



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

Sayı : 33441611.934-01-03

01/06/2022

Konu : Gıda Malzemesi Alımı (6 aylık yaklaşık maliyet)

Sayın.....

Üniversitemiz Öğrenci-Personel Yemekhanesi ve Sosyal Tesisleri tarafından 01/07/2022-31/12/2022 tarihleri arasında kullanılmak üzere “Gıda Malzemesi Alımı” işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi için **yaklaşık maliyet** oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

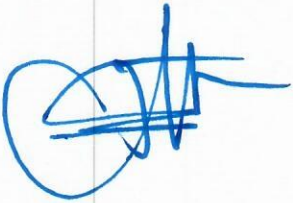
Söz konusu yaklaşık maliyet için birim fiyatlarınızı 07/06/2022 tarih ve saat 11:30 a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirmenizi rica ederim.


Bekir Atıcı
Satınalma Şube Müdürü

Ek:

- 1 sayfa malzeme listesi
- 1 sayfa numune teslim tutanağı
- 57 sayfa teknik şartname

S.n	Mal/Hizmetin adı	Birim	Miktar	B. Fiyat	Tutar
1	1 No Kornişon Turşu (9 veya 10 kg'lık)	4530	KG		
2	Baklavalık Yağ (18 kg'lık)	9	TNK		
3	Beyaz Peynir (Yarım yağlı, 17 kg'lık tnk)	1120	KG		
4	Buğday Unu (50 kg)	7150	KG		
5	Ceviz İçi(5 kg'lık)	410	KG		
6	Domates Salçası(5 kg)	1000	TNK		
7	Dondurulmuş Bezelye (5 kg'lık)	2000	KG		
8	Dondurulmuş Ispanak	2500	KG		
9	Dondurulmuş karnabahar	3500	KG		
10	Dondurulmuş Taze Fasulye	2500	KG		
11	Konserve Türlü (5 kg'lık)	4000	KG (NET)		
12	Konserve Bezelye (5 kg'lık)	4060	KG (NET)		
13	Kuru İncir (1 kg'lık pkt)	50	KG		
14	Kuru Kayısı (Şekerpare, 5 kg'lık)	600	KG		
15	Pastacılık Margarin	100	KG		
16	Piliç Adana Kebap	6500	KG		
17	Piliç Cordon Blue	5500	KG		
18	Piliç Çıtır Göğüs Fleto	5500	KG		
19	Piliç Şinitzel	5500	KG		
20	Piliç Pişmiş Döner	2500	KG		
21	Siyah Çay (1 kg'lık)	200	PAKET		
22	Sofralık Tuz (1 kg'lık)	3500	KG		
23	Tatlılık Un (50 kg)	300	KG		
24	Toz Şeker (50 kg'lık)	2900	KG		
25	Buğday Nişastası (25 kg'lık)	400	KG		
26	İrmik (25 kg'lık)	100	KG		
27	Toz Kimyon (1 kg'lık)	100	KG		
28	Toz Keşkül	240	KG		
29	Tel Kadayıf (pişmemiş)	200	KG		
30	Konserve Mısır (3 kg'lık)	107	ADET		
31	Toz Karabiber	55	KG		
32	Toz Kırmızıbiber	80	KG		
33	Piknik Bal	2000	ADET		
34	Piknik Çikolata	1000	ADET		
35	Yeşil Zeytin (10 kg'lık)	10	ADET		
36	Piknik Tereyağı	3000	ADET		
37	Kuru Nane	105	KG		
38	Pul Biber	10	KG		
39	Nascafe	20	KG		
40	Süttozu	15	KG		
41	Kırmızı Mercimek	2500	KG		
42	Yaz Helvası (2,5 kg'lık)	1500	KG		



TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Firma vergi no:

Kaşe-İmza:

38039 Melikgazi –KAYSERİ

Tel: 0(352) 437 52 63

Fax: 0(352) 437 52 68

www.erciyes.edu.tr

e-mail: fatiharslan@erciyes.edu.tr

1.SOFRALIK TUZ (RAFİNE) TUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği(Tebliğ No:2013/48)
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	Rutubet miktarı sofra tuzunda kütlece en çok % 0.5, yemeklik (gıda sanayinde kullanılan) tuzda kütlece en çok % 2 olmalıdır. Sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofra tuzunda kuru maddede en az % 98 olmalıdır. Homojen olmalı ve tane büyüklüğü;göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı , 210 µm'lik elekten ise en çok %20'lik kısmı geçecek büyüklükte olur. Sofra tuzlarına 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. Sofra tuzları florid, demir gibi mineraller ve vitaminler ile zenginleştirilebilir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır. Rutubeti kütlece en çok % 0.5 olmalıdır. Tuzlar ortam sıcaklığında olmalıdır. Homojen olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Orijinal 1000 gr'lık paketler halinde standartlarla uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketlenme yapılmalıdır. 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	Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır. Sofralık tuzların imal 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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

2.BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Buğday Unu Tebliği (tebliğ no:2013/9)
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	Ekmeklik buğday unu 1. tip 650 ekmeklik buğday unu olmalıdır. Unlarda protein oranı ağırlıkça % 13-13.5 (faktör 5.7) arası olmalı; nem oranı % 14.5'i geçmemelidir.Buğday unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum %0.07 olmalıdır.
FİZİKSEL	Kendine özgü tatta olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma olmamalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilenektir. Kendine özgü renk ve görünüşte olmalı, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır. Ekmeklik buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	50 kg'lık bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvalarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam sicim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır. Kullanılmış un çuvaları tekrar kullanılmaz. 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 malın çeşidi (ekmeklik, pastalık v.s) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Buğday ununun imal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla <u>1 ay önceki tarih</u> 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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

3.TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Tebliğ No: 2006/40 Şeker Tebliğ
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	Polarizasyon değeri (S°) en az 99,7; invert şeker miktarı en çok 0.04 (ağırlıkça); iletkenlik kütü en çok 0.04 (ağırlıkça), kristal renk tipi (Brunswick puanı) en çok 12; çözelti rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok 0.10 (ağırlıkça); koruyucu madde kükürt dioksit (SO2) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir. Pesitisit; Bulunmayacak.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Rafine ve yerli şeker olacaktır. Nemli ve topaklanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde, taş, toprak, bulunmayacaktır. Toz şeker ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem, Max. % 0,1 olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	50 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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

4.KONSERVE TÜRLÜ , KONSERVE BEZELYE VE KONSERVE MISIR TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İlaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğı, Mikrobiyolojik krşterler tebliğı. Tebliğı No: 2009/68
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 etmediğı 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	Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Konserve yapımında kullanılan taze bezelyelerin özellikleri TS 798'e uygun ve 3 no'lu bezelye olmalıdır. Konserveler içinde esas gıda maddelerinden başka yabancı herhangi bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya içermemelidir. Türlü Konservesi yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır. Taze fasulyeler TS 797 de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılıçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır. Patlıcan, TS 1255 de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır. Biber, TS 1205 de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır. Domates, TS 794 de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve kabuğı alınmış parça halinde doğranmış olmalıdır. Sakız Kabağı, çekirdeğı az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı, kabuğı alınmış ve parça halinde doğranmış olmalıdır. İçindeki sebzeler fazla sert veya fazla pişmiş olmamalıdır. Türlü Konservesinde sebzeler süzülükten sonra aşağıdaki oranlarda bulunmalıdır. Taze fasulye %25-30, Patlıcan %25-30, Biber %5-10, Domates %10-15, Sakız kabağı %10-15, İçeriğinde tuz ve limon tuzundan başka katkı maddesi bulunmamalıdır. Dolgu suyu içindeki tuz miktarı %2'yi, limon tuzu veya suyu %0.3'ü geçmemelidir. Dolgu suyu bulanık olmamalıdır. Süzme ağırlığı, net ağırlığın % 60'ından az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10'unundan çok olmamalıdır. Konserve mısırd mısırların hepsi aynı irilikte olmalı; büzüşmüş olmamalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Konserve türlü ve konserve bezelye net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Konserve kutular, darbesiz, bombesiz (kabarmamış) , deliksiz, passız, ezilmemiş, düzgün ve sağlam olmalıdır. Kutuların tamamının içerdığı miktar standart olmalıdır. Kutular açıldığında gaz çıkışı 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. Kabul edilen malların normal şartlar altında 6 ay müddetle bozulmamasını müteahhidi taahhüt edecektir. 6 ay içinde bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler; ayrıca içinden farklı evsafa sebze çıkan konserve kutular, yol masrafları kendisine ait olmak üzere müteahhit tarafından değiştirilecektir.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuari) 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

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GUZEL
DİYETİSYEN

5.SİYAH ÇAY 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 Tebliğ R.G:06.02.2009-27133, Tebliğ 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 Tebliğ 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 olmalıdır. 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 Tebliğ no: 2015/30 ek-1'deki fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olmalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Siyah Çay 1000 gr' lık paketler halinde teslim edilecektir. Bitki çayı çeşitlerini kurum firmaya bildirecektir.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	Siyah çay için orijinal ambalajda numune getirilmelidir. na vermeyi ta 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.) demlenme süresi,çayın rengi,berraklığı,burukluğu gibi özellikleri ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır .

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

6.KURU İNCİR TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	TS 541
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 ürün 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	Natürel: Sap ve göz kısımlarının kesilmesi dışında hiç bir işleme tâbi tutulmamış olmalıdır. Kuru incirler, Ekstra sınıf kuru incirler olmalıdır; çok iyi kalitede olmalı, hiç bir kusur taşımamalı, çeşidinin özelliklerine sahip olmalıdır. Bu sınıftaki kuru incirler boy ve renk bakımlarından bir örnek olmalıdır. Bunlar tolerans dışındaki kusurlardan tamamıyla arı olmalıdır. Bu sınıfa giren kuru incirlerde şekerli doku çok iyi gelişmiş ve incir kabuğu ihracat periyodunda istenilen yumuşaklıkta olmalıdır. Bu sınıftaki kuru incirlerde 1 kg'daki kuru incir sayısı 65'den fazla olmamalıdır. Kuru incirlerin boy numarası 6; 1 kg'daki meyve (kuru incir) sayısı 61-65 arası olmalıdır. Kuru incirler, sağlam, bütün (kuru incirin sap ve göz (ostiolum) uçları kesilmiş olabilir), bozulmamış, çürümemiş, kokuşmamış olmalıdır. Kuru incirlerde gelişmenin hangi safhasında olursa olsun, ayrıca fümige edilsin veya başka yöntemlerle dezenfekte edilmiş olsun, canlı veya ölü böcek ve kemiriciler ve bunların larvaları-yumurtaları olmamalıdır. Canlı böcekler, kurtlar ve diğer hayvansal parazitler için tolerans tanınmaz. Kuru incirler kendine özgü doğal renk, görünüş, tat ve kokuda olmalıdır. Kuru incirler temiz olmalı; güneş yanıklı, yırtık, yarık ve aşırı derecede kuru olmamalıdır. Kuru incirlerde rutubet muhtevası % 26'dan fazla olmamalıdır. Kuru incirlerde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	1 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajları, ürünün sıcaklık değişimleri, hava, nem, ıstık 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.) ve teknik şartnameye uygun olanında karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

7.KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
UYGUN DURUMUNDA OLMAMASI	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürün 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 ÖZELLİK	Küf (kob/g): 10000-100000 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ R.G:06.02.2009-27133, Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünleri Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler
FİZİKSEL ÖZELLİK	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Kuru Kayısı ortam sıcaklığında olmalıdır. ekstra ya da 1. sınıf (kurutma olgunluğunda toplanmış, renkçe kısmen bir örnek, kendine özgü tat ve kokuyu taşıyan üstün ve/veya iyi nitelikli meyveler), 1 numara (1 kg'daki tane adedi 81-100) olmalıdır. Kuru kayısılar, sağlam, bütün, temiz olmalı, bunlarda yabancı tat, koku bulunmamalı. Kuru kayısılarda, yabancı madde (saman, yaprak, diken vb. gibi dış bitkisel maddeler ile taş, kum, cam, metal maddeler, plâstik parçaları, naylon vb. gibi bitkisel olmayan maddeler) bulunmamalıdır.
KİMYASAL ÖZELLİK	TS485'deki 2000 ppm, 16.11.1997 Resmi Gazete'de yayınlanan yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi'ne göre kuru kayısı da belirlenen maksimum kükürt miktarı.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Orijinal 5 kg.'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru kayısı yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. 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 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.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

8. CEVİZ İÇİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, laşe 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 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 ceviz içinden olacaktır. Küflü, çürük, fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, sağlam ikiye bölünmüş olacaktır. Ceviz içlerinin dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı % 1' i geçmeyecektir. Çerezler ortam sıcaklığında olmalıdır. Ceviz içi kuru olmalı, aşırı dış rutubet taşımamalı, rutubet muhtevası % 6'dan fazla olmamalıdır. Ceviz içi yeterince gelişmiş olmalıdır. Haşlak ve buruşuk iç fındıklar tam gelişmiş iç fındık olarak kabul edilemez. Ceviz içi acılaşmış olmamalıdır. Ceviz içlerinde gelişmenin hangi safhasında olursa olsun, ayrıca fümige edilsin veya başka yöntemlerle dezenfekte edilmiş olsun, canlı veya ölü böcek ve kemiriciler ve bunların larvaları-yumurtaları olmamalıdır. Canlı böcekler, kurtlar ve diğer hayvansal parazitler için tolerans tanınmaz.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ceviz içi 5kg 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 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 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.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

9. 1 NUMARA KORNİŞON TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	TS 11112
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	Aerobik mezofilik bakteri (kob/g) 1,0X104-1,0X105 Koliform 460-1100 E. coli < 3 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik kriterler tebliği Ek 8, Fermente Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler
KİMYASAL	Asetik asit oranı %5'den az olacak
FİZİKSEL	1 Numara kornışon turşu olacaktır. Karışık turşu, taze mahsul olup temiz, yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin... vs. uygun oranlarda sirke, salamura, asetik asit ile fermente edilmiş ürün alınacaktır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Turşu kendine has renk ve görüntüde sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalaşmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Körpe sebzelerden yapılmış olmalıdır. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmamalıdır. Net ağırlığın süzme ağırlığına oranı en az % 70 olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	10 kg lık orjinal ambalajlarda teslim edilecektir. Turşu saklamaya uygun, asitliğe dayanıklı kovalarda üzgün, bombesiz, temiz, olmalıdır. Numuneden farklı çıkan turşular yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. PLASTİK KOVA İÇİ POŞETLİ OLCAK ürün direk kovaya temas etmemeli 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. Kova adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
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 duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından teknik şartnameye göre uygun olanda karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

10.DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Salça ve Püre Tebliği (tebliğ no:2014/6 ve 2016/5)
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	Domates bitkisinin olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulunun ilave tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılmasıyla elde edilen ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen üründür.Domates salçasında pH değeri en az 3,9 ve en çok 4,6 olur.
FİZİKSEL	Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Duble konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında olmalıdır. Koyu kırmızı renkte, koyu kıvamda ve kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır. İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır. Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır. Boya maddesi içermemelidir. Domates salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234'e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Kutular 5 kg'lık orijinal olup; 6 kutuyu kapsayan sağlam, dayanıklı, orijinal mukavva koliler içerisinde teslim edilmelidir. 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.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır. Domates salçasının imal 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 etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

11.DONDURULMUŞ BEZELYE 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 :2014/47
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	Salmonella spp. : 25 g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25 g'da bulunmayacak E.Coli o157:H7: 25 g'da bulunmayacak Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ,Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
KİMYASAL	Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
FİZİKSEL	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Dondurulmuş ürünler – 18 °C’ de olmalıdır. Dondurulmuş ürünler hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Dondurulmuş sebzeler yeni sene mahsulu olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	5 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 2'li veya 4'lü ambalajların bulunduğu karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ıstık 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.Çözölmüş, akmış ambalajlar kabul edilmeyecektir.Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası,firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

12.BEYAZ PEYNİR(YARIM YAĞLI)

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	2015/6 tebliğ no'lu "Türk Gıda Kodeksi Fermente PeynirTebliği
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	Beyaz peynir imal tarihinden en az 90 gün, kaşar peyniri ise 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C'de bekletilmeden tüketime verilmemelidir. Olgunlaşmadan tüketime verilecek tuzlu veya tuzsuz peynirlerin, pastörize edilmiş veya 72°C'de iki dakika ısıtılmış süttten yapılması, bu durumun ve taze olduğunun etiketinde belirtilmesi zorunludur. Beyaz peynirler, 1. sınıf yarım yağlı tipinde olmalıdır. Yarım yağlı beyaz peynirlerde, 100 gram kuru maddede en az 20 gram süt yağı içermelidir. Beyaz peynirlerde asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 3 ü geçmemelidir. Peynirler, kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Peynirler, düzgün ve pürüzsüz, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalıdır. Beyaz peynirler aşırı sert yada aşırı yumuşak olmamalı; kaşar peynirler türüne uygun sertlik ve kıvamda olmalıdır. Beyaz peynirler, parlak beyaz, homojen ve bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır. Beyaz peynir kalıplarının boyutları 7-8 cm boyutlarında olmalıdır. Beyaz peynirin titrasyon asitliği (Laktik asit cinsinden) en fazla % 3 olmalıdır. Beyaz peynirin rutubet miktarı (kütlege) en fazla % 60 olmalıdır. Beyaz peynirin tuz miktarı (kuru maddede kütlege) en fazla % 10 olmalıdır. Peynirlerin içinde süt yağından başka yağ, nişasta, sağlığa zararlı olmasa bile yönetmeliğinde izin verilmemiş koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını artırıcı maddeler bulunmamalıdır. Peynirler, dilimlendiğinde dağılmamalıdır. Peynirlerde, yabancı madde bulunmamalıdır. Haşere ve haşere parçaları, surfeleri, böcek kalıntıları vb. maddeler içermemelidir.
ORJİN	Yerli menşei
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalaj üzerinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınan işletme kayıt numarası, Peynirin yağlılık durumu taze veya olgunlaşmış peynir olup olmadığı, pastörize süttten imal olup olmadığı. İlgili standardın işaret ve numarası (Beyaz peynir için TS 591, Kaşar peyniri için TS 3272 gibi) Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, Muhteviyatı (İçerik maddeleri) Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları. kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Beyaz peynirler 17 kg lık orijinal ambalajlarında Tulum peynir 1 kg lık orijinal ambalajlarında Ayrıntıların kurumumuza taşınması ve teslimatı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara uygun olarak yapılmalı; taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı; teslimatı yapan personeller, kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.
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	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 duyuşsal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) olarak ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilen(peynirin tuz oranı,dilimleme esnasında dağılma gibi),teknik şartname kriterleriyle en uyumlu ve gerekirse analiz sonuçlarına göre karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

13.BAKLAVALIK YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği Tebliğ no:2012/ 29
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
BİYOLOJİK	AKS:103 – 104 Koliform: 101– 102 Maya-Küf (kob/g): 1.0x101-1.0x102 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğ, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Açık sarı - bej renkli, kendisine has görünüşte olmalı, yabancı madde içermemelidir. Baklavalık yağ herhangi bir şekilde taşımış, dökülmüş, tadı acılaşmış, paslanmış teneke olmamalıdır. Baklavalık yağ tereyağı aroması içermelidir.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi belirtilecektir. Baklavalık yağ 18 kiloluk tenekelerde olmalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan böreklik margarinler değiştirilecektir.
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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

15.TEREYAĞ 10 GR LİK PİKNİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19)
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
KİMYASAL	Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü,
FİZİKSEL	Üretimde kullanılan süt, "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır. Ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır. Ürünler, peroksidadaz testine negatif reaksiyon vermelidir. Ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir. Ürünlerde tuz hariç kuru maddede süt yağı en az 2/3 oranında olmalıdır. Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde, içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilmelidir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde "tuz eklenmemiştir" ifadesi etiket üzerinde belirtilmelidir.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	10 gr lık piknik orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. 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. Ayrıca kurumumuza teslim edilmesi sırasında ürünün muhafaza sıcaklığı 4 °C' den yüksek olmamalıdır.
İSTENİLEN BELGELER	Yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonra ilk mal tesliminde gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir. 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir. İhale üzerinde kalan firma ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesini vermelidir.
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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

16. MARGARİN VE PASTACILIK MARGARİNİ TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	11.05.2008 tarihli Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliği, R Gazete:17.05.2008- 26879, Tebliğ no:2008/ 21
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
BİYOLOJİK	AKS:103 – 104 Koliiform: 101– 102 Maya-Küf (kob/g): 1.0x101-1.0x102 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğ, Ek-1 Diğer Gıdalara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
KİMYASAL	-
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Açık sarı - bej renkli, kendisine has görünüşte olmalı, yabancı madde içermemelidir.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Pastacılık margarin 2,5 kg lık, margarinler ise 250 gr lık paketler halinde olacaktır. Küflenmiş, acımuş, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmayacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır.Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi belirtilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan böreklik margarinler değiştirilecektir.
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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

17.BAKLAVALIK (TATLILIK) UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Buğday Unu Tebliği tebliğ no : 2013/9
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	Koliform: 103-104 Küf (kob/g): 1.0x104-1.0x105 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 özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Baklavalık buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmektedir. Ekstra-ekstra lüks baklavalık undan olacaktır. Rengi beyaz olacak, acılaşma, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır.
ORJİN	Yerli menşei
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	50 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Tatlılık buğday unu birinci sınıf üst kalite un olmalıdır.Baklava yapımı için uygun olmalıdır. Numune denenip en beğenilende karar kılınacaktır. 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 malın çeşidi (ekmeklik, pastalık v.s) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Etiket üzerinde maksimum küll ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
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 etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Bırakılan numuneler değerlendirilecek ve şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

18.DONDURULMUŞ KARNABAHAAR, TAZE FASULYE VE İSPANAK 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 :2014/47
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	Salmonella spp. : 25 g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25 g'da bulunmayacak E.Coli o157:H7: 25 g'da bulunmayacak Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği,Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
KİMYASAL	Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
FİZİKSEL	Kendine özgü olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmamalı ve yaprak kısmı dağılmamalıdır. Dondurulmuş ürünler – 18 °C' de olmalıdır. Dondurulmuş ürünler hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermemelidir. Kendine has bir tadı olmalıdır. Dondurulmuş sebzeler yeni sene mahsulu olmalıdır. Dondurulmuş fasulye, taze ve pişirildiğinde kılçıksız olmalıdır. Taneler iri ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
ÜRETİM METODU	Dondurulmuş karnabahar, yeşil yaprakları ayrıldıktan sonra taç kısmı tekniğe uygun şekilde parçalanıp IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş vişneler saplarından ve çekirdeklerinden ayrılmış IQF sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	5 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 2'li veya 4'lü ambalajların bulunduğu karton kolilerde 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.Çözülmüş, akmış ambalajlar kabul edilmeyecektir.Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası,firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
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 ün v Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

19.BAHARATLAR (Tatlı Kırmızı Toz Biber, Toz Karabiber,Pulbiber, Kekik,Toz Kimyon, Kuru Nane) 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 ürün 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 Tebliği,Ek-1 Baharatlara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
KİMYASAL	Tüm Baharatların mikrobiyolojik tahlil sonuçlarının (özellikle aflatoksin açısından güvenilir olduğunun raporunun) muayene komisyonuna (ürünlerin numunelerinin sunulduğu aşamada) ibraz edilmesi zorunludur.
FİZİKSEL	Baharatlar yeni sene mahsulünden mamül olmalıdır. Kuşüzümünde, 25 gr.'daki tane sayısı 200-500 arasında olmalıdır. Baharatların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri EK-1, EK-2, EK-3, Ek-4'e uygun 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(gramlık baharatların her birinin 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 etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Bırakılan numuneler değerlendirilecek ve şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

20. TOZ KEŞKÜL TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Mikrobiyolojik kriterler tebliğ Tebliğ no:2009/6
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	Koliform bakteriler: 102-103 S.Aureus: 103-104 B.Cereus: 103-104 Salmonella spp.: 0-25 g/ml Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğinde, (Tebliğ no :2009/6) Ek-1 4.2. "Pişirildikten sonra tüketime sunulan çözünen toz karışımlar" a ait mikrobiyolojik özelliklere uygun olacaktır.
KİMYASAL	Rutubet,% (m/m) en çok 5 ,Toplam şeker miktarı (kuru maddede) en az % 50 olacaktır. Ürünlerde mikroorganizmalardan kaynaklanan toksin bulunmayacaktır.
FİZİKSEL	Kendine has görünüşte, beyaz veya krem rengi tonlarında, topaklanmamış olmalı, görünür şekilde bozulmuş, kurtlu ve böcekli olmamalıdır. Hazırlanan ürün kendine has kokuda olmalı, yabancı koku bulunmamalıdır. Tarifine göre hazırlandığında, kendine özgü renk, tat, koku, kıvam ve görünüşte olacaktır. Yabancı tat olmamalıdır. Yabancı madde bulunmamalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	3 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 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 pişirilip kıvam ve yoğunluğu değerlendirilecektir. Keşkül içerisinde kayısı çekirdeği değil badem olacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyuusal 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.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

21.YAZ HELVASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, İaşe Memuru, Ambâr Memuru)
REF.STD.NO	Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No:2015/28)
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
BIYOLOJİK	Maya ve küf: 100-1000 E.coli: <10 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ R.G:06.02.2009-27133, Tebliğ No:2009/06, Ek-1 Şekerli Ürünlere Ait Mikrobiyolojik Değerler
KİMYASAL	Tahin miktarı (en az %) 52, Toplam Şeker (sakkaroz cinsinden en çok %) 47, Peroksit Sayısı (ekstrakte edilen yağda (en çok meq/kg) 10, Susam yağ (en az %) 26, Rutubet (en çok %) 3, Protein (en az %) 10, Kül (en çok %) 2, Asitlik (ekstrakte edilen yağda oleik asit cinsinden) (en çok%) 2, Helvada saponin (en çok %) 0.1 Ref:Türk Gıda Kodeksi 5.3.2008 tarihli Tahin Helvası Tebliği, Ek Ürün Özellikleri
FİZİKSEL	Kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kakao karışımı olmamalıdır. Yalnız şekerle yapılmış tahin helvalarında şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 45'den, glikoz ile yapılmış tahin helvalarında glikoz miktarı susuz glikoz hesabıyla % 45'den fazla olmamalıdır. Ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ konulmamalıdır. Acımuş, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır. Yabancı madde, haşere parçaları, böcek ve / veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır.Tahin Helvası ortam sıcaklığında olmalıdır. Yaz helvası acılaşmamış taze kelebek cevizli ve kakaolu olmalıdır.
ORJİN	Yerli Menşei
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Yaz helvası orijinal 2,5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ısk 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 teknik şartnameye uygun olanında karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

22.YEŞİL DOLMA ZEYTİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği (TEBLİĞ NO: 2014/33)
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
FİZİKSEL	Zeytinde yabancı madde bulunmamalıdır. Ancak, üretim teknolojisi gereği üründe bulunmaması gereken çekirdek, yaprak, sap, zeytin parçaları ve dolgu gıda maddeleri gibi maddelerin miktarı 100 gramda en fazla 10 adet olmalıdır. Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, piyasanın en iyi cinsi olacaktır. İçinde acı, çürük, yumuşak, olgunlaşmamış akçıl taneler bulunmayacaktır. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, ezilmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
ORJİN	Yerli Menşei
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	10 kg lık orijinal ambalajlarda 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. Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
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. Bırakılan numuneler değerlendirilecek ve şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

23.TEL KADAYIF(PİŞMEMİŞ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Tebliğ no:2012/32 unlu mamuler tebliğ
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	Koliform bakteri:100-1000 Küf:1000-10000 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	Kadayıf, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kadayıf, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalı, tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır. 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. Kadayıfların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir. Kadayıflar, ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir. Kadayıflar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar: Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik; Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette temas etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar; İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen (yabancı) cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında iğrenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne surette olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler; Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tad verici maddeler veya müsaade edilmemiş muhafaza maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler; Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler. Kadayıfları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tad verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ısk vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır.
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	Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış "İşletme kayıt belgesi"ne sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri 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. Bırakılan numuneler değerlendirilecek ve şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

24.BUĞDAY NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Renklendirici ve tatlandırıcı dışındaki gıda katkı maddeleri tebliğ Tebliğ No: 2008/22
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	E. coli <101 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)
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır. Nişasta ortam sıcaklığında olmalıdır. Nem Max. % 12,5 olacaktır.
ÜRETİM METODU	Nişasta, usulüne göre elde edilmiş mısırdan olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	25 kg ve 1 kg'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	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 etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Bırakılan numuneler değerlendirilecek ve şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

25.İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	R.G.: 05.03.2002- 24686 tarihli İrmik Tebliği (Tebliğ No:2002-21)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	AKS:104-105 Koliform: 102-103 Maya ve Küf (kob/g): 1.0x103-1.0x104 Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği,Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İrmik ortam sıcaklığında olmalıdır. İri boy ve taze olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı % 20' yi geçmemelidir. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır. Buğday irmiğinin rutubet miktarı en çok % 14.5 olmalıdır.
ÜRETİM METODU	Sert buğday, durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Teslim şekli bez veya polipropilen elyafı torbalar veya 25 kg' lık çuvallarda ve 1 kg lık irmik de orijinal ambalajında 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	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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

26.PİKNİK ÇİKOLTA(20 GR LİK PİKNİK) 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.Kakaolu fındık kremasında Fındık oranı en yüksek numune tercih edilecektir.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	20 gr lık orijinal ambalajında teslim edilecektir. 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 üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
NUMUNE	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

27.NESKAFFE-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) ve süttozu tebliği no:2015/18
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 1 kg lık ambalajlarda olacaktır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	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.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler 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 etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Bırakılan numuneler değerlendirilecek ve şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

28.PİKNİK BAL (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	Türk gıda kodeksi bal tebliğinde belirtilen kimyasal özellikleri taşımalıdır. Bal numunesi teslim edilirken içinde glikoz şurubu ve şeker tahlil laboratuvar sonuçları teslim edilmelidir.
FİZİKSEL	Bala gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere dışarıdan hiçbir madde katılamaz. Bal doğal bileşiminde bulunmayan organik ve/veya inorganik maddelerden arı olmalıdır. Fırıncılık balı dışında bal; bala ait olmayan yabancı tat ve kokuda, fermantasyonu başlamış, asitliği yapay olarak değiştirilmiş veya içerdiği 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	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	Firma getirmeyi taahhüt ettiği ürün ile ilgili ürünün marka ve içerik bilgileri olan katalog bırakabilir veya orijinal ürün numune bırakabilir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

29.KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)																																				
REF.STD.NO	Mercimek Tebliği (tebliğ no:2008/37)																																				
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	Aşağıdaki tabloda belirtilen MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ' ne uygun olmalıdır:																																				
	<table><tr><th>ÜRÜN ÖZELLİKLERİ</th><th>(% en çok)</th><th>KIRMIZI İÇ MERCİMEK</th><th>YEŞİL İÇ MERCİMEK</th></tr><tr><td>Rutubet</td><td>(")</td><td>12,0</td><td>12,0</td></tr><tr><td>Toplam Yabancı Madde (1)</td><td>(")</td><td>1,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler</td><td>(")</td><td>0,0</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Toplam Kusurlu Tane (2)</td><td>(")</td><td>0,0</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Böcek Hasarlı Tane</td><td>(")</td><td>0,0</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Kızışmış ve Çimlenmiş Tane</td><td>(")</td><td>0,0</td><td>0,0</td></tr><tr><td>Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane</td><td>(")</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Kabuğu Soyulmamış Tane</td><td>(")</td><td>0,5</td><td>0,5</td></tr></table>	ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(% en çok)	KIRMIZI İÇ MERCİMEK	YEŞİL İÇ MERCİMEK	Rutubet	(")	12,0	12,0	Toplam Yabancı Madde (1)	(")	1,0	1,0	Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(")	0,0	0,0	Toplam Kusurlu Tane (2)	(")	0,0	1,0	Böcek Hasarlı Tane	(")	0,0	0,0	Kızışmış ve Çimlenmiş Tane	(")	0,0	0,0	Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(")	-	-	Kabuğu Soyulmamış Tane	(")	0,5	0,5
	ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(% en çok)	KIRMIZI İÇ MERCİMEK	YEŞİL İÇ MERCİMEK																																	
	Rutubet	(")	12,0	12,0																																	
	Toplam Yabancı Madde (1)	(")	1,0	1,0																																	
	Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(")	0,0	0,0																																	
	Toplam Kusurlu Tane (2)	(")	0,0	1,0																																	
	Böcek Hasarlı Tane	(")	0,0	0,0																																	
	Kızışmış ve Çimlenmiş Tane	(")	0,0	0,0																																	
	Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(")	-	-																																	
Kabuğu Soyulmamış Tane	(")	0,5	0,5																																		
(1)Taş, toprak vb. inorganik maddeleri de içerir.																																					
(2) Kızışmış, çimlenmiş taneyi de içerir.																																					
(*) Kırık ve kabuğu soyulmamış taneler kusurlu tane tanımının içersinde yer almıştır.																																					
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü, iyi kaliteli mercimeklerden olacaktır. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. Mercimekler ortam sıcaklığında olmalıdır. Rutubet % en çok 12,0 olmalıdır.																																				
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	25 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir.Yaprak mercimek olacaktır. Teslim şekli standart olarak temiz ve sağlam bez veya 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 ün v 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,suda erimesi ve kıvamı gibi özelliklerine göre değerlendirilip şartnameye uygunluğu açısından en beğenilende karar kılınacaktır. Verilen şahit numunelerin miktarı 3 kg'dan az olmamalıdır.																																				

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

HAZIRLANMIŞ KANATLI ETİ KARIŞIMLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Hazırlanmış kanatlı eti karışımları; parçalara bölünmüş kanatlı eti dahil olmak üzere ete, diğer gıda maddeleri ve lezzet vericilerin ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ kanatlı etinin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ kanatlı etini kapsar.
2. Hazırlanmış kanatlı eti ve kırmızı et karışımları MSG=Mono sodyum glutamat =E 621 ve/veya katkı maddelerini içermeyecektir.
3. Kurumumuzun talep ettiği hazırlanmış kanatlı hayvan ürünlerinin teknik şartnameye uygunluğu açısından incelenmesi için ihale gününden bir gün önce numunelerinin bırakılması gerekmektedir.
4. **Üretici firma; Kanatlı eti ve 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.**
5. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları; ; 05.12.2012 Tarih ve 28488 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Tebliğ No: 2012-74 Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.
6. Kanatlı köftede hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %5'i aşmaması gerekir.
7. Kanatlı hayvan eti ve hazırlanmış karışımlarında üreten işyeri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler" bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine ve 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"unda belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
8. Kanatlı hayvan kesimi 8.5.1986 Tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'nun 33. maddesi hükümlerine uygun olarak yapılmalıdır.
9. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun ruhsatlandırılmış kombina ve tesislerde üretilmiş olmalıdır.
10. Üretici firma; kesime alınan küme en az 6 ay öncesine kadar, Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose vb gibi salgın hastalıkların görülmediğini Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonu gerekli gördüğü hallerde muayene komisyonuna teslim etmelidir.
11. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen tavuk etinden mamül olmalıdır.
12. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış kanatlı etinden mamül olmalıdır.
13. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, soğutma, dondurma veya hızlı dondurma işlemi görmüş olmalıdır. İsteğe bağlı olarak: Piliç cordon blue (adet ağırlığı 100±15

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

gram), piliç kaplamalı schnitzel (adet ağırlığı 100±15 gram), çıtır göğüs fileto(adet ağırlığı 55±5 gram), piliç adana köfte (adet ağırlığı 55 ±5 gram) şeklinde olmalıdır.

14. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının ihale öncesi alınan numuneler değerlendirilerek piştikten sonraki durumu değerlendirilecektir. Piştikten sonra sönük ve lastik gibi bir görüntü olmamalıdır.
15. 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 olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.
16. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz isteğine bağlı olarak taze ve/veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
17. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
18. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının şoklu olan ürünleri, son tüketim tarihine 3 aydan az süre kaldığı takdirde kabul edilmeyecektir. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
19. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

**TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI İÇİN
MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

	n	c	m	M
Aerobik mezofilik bakteri	5	2	5X10 ⁵	5X10 ⁶
<i>Escherichia coli</i>	5	2	1 X 10 ²	1 X 10 ³
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5 X 10 ²	5 X 10 ³
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	25 g'da bulunmamalı	

n: deney numune sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numune sayısını

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

20. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

21. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
22. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, bütünlüğü bozulmamış, parçalanmamış, zedelenmemiş, homojen büyüklükte ve görünüşte olmalıdır.
23. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, üretimlerini takiben hijyenik olarak ambalajlanmalıdır. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalı; patlak, yırtık, delik, kirlenmiş olmamalı; açık renkli ve ürünün muayenesine izin verebilir özellikte olmalıdır.
24. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :
- T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt numarası
 - İlgili standardın işaret ve numarası
 - Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - Ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürünün ismi,
 - Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve/veya son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
 - Ürünü saklama sıcaklığı
 - İçerdiği maddeler (içine giren maddeler)
25. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma hususları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması" bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları: Kanatlı eti taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır; uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş ürünlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş ürünlerde -18°C 'ye ayarlanabilmeli, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.
26. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
27. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır.
28. Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratifo A ve B, salmonellosis, dizanteri, hepatitis, tüberküloz, bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edildiği ve sağlıklı olduğunun raporu gerekli görüldüğü hallerde muayene komisyonuna ibraz edilmelidir.
29. Müteahhit firma tarafından getirilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları, muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

30. İade edilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları yerine uygun olan hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları en geç bir gün içinde temin edilecek, temin edilmediği takdirde kurum istediği yerden ürünü temin edecek, bedelini müteahhit firma ödemek zorunda kalacaktır.
31. İstenilen hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları miktarı, kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
32. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan $\pm$ % 20 hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımları alıp almamakta serbesttir.
33. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu adı geçen ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan adı geçen ürünleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- 34. Firmalar orijinal numune bırakmalıdır. Bırakılan numuneler teknik şartnamedeki kriterlere göre değerlendirilip uygun olanda karar kılınacaktır.**

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN