



T.C.
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
(Sağlık-Kültür ve Spor Daire Başkanlığı)

Sayı : 33441611.934-01-03

Konu : Muhtelif Gıda Malzemesi Alımı

19.02.2018

Sayın.....

Üniversitemiz Öğrenci Yemekhanesi, Sosyal Tesisler ve Gündüz Bakım Evlerinin ihtiyaçlarında kullanılmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere göre “Muhtelif Gıda Malzemesi Alımı” işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu 22 d maddesi (doğrudan temin) gereğince satın alınacaktır.

İlgili mal / malzemenin firmanız tarafından temini mümkün ise 23.02.2018 tarihi saat 11:30’ a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.


Bekir ATICI
Satınalma Şube Müdürü

NOT

- TEKLİF MEKTUPLARI İDARENİN VERMİŞ / YAYINLAMIS OLDUĞU BİRİM FİYAT CETVELİNE YAZILACAK VE KAPALI ZARFDA TESLİM EDİLECEKTİR. ZAMANINDA VERİLMEYEN, AÇIK ADRES, KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ
- ÖDEME MALZEME VE HİZMET TESLİMİNE MÜTEAKİP 15 GÜNDÜR.
- **TEKLİFLE BİRLİKTE TİCARET SİCİL GAZETESİ SURETİ VERİLECEKTİR.**
- **4734 SAYILI KİK’ NUN 11/g MADDESİNE GÖRE SORGULAMA YAPILACAKTIR.**
- **ÜRÜNLER PEYDERPEY ALINACAKTIR.**
- **SÖZLEŞME İMZALANACAKTIR.**

S.n	Mal/Hizmetin adı	Ad.	Brm	B. Fiyat	Tutar
1	Arpa Şehriye (5 kg lık)	100	pkt		
2	Bitki Çayı (Sallama, 20'li paketlerde)	200	pkt		
3	Çikolata Sos (1 kg'lık ambalajlarda)	15	kg		
4	Dana Sucuk	60	kg		
5	Dondurulmuş Patates Cips (2,5 kg lık)	150	kg		
6	Donuk Sigara Böreği (35±5 gr/adt)	150	kg		
7	Falim sakız çeşitleri (şekersiz, tekli)	5	pkt		
8	Kabartma Tozu (1 kg lık)	10	kg		
9	Kahvaltılık Gevrek (Kakaolu) (450 gr)	70	pkt		
10	Kaju (250 gr lık)	40	pkt		
11	Kakaolu Fındık Ezmesi (500 Gr'lık Paketlerde)	150	pkt		
12	Kakaolu fındık ezmesi 750 gr. (nutella)	120	pkt		
13	Kekik (1 kg lık)	50	kg		
14	Ketçap (1 Kg'lık Paketlerde)	5	kg		
15	Ketçap 9 gr	1500	adt		
16	Kuru Börülce (25 kg lık)	250	kg		
17	Kuru Maya (100 Gr'lık Paketlerde)	65	pkt		
18	Maş fasulyesi (25 kg lık)	250	kg		
19	Mayonez (1 Kg'lık Paketlerde)	15	kg		
20	Mayonez 9 gr	1500	adt		
21	Meksika Fasulyesi (25 kg lık)	250	kg		
22	Nescafe 250 gr	80	pkt		
23	Nestle damak çikolata(40 gr)	10	pkt		
24	Petit Beurre Bisküvi (500 Gr'lık Paketlerde)	150	pkt		
25	Pide ekmek (600 gr)	2500	adt		
26	piknik Bal (20 gr/adt)	3000	adt		
27	piknik kakaolu fındık ezmesi (20 gr/adt)	9000	adt		
28	Reçel (1 Kg'lık Cam Kavanozlarda Çilek ve Kayısı)	270	kg		
29	Siyah çay (1 kg lık)	130	kg		
30	Süt 1 kg (UHT)	300	kg		
31	Süt tozu 250 gr	80	pkt		
32	Süzme Bal (1 Kg'lık Cam Kavanozlarda)	300	kg		
33	Tahin (5 Kg'lık ambalajlarda)	140	kg		
34	Ülker 9 kat (42 gr)	6	pkt		
35	Ülker albeni (40 gr)	6	pkt		
36	Ülker biskrem (120 gr)	6	pkt		
37	Ülker bitter çikolata (40 gr)	6	pkt		
38	Ülker çikolatalı gofret (35 gr)	10	pkt		
39	Ülker çizi (70 gr)	4	pkt		
40	Ülker çokoprens (28 gr)	4	pkt		
41	Ülker çubuk kraker (32 gr)	4	pkt		
42	Ülker dankek (45 gr)	10	pkt		
43	Ülker halley (30 gr)	6	pkt		
44	Ülker napoliten (33 gr)	6	pkt		
45	Ülker sütlü baton (40 gr)	10	pkt		
46	Wivident sakız çeşitleri 12 li	10	kutu		
47	Yer fıstığı (250 gr)	4	pkt		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

1.ARPA ŞEHİRİYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	R.G.: 05.03.2002-24686 Tarihli Makarna Tebliği (Tebliğ No: 2005-29)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	AKS: 103-104 Maya ve küf:102-103 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
FİZİKSEL	Kendine has renk, tat, kokuda olmalı ve kötü koku olmamalıdır. Şehriyeler ortam sıcaklığında olmalıdır. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Şehriyeler; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir. Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 13 olmalıdır. Şehriyeler %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır. % 96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0.05'ten çok olmamalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Şehriyelerin teslimi 5 kg' lık standart naylon ambalajlarda olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duysal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi su çekme oranı gibi kriterlere göre değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.

2.SİYAH ÇAY-BİTKİ ÇAYLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Siyah Çay Tebliği. Tebliğ no:2015/30
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği R.G:06.02.2009-27133, Tebliği No:2009/06, Ek-1 Kahve ve Çaya Ait Mikrobiyolojik Değerler
KİMYASAL	Toplam toz çay miktarı (g/g)% (tanecik boyutu $\leq 355\mu$) en çok 14, toplam kül (kuru maddede) (g/g)% en çok 8, nem oranı (g/g)% en çok 7 olmalı ve diğer kimyasal özellikleri R.G.:12.08.2008-26965 tarihli Siyah Çay Tebliği Tebliği no: 2015/30 ek-1'deki fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Koyu renkli, tozsuz olacaktır. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışardan yabancı koku çekmiş, içerisinde boya maddesi olmayacaktır. Çay ortam sıcaklığında olmalıdır.Fiziksel özellikleri R.G.:12.08.2008-26965 tarihli Siyah Çay Tebliği Tebliği no: 2015/30 ek-1'deki fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Siyah Çay 1kg'lık; bitki çayları ise sallama tek kullanımlık poşetler halinde bir kutusa 20 adet olacak şekilde teslim edilecektir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası,firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır

3. ÇİKOLATA SOS TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	2003/34 Krema ve Kaymak Tebliği,28693 sayılı katkı maddeleri tebliği,
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak yapılacaktır.. Kirlenmiş,acımış,sabunlaşmış,küflü,kurtlu,böcek ve zararlılarca yenik olmamalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Çikolata sos, orijinal 1kg lık ambalajında bulunmalı ve üzerinde Firma adı,Adresi,Cinsi,TS Numarası,Net Miktarı, İmalat ve Son Kullanma Tarihleri yer almalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir..
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

4.DONDURULMUŞ PATATES CİPSİ-SİĞARA BÖREĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2014/10)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK

FİZİKSEL	Patates cips 2,5 kg lık Sigara böreği 35±5 gr/adet orijinal ambalajlarında , -18 dereceli dondurulmuş teslim edilecek. Donu çözölmüş, ezilmiş gevşemiş ürün olmayacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Orijinal ambalajlarında teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşğıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri Net miktarları yer almalıdır Donu çözölmüş veya son kullanım tarihi 6 aydan daha az kalmış ürünler kabul edilmeyecektir.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

5.BİSKÜVİ VE ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ(FalımSakız Çeşitleri, Nestle Damak Çikolata (40 gr), 9 Kat Gofret(42 gr), Albeni (40 gr), Biskrem(120 gr), Bitter Çikolata(40 gr), Halley(30 gr), Çikolatalı Gofret (35 gr), Çizi (70 gr), Çokoprens(28 gr), Çubuk Kraker(32 gr),Dankek(45 gr), Napoliten Çikolata (33 gr),Sütlü Baton Çikolata(40 gr),Vivident sakız çeşitleri TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 325- 329. Maddeleri
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan biskuviler muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Koliform bakteriler:10-100 Maya ve küf: 100-1000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Hafif Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
KİMYASAL	Bisküviler boyalı olmamalıdır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılacaktır. Bisküviler her hangi bir madde ile boyanmış olmayacaktır. Bisküviler kırık ve bayat olmayacaktır. Bisküvi ortam sıcaklığında olmalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Teslim şekli ağızları kapalı orijinal kutular içerisinde olacak. Sosyal tesislerde satılmak üzere ürün alımı vardır. Son kullanma tarihi süresinin dolmasına en az 1 yıl kalan ürünler alınacaktır. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşğıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir..

6.KABARTMA TOZU- KURU MAYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Maya kabartma tozu imalatı tebliğ Tebliğ No:2014/4
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kabartma tozu , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı

	olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KİMYASAL	İçeriği sodyum Asit Pirofosfat E 450 a, Sodyum Bikarbonat E 500 ve nişastadan hazırlanmış olacaktır.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kabartma tozu ortam sıcaklığında olmalıdır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Kabartma tozu 1 kg lık,Kuru maya ise 100 gr lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanım tarihleri, üretim izin belgesi yer almalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kabartma tozları yapılan değiştirilecektir.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes Üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

7.KAHVALTILIK GEVREK TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.Kurtlanmış yada çürük olmayacaktır.Kahvaltılık gevrekler çocuklar için özel mısır veya pirinç gevreği olacaktır. 500 gr lık orijinal ambalajında olmalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalaj üzerinde Firma adı,Adresi,Cinsi,TS Numarası,Net Miktarı, İmalat ve Son Kullanma Tarihleri yer almalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes Üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir..
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

8. KAJU(HİNT FISTIĞI),YER FISTIĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Tebliğ no: 2008/53
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK

KİMYASAL	Toplam Aflatoksin (G2+G1+B2+B1):10 Aflatoksin (B1):5 Ref: Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ, R.Gazete 23.09.2002-24885, Tebliğ No 2002/63, EK-1 Mikrobiyal Toksinler İç fındıklar, ceviz ve fıstık içi küf, yabancı koku ve tat içermemelidir. Yetkili kurum tarafından verilmiş, Aflatoksin açısından güvenilir olduğu raporu (ürünlerin numunelerinin sunulduğu aşamada) muayene komisyonuna ibraz edilmelidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene mahsulü, iyi cins olacaktır. Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	kaju 250 gr lık,yer fıstığı 250 gr lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

9.KAKAOLU FINDIK KREMASI (500 GR LİK-750 GR LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çikolata Ve Çikolata Ürünleri Tebliği (Tebliğ No : 2003/23)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	Kendine has, koku, lezzet, kıvam ve renkte olmalıdır. Bırakılan numuneler tat,koku,kıvam,yumuşaklık ve sürülebilirlik açısından değerlendirilecektir. Sürülebilirliği kolay olmalıdır. Fındık oranı en yüksek numune tercih edilecektir.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	500 gr lık ve 750 gr şeklinde orijinal ambalajında teslim edilecektir. 750 gr lık kakaolu fındık ezmesi cam kavanozda olacak ve akışkan bir kıvama sahip olmalıdır. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri Net miktarları yer almalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

10.KETÇAP (9-12 gr lık ve 1 KG LİK))TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği (Tebliğ No: 2013/Taslak)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	Rengi, kokusu, kıvamı, tadı kendine has olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı,tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri Net miktarları yer almalıdır. 9-12 gr ve 1 kg lık orijinal ambalajında teslim edilecektir.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

11.KIZARTMALIK YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Kızartma Amacıyla Kullanılan Katı ve Sıvı Yağların Kontrol Kriterleri Tebliği(TEBLİĞ NO: 2007/41)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yağ, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yağı temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yağı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KİMYASAL	Kızartmalık yağda katkı maddelerine ait değerler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ndeki adı geçen yağlar için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, TS'ye uygun nitelikte olmalıdır. Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,5 gramdan fazla olmamalıdır (TS 1605). Acımsı olmamalı; peroksit değeri TS 4964'e uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	Tüm kızartma çeşitlerinde kullanılabilir; duman, koku ve köpük yapmamalı ve yapışkan artık bırakmamalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dumanlanma noktası >170 C° olmalı.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Dolum hacmi 18.000 ml'lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812' de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir.

DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır. Kızartmalık yağın imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten <u>en fazla 1 ay önceki</u> tarih olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır

13.KURU BÖRÜLCE TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	TS 141
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır.
FİZİKSEL	Barbunyaların tane renkleri düz bej, zemin üzerine kırmızı çizgili ve yahut alacalı; şekilleri yuvarlağa yakın oval olmalıdır. Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu niteliklerini (8 mm aralığı olan yuvarlak delikli elek üzerinde kalan) taşımaktadır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru barbunyalar iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır.Yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru barbunya ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti % 14'den fazla olmamalıdır.
KİMYASAL	Sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Standart, sağlam, temiz 25 kg' lık çuvallarda teslim edilecektir. Ambalajları, ürünün sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası,firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
İSTENEN BELGELER	5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası " verilmelidir. Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duysal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve pişme süresi su çekme oranı gibi kriterlere göre değerlendirilip en beğenilende karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.

15. MAŞ FASÜLYESİ VE MEKSİKA FASÜLYESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	TS 141
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır.
FİZİKSEL	Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (8,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kuru fasulyeler iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır. Fasulyeler yeterli derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler bulunmayacaktır. Kuru fasulye ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubeti % 14'den fazla olmamalıdır.
KİMYASAL	Sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Standart, sağlam, temiz 25 kg' lık çuvallarda teslim edilecektir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes Üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duysal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) pişme süresi, su çekme oranı gibi kriterlerine göre değerlendirilecek teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.

17. NESKAFE-SÜT TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstratları Tebliği (Tebliğ No: 2006/52)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır. Orijinal ambalajında teslim edilecektir. Neskafe ve süt tozu 250 gr lık

KİMYASAL	Kimyasal Özellikleri: Gerekli görüldüğü hallerde ve/veya periyodik olarak yapılacak kimyasal analizlerde ekmeklerde; 1) Tuz miktarı, kuru maddede en çok % 1,5 olmalıdır. 2) Tuz hariç kül miktarı en çok kuru maddede % 0,85 olmalıdır. 3) Su (rutubet) miktarı en çok % 38 olmalıdır.
FİZİKSEL	Duyusal Özellikleri: Gıda maddelerinin duyu kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür. (Organoleptik (duyu) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet (tat) ve dokusal özelliklerinin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.) Ekmekler, dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, taze, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte (kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen) olmalı, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı, görünüşleri mütacanis olmalı, ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısmından ayrılmamış olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette temas etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmeklerin, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir. Kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz, krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
ÜRETİM METODU	Ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam v.b. maddeler bulunmayacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	.Pide 600 gr lik çifte pide şeklinde olacaktır,gobit ekmek ise 100 gr/adt olacaktır. Ekmekler Tip 650 randımanlı "Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği(Tebliğ No:2013/9)'ne uygun olan undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standartına uygun özellikleri taşımaktadır.Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kağıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes Üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
İSTENEN BELGELER	Üretici firma, yetkili devlet (resmî) kurumlarından alınmış "İşletme kayıt belgesi"ne sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Teslimatta görevli personelin sağlık muayene karneleri muayene komisyonuna teslim edilmelidir. Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

20.SÜZME BAL (1 KG LİK-20 GR LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği (TEBLİĞ NO: 2012/58) Süzme bal: Sırları alınan yavrusuz peteklerden santrifüj yolu ile elde edilen balı ifade eder.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KİMYASAL	Tük gıda kodeksi bal tebliğinde belirtilen kimyasal özellikleri taşımalıdır.
FİZİKSEL	Bala gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere dışarıdan hiçbir madde katılamaz. Bal doğal bileşiminde bulunmayan organik ve/veya inorganik maddelerden ari olmalıdır. Fırıncılık balı dışında bal; bala ait olmayan yabancı tat ve kokuda, fermantasyonu başlamış, asitliği yapay olarak değiştirilmiş veya içerdği doğal enzimleri parçalayacak ya da önemli düzeyde inaktive edecek şekilde ısıtılmış olmamalıdır.

	Fruktoz+glikoz en az 100 gramında 60 gram olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde yer alan şekerleri içeremez. Balın tadı ve aroması, balın kaynağına ve üretildiği bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, bal kendine özgü koku ve tada sahip olmalıdır. Balın rengi su beyazından koyu amber renge kadar değişebilir. Salgı balının rengi pfund skalaya göre en az 60 olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	1 kg lık cam kavanoz ve 20 gr lık piknik şeklinde teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı, tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri yer almalıdır
ANALİZ PERİYODU	- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

22.REÇEL (1 KG LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jole, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (TEBLİĞNO: 2006/55)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KİMYASAL	1.000 g reçel üretiminde olması gereken pulp veya püre veya bunların karışım miktarı 350 g'dan az olamaz;
FİZİKSEL	Piyananın iyi kaliteli meyvesinden, sadece şeker (sakkaroz)den yapılmış olacaktır. Meyveleri temiz yıkanmış, yapraklarından, çöplerinden temizlenmiş, canlı-cansız her türlü kurt, böcek gibi haşerattan ve meyve çekirdeklerinden arındırılmış olacaktır. Rengi doğal, tadı ve kokusu kendine özgü olmalı; kıvamı ağdalı olmayacaktır. Jelatin, zambak ve benzeri maddeler katılmamış olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	1 kg lık cam kavanoz şeklinde teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı, tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri yer almalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

23. SÜT (UHT) TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	2009/14 sayılı "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KİMYASAL	Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
FİZİKSEL	Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden, en az 135 °C'de 1 saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıtma işlemidir. Sütler, ekstra veya 1. sınıf niteliklere sahip, TS 1018:2002'ye uygun tam yağlı inek sütü olmalıdır. Kendine has hoş tat, koku, renk ve kıvamda olmalıdır.İçerisinde doğal niteliğini ve bileşimini bozacak yabancı maddeler içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı veya içinden herhangi bir maddesi alınmış olmamalıdır. Sütlerin içerisinde toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat ve benzeri gibi herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	İçme sütlerinin ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan materyaller kullanılır.Uht süt saklamaya uygun hava almayan hijyenik ambalajlarda olmalıdır.Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası,firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Sütlerin kurumumuza taşınması ve teslimatı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki belirtilen hususlara uygun olarak yapılmalıdır.Sütler kurumun isteğine bağlı olarak 1 lt tetrapak kutularda teslim edilecektir.Tam yağlı UHT süt kabul edilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Kabul edilen sütler, ısıtma işlemi (kaynatma gibi) tabii tutulduğunda (puding, suphangle vb süt bazlı ürünlerin hazırlanması esnasında), kesildiği (bozulduğu, pıhtılaşığı) takdirde ve/veya tat renk ve kokuda bozulma tespit edildiği durumda iade edilecek; (bu durumda oluşabilecek her türlü zarar müteahhit firma tarafından karşılanacak ve) istenilen süre zarfında işbu şartname kriterleri ile uyumlu sütlerin yeniden temini müteahhit firma tarafından sağlanacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
İSTENEN BELGELER	5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası " verilmelidir. Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

25.TAHİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği (TEBLİĞ NO: 2015/27)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KİMYASAL	

Bileşenler	Kütlege
Susam yağı (en az %)	50
Rutubet (en çok %)	1,5
Protein (en az %)	20
Kül (en çok %)	3,2
Acılık (Kreis)	Negatif
Asitlik (oleik asit cinsinden, en çok %)	2,4
Yabancı madde	Bulunmamalı

FİZİKSEL	Tahine uygun susam (sesamum indicum) tohumlarının tekniğine uygun olarak kabukları ayrıldıktan sonra ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra değirmende ezilmesi ile elde olunan mamul olmalıdır. Kendine has tat, renk ve kokuda olmalıdır. Hiçbir yabancı madde içermemelidir.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	5 kg lık tenekelerde teslim alınacaktır. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi, TS standardı Firmanın adı veya markası ve adresi Ürünün adı, tipi İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri yer almalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes Üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

28.KEKİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği(Tebliğ No:2013/12)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Enterobaktericea: 100-1000 Maya ve küf: 104-105 S.aureus: 103-104 B.cereus: 103-104 Salmonella spp. : 25 g'da bulunmayacak Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Baharatlara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
FİZİKSEL	Baharatlar yeni sene mahsulünden mamul olmalıdır. Baharatlar, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızıymış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir. Baharatların içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları, yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.

	Baharatlar, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir. Öğütülmüş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır. Baharatlara nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmamalıdır. Küçük hindistancevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütlece en çok %0,35 olmalıdır. Baharatlarda kullanılan katkı maddelerine ait değerler 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Baharatlardaki bulaşanların miktarı 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Baharatlardaki pestisit kalıntı miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	1 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

29.DANA SUCUK

1. Hazırlanmış kanatlı eti ve kırmızı et karışımları MSG=Mono sodyum glutamat =E 621 ve/veya katkı maddelerini içermeyecektir.
2. **Üretici firma;** kırmızı et üretimine dair T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt Belgesi noter tasdikli veya idarece aslı görülmüştür suretini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
3. Sucuk %100 dana kangal sucuk ve şeklinde olmalıdır.
4. ihale öncesi alınan numuneler değerlendirilerek piştikten sonraki durumu değerlendirilecektir. Piştikten sonra sönük ve lastik gibi bir görüntü olmamalıdır.
5. **Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi:** Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, **T.C. Sağlık Bakanlığı veya Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.**