (ortalama 200 gr.) aralığında patlıcanlar alınacaktır. Beheri 150 gr'dan aşağı olan patlıcanlar %3'e kadar aynen alınıp fazlası reddedilecektir.

PIRASA

Piyanada satılan en iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır. Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, don çalığı, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır. Pırasanın beyaz kısmını takip eden yeşil yapraklı kısmının boyu 15 cm den fazla olmayacaktır. 15 cm den fazlası müteahhit tarafından kesilerek teslim edilecektir. Pırasanın saçakları, kök kısmı kesilmiş olacaktır. Pırasalar demet halinde teslim edilecektir. Pırasalar orta kalınlıkta ve 2 cm den ince olmayacak, kökünden itibaren saplarına doğru yeşillenmiş bir halde olacaktır. Kökleri üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır.

PORTAKAL

Piyanada satılan malların en iyi cinsi, dolgun etli, sulu, tatlı, homojen büyüklükte, doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington ve yafa portakallardan olacaktır. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Portakallar sandık içinde, orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

SALATALIK

Salatalıklar taze ve körpe olacak, piyasada satılanın en iyisi olacaktır. Sağlam, bütün, diri görünümlü olup, tohuma kaçmış, sararmış, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik, parçalanmış ve acı olmayacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır. Her bir salatalığın ağırlığı 50 gr'dan az olmayacaktır.

SARIMSAK

Yeni sene ürünü ve piyasada satılan iyi cinsten, yaprakları kesilmiş olacak, çürük, ezik olmayacaktır. Bütün, sıkı, sarımsak başları iri dişli, sağlam, sıkı, temiz olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme emareleri, toprak, gübre ve ilaç artıkları, yabancı tat ya da koku olmayacaktır. Don ya da güneşten zarar görmemiş olacaktır. Dişlerin içleri boş, yumuşak, gevşek yapıda ve küflü olmayacaktır.

TAZE KABAK

Senra Akca Y
amir



Piyasada satılan iyi cins taze, körpe ve parlaklığını kaybetmemiş sakız kabaklardan olacaktır. Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, çekirdekleri büyümüş, ezik, bozuk, çamurlu olmayacaktır. Dolmalık kabak istenildiğinde dolmalık niteliğinde olacak, büyüklükleri birbirine uygun olacaktır, adedi 190-210 gr. (ortalama 200 gr.) aralığında olacaktır.

TURP KIRMIZI

Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak ve çamurlu, içleri pörsümüş olmayacaktır. En küçüğü 150 gr'dan az olmayacaktır

YEŞİLBİBER

Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır. Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikli, sıkı yapılı, özürsüz, körpe, parlak, yeşil rengini muhafaza etmiş olacaktır. Sap kesilmiş ise sapın boyu 1 cm den kısa olmayacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don ve dolu zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır. Diğer biberler ile karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.

DEREOTU

Piyasadaki en iyi cins dereotundan, demetler halinde bağlanmış olacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, donmuş, topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Demetlerin deste kalınlığı normal olacak, adet ağırlığı 100 gr olacaktır.

MAYDANOZ

Piyasada satılan en iyi cins olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olup demetler arasında yabancı otlar bulunmayacaktır, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. Maydanoz demetlerinin en küçüğü 75 gr'dan az olmayacaktır. Demetlerdeki maydanozların sapı 10 cm'yi geçmeyecek şekilde kesili olacaktır.

TERE-ROKA-NANE

Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak sağlam ve temiz taze görünüşlü olacak üzerinde parazit ve hastalık nedeniyle oluşan zararlarla gübre ve ilaç artıkları bulunmayacaktır. Haşere böcek kurt vb. gibi zararlılar bulunmayacaktır.

ŞEFTALİ

Piyananın en iyi cinsi, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş ve kirli olmayacaktır. Tane ağırlığı diyet hastaları için istenildiğinde 100-120 gr., normal hasta ve personel için istenildiğinde 190-210 gr. (ortalama 200 gr.) aralığında getirilecektir. Şeftaliler tek sıra halinde dizilmiş, orijinal, temiz ambalajlarında olacaktır.

ÜZÜM

Taze üzüm piyananın en iyi cinsi, olgunlaşmış, taze tatlı üzümlerden olacaktır. Ezik, ekşi, tabii ve rengi değişmiş çürük, küflü, kurumuş, buruşmuş, koruk üzümlerden olmayacaktır. Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkım ve taneler sağlam, temiz ve dökülmemiş olacak, gözle görülebilen yabancı madde, ilaç artığı, anormal dış nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri bulunmayacaktır. Şekilleri düzgün ve iyi gelişmiş olacaktır. Salkımlar yeni kesilmiş olacaktır. Üzümler temiz tekli kasalar içinde muntazam istiflenmiş olarak teslim edilir.

Serra AKAAÇ

M. Enis ERVURAL
SİRİM SORUMLUSU

Şeyma AKSOY
Diyetisyen

Özlem KAYA
BAŞ AŞÇI

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı: Taze Sebze-Meyve Alım İşİ

İzmir Büyükşehir Belediyesi Hal, sebze ve meyve günlük en çok (birinci sınıf) fiyat üzerinden iskonto oranında tekliftir.			
	Sebze ve Meyve	Miktarları	İskonto Oranı %
1	Mevsimine göre mutfağımızda, öğle yemeğinde kullanılmak üzere ihtiyaç duyulan her türlü Sebze ve Meyve ; (Yaklaşık 800 kişilik yemek hazırlığında kullanılacaktır.) Sebze ve meyve günlük en çok (birinci sınıf) fiyat üzerinden iskonto oranı.	Değişken	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
İZMİR İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
YEMEKHANE BİRİMİ
TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Tatlıların içerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır.
2. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır. Glütteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır.
3. Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır.
4. Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır.
5. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır
6. Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.
7. Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30'u tereyağı olacaktır.
8. Tereyağı esansı vb. katkı maddeleri kullanılmayacaktır.
9. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.
10. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su, içme suyu niteliğinde olacaktır.
11. Tatlılarda yalnızca "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine" uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır.
12. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır.
13. Kullanılan yumurta taze olacaktır.
14. Hava boşluğu 1 cm'den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
15. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır.
16. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.
17. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.
18. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir.
19. Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00'a kadar kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00'dan teslim edilecektir.
20. Gerekli görüldüğü takdirde ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır.
21. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir.
22. Siparişler kurumumuz yemekhanesine firma tarafından taşınıp teslim edilecektir.
23. Faturalar müdürlüğümüz merkez (konak) yemekhanesine teslim edilecektir. Poligon ek hizmet binasına bırakılan faturaların ödemesi yapılmayacaktır.
24. Fiyat değerlendirmesi birim fiyat üzerinden yapılacaktır.

PORSİYON ÖLÇÜLERİ

1. Kıbrıs tatlısı 1 porsiyon için 150-180 gr olacaktır.
2. Trileçe tatlısı için 1 porsiyon 150-180 gr olacaktır.

M. Enis ERVURAL
BİRİM SORUMLUSU

Murat ÇANKAYA
AMBAR SORUMLUSU

Özlem KAYA
BAS AŞÇI

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı: İzmir İl Sağlık Müdürlüğü Destek Hizmetleri Başkanlığı Yemekhane Birimi
İşin Adı: Tatlı Alım İşİ

Sıra	İş Kalemi Açıklaması	Miktar	Cinsi	Markası	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	TRİLEÇE	2700	ADET			
2	KIBRIS TATLISI	2700	ADET			
					TOPLAM	

Adı ve Soyadı/Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza