

Ek – 2:

**KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ**  
**GIDA MALZEMESİ ALIM İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**SÖZLEŞMENİN KONUSU**

**MADDE 1:**

Üniversitemiz bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane için stok ve ihtiyaç doğrultusunda gıda malzemesi alımı işi.

**GENEL HUSUSLAR**

**MADDE 2:**

- 2.1 Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünleri Yüklenici tarafından değiştirilecektir.
- 2.2 Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen herhangi bir renk, koku değişikliğinde veya pişme esnasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları Yüklenici karşılaması zorunludur.
- 2.3 Alınacak tüm gıda malzemeleri ambalaj üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı gıda üretim izin tarih ve sayısı ile üretim ve son kullanma tarihine ait bilgiler yazılı bulunacaktır.
- 2.4 Yüklenici; Üniversitenin talep etmiş olduğu mal/malzemeyi Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse mal/malzemenin mesai saatlerinde teslim edilmesi esastır. Yüklenici genel teslimatlarını mesai saatlerinde en geç saat 18:00 yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde Üniversitenin talebi üzerine mesai saatleri dışında ve/veya hafta sonları mal/malzemenin teslimatı yine komisyon marifetiyle yapılabilir.
- 2.5 Şikâyet konusu olan veya şartnamede belirtilen hususları ihtiva etmeyen malzemeler teslim alınmayacak, bununla ilgili ihale dokümanında belirtilen cezai hükümler uygulanacaktır.
- 2.6 Malzemeler sipariş usulü ile Üniversite tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, teslim edilecektir.
- 2.7 Dondurulmuş gıdalar soğuk zincire uyularak teslim alınacaktır. Taşıma gıda kodeksi yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigorifik araçlarda getirilecektir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır.
- 2.8 Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
- 2.9 Muayene ve teslim alma komisyonunca numunesi kabul görmeyen ürünler alınmayacak ve kabul gören tüm ürünler Üniversitenin istediği miktar ve zamanda uygun biçimde depoya teslim edilecektir.
- 2.10 Bu teknik şartnameye uymayan hiçbir ürün teslim alınmayacaktır.
- 2.11 Alınan gıda maddelerinin tüketilmesinden kaynaklanabilecek gıda zehirlenmesi vb. sağlık sorunları nedeniyle her türlü gider ve sorumluluk Yükleniciye ait olup, 3.kişilerin zarar ve ziyanları Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 2.12 Her teslimatta teslim edilen ürünle ilgili irsaliye, muayene ve kabul komisyonunca aylık olarak muayene kabul komisyon raporunun hazırlanması için muhafaza edilecektir.
- 2.13 Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler teslim alınmayacaktır.
- 2.14 Yüklenici, malzemelerin teslimatı sırasında en az 1 (bir) yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için en az 3 (üç) eleman bulunduracaktır.
- 2.15 Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde Üniversite yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini Yüklenicinin alacağından tahsil eder.
- 2.16 Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.
- 2.17 Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.

## **ALIMI YAPILACAK ÜRÜNLERİN TEKNİK ÖZELLİKLERİ**

### **MADDE 3:**

#### **TUZ (1,5 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine uygun normal görünüm renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacaktır, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olacak, kötü koku olmayacaktır. İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.
- Tuz'lar ortam sıcaklığında olacaktır.
- İyot kaybını önleyici nitelikte paketli olacaktır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olacak ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmayacak, ürün ile etkileşim göstermeyecek özellikte olacaktır.
- Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olacaktır.
- 1,5 Kg'lık özel ambalajlı paketlerde olacaktır.

#### **JALEPONE BİBER TURŞUSU (10 Kg'lık Kutularda)**

- Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
- Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış, acımuş, bayat olmayacaktır. Lezzet ve rayihada olacaktır. Tortulu olmayacak, berrak olacaktır.
- Turşu suyunun içerisindeki sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır.
- Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4'ten fazla olmayacaktır.
- Muhafaza için antiseptik maddeler içermeyecektir.
- Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun olacaktır. Sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

#### **İRMİK (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacak. Islak, nemli, küf kokulu olmayacaktır.
- İrmik ununda acılaşıma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır.
- Hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır.
- Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacaktır, herhangi bir gıda boyası olmayacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
- Kuru gluten miktarı %10 dan aşağı olmayacaktır. Elde edilen gluten elastik olacaktır.

#### **MİLFÖY HAMURU (1Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü renk, koku ve tatla olacaktır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmayacaktır.
- Rengi açık krem olacaktır.
- Hamurun yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlaklar olmayacaktır. Gözle görülebilir yağ ve un partikülleri bulunmayacaktır.
- Her 100 gramlık parça arasında kokusuz jelatin veya kâğıt bulunacaktır.
- Hamuru kalın olmayacaktır.

### **UN (25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, vs. yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- Un 1.sınıf kalitede ve 25 kg'lık torbalar halinde ambalajlanacaktır.
- İhtiyaca göre 25 kg'lık ya da 30 kg'lık ambalajlarda istenecektir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan unlar Yüklenici firma tarafından değiştirilecektir.
- Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen herhangi bir renk, koku değişikliğinde veya pişme esnasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- Nem almayacak ambalajlarda olacaktır.

### **MISIR NIŞASTASI (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Yeni sene Mısır tahılından usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
- Nem mısır nişastasında %18 den çok olmayacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
- Standart ambalajlar içerisinde, üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.
- Serin ve nem olmayan yerde ve kapalı ambalajlarda muhafaza edilecektir.

### **KAKAO (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.
- Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olacaktır.
- İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

### **ACI BİBER TURŞUSU (10 Kg'lık Kutularda)**

- Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
- Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış, acımış, bayat olmayacaktır. Lezzet ve rayihada olacaktır. Tortulu olmayacak, berrak olacaktır.
- Turşu suyunun içerisindeki sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır.
- Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4'ten fazla olmayacaktır.
- Muhafaza için antiseptik maddeler içermeyecektir.
- Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun olacaktır. Sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

### **KONSANTRE İÇECEK (3 Kg'lık 4'lü Paketlerde)**

- Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- Üründe kullanılan meyve oranı en az %50 olacaktır.
- Meyve suyu, meyve suyu konsantresi veya pürelerinden elde edilmiş olacaktır.
- Şeker ve katkı maddeleri ve ilave seker içermeyecektir.
- Koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksinde izin verilen sınırlar içinde olacaktır.
- Ambalajlar gıda ile temasa uygun, hijyenik ve tek kullanımlık olacaktır.

- Ambalaj üzerinde içerik, meyve oranı, son tüketim tarihi ve parti numarası bulunacaktır.
- Uygunluk ve Denetime Gerekli durumlarda ürünlerden numune alınarak analiz yapılacaktır.

#### **KABARTMA TOZU (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Ambalajlı şekilde olacaktır.
- İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmayacak; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.
- 1 Kg'lık ambalajlarda olacaktır.

#### **KURU INSTANT MAYA (10 gr'lık Ambalajlarda)**

- Topaklanma, sertleşme olmayacaktır.
- 1. kalitede olacaktır.
- 10 gr'lık ambalajlarda olacaktır

#### **TARHANA ÇORBASI (3 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Küflü, çok ekşi, kokulu, olmayacaktır
- Doğal besin maddelerinin dışında, tat verici herhangi bir katkı maddesi kesinlikle katılmayacaktır.
- Tarhanada renk sarımtırak turuncu, tat kendine özgü olacaktır.
- Tuz Miktarı kuru maddede en çok %10 olacaktır.

#### **PATATES PÜRESİ (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- %6 oranında süt ve ayrıca tereyağı içermelidir.
- %86 ile piyasadaki en yüksek patates içeren ürün olacaktır.

#### **PRALİN (10 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has tat, koku ve görünümde olacaktır.
- Sütten elde edilmeyen hayvansal yağlar ve bunların karışımını içermeyecektir.
- Pralin, toplam ürün ağırlığının en az %25 'ini bitter çikolata, sütlü çikolata beyaz çikolata karışımı ya da herhangi birinden içerecektir.
- Pralinde çikolata içeriği son ürünün toplam ağırlığı üzerinden hesaplanacaktır.

#### **SIVI KREMA (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Bitkisel, susuz yağlardan olacaktır.
- Kendine has aroması, kokusu olmalı, acılaşmış, küflenmiş olmayacaktır.
- Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olacaktır.
- Bileşimi tamamen bitkisel yağlardan oluşmalı, doymuş yağ asitleri %40-45 arası olmalı, tuz ve su içermemelidir.

#### **SIVI ŞANTİ (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has renkte, kokuda, nemlenmemiş olacaktır.
- Ekşilik, acılık olmayacak, küfümsü, metalimsi, yanık tat olmayacaktır.
- Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır.

### **TOZ ŞANTİ (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has renkte, kokuda, nemlenmemiş olacaktır.
- Son derece hijyenik olması gereken bu ürün, çökme, çatlama ve sulanma yapmamalı, sararmamak, beyazlığını daima muhafaza etmelidir.

### **ARPA ŞEHİRİYE (500 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Birinci kalite ve 500 gr'lık orijinal fabrika ambalajında olacaktır.
- Şehriyeler kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmayacak bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
- Görünüş renk, koku ve lezzetleri uygun olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri özelliklerine uygun olacaktır.
- Saklama koşullarına göre (güneş ışığından uzak, kuru, serin, kokusuz) muhafaza edilecektir.
- Arpa şehriye %100 durum buğdayı irmiğinden üretilmiş olacaktır.

### **MAKARNA (İnce Uzun, Çubuk, Burgu, Erişte, Fiyonk, Kuskus, Fırın Makarna – 500 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Makarnalar, kendine has renk, koku ve tatla olacaktır. Yabancı koku ve tat olmayacaktır.
- Paketlerin içinden yabancı madde bulunmayacaktır.
- Üniversiteye temin edilmeden önce de serin ve kuru ortamda muhafaza edilecektir.
- Hiçbir katkı maddesi içermeyecektir.
- Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
- Makarnalara haricen olarak tuz katılmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun üretilcektir.
- Raf ömrü 1 yıl olacaktır.
- Makarnalar 5 kg'lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.
- Makarna çeşitleri; ince uzun, çubuk, burgu, erişte, fiyonk, kuskus, fırın makarna ve benzeri şekillerde istenecektir.
- Makarna çeşidi, tipi, alt tipi ve miktarı kuruluşun istediği doğrultuda getirilecektir.

### **TEL ŞEHİRİYE (500 Gr'lık Ambalajlarda)**

- İçerisinde canlı, cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekeli olmayacaktır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
- Şehriyelerin Nem miktarı %13'ü geçmeyecektir.
- Şehriyelerin teslim şekli temiz, tek tip 5 kg'lık naylon ambalajlar içerisinde olacaktır.

### **PİLAVLIK BULGUR (25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacaktır, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, pilavlık olacaktır.
- Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacaktır, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır.
- 25 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
- Bulgur taneleri iri olacaktır. (Tane iriliği 2,5 veya 3 mm'lik).

### **KÖFTELİK BULGUR (25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- İnce çekim yapılarak elde edilmiş yeni sene ürünü olacaktır.
- Bozulmuş küflenmiş ekşimiş acımiş boyanmış ıslanmış olmayacak canlı ve cansız haşere, parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmayacaktır.
- Teslim şekli tek tip olarak sağlam ve 25 kg'lık temiz çuvallar içerisinde olacaktır.

### **KURU FASÜLYE (25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kuru fasulyeler iyi kalitede yeni sene ürünü olacaktır.
- Fasulyeler yeteri derecede kurumuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olup, buruşmuş, küflü kurtlu, böcek yenikli, boyalı veya yabancı koku çekmiş olmayacaktır.
- İçerisinde zararsızda olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak kum gibi maddeler bulunmayacaktır.
- Standart, sağlam, temiz 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar üzerinde firma adı ve adresi, net ağırlığı, cinsi, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- Selanik tipi, 8-9 kalibre büyüklüğünde olacak, birbiriyle karıştırılmış olmayacaktır.

### **NOHUT (YERLİ ÜRETİM) (11 milim 25Kg'lık Ambalajlarda)**

- Nohutlar temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Nohutlar yeteri derecede kurumuş ve yeni sene ürünü olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
- Kendine özgü renk ve tatta olacaktır.
- Küflenme, kokuşma bulunmayacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır.
- Yaş, normalden fazla rutubetli, küf kokulu olmayacaktır.
- Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
- Rutubeti %14' den fazla olmayacaktır.

### **KIRMIZI MERCİMEK (25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Çürük, küflü, rutubetli yeteri derecede kurumamış, taşlı, topraklı, kızışmış küf ve fena kokulu olmayacaktır. İçinde böcek ve böcek yenikli taneler bulunmayacaktır.
- Yeni sene mahsulü olacaktır.
- Taneler normal büyüklükte olacaktır.
- Mercimeklerin hepsi aynı cins olacak, karışık olmayacaktır.
- Ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.

### **BARBUNYA (25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmayacaktır.
- Piyasada satılan iyi cins, yeni yıl mahsulü mısırdan ve 1.kalite olacaktır.
- Yeni üretim olup, taneler istenilenden iri ve karışık olmayacak, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
- Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- İçerisinde zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum gibi maddeler belli bir oranda olacaktır.
- Karışık cins olmayacaktır.

### **YEŞİL MERCİMEK (25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- 1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
- Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacaktır.
- Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacaktır.
- Mercimekler kaynatıldığında yarım saate pişmiş olacaktır.

### **AŞURELİK BUĞDAY (25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan iyi cinsten olacaktır.
- Küflü, acı ıslak, topraklanmış, pislikli, hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır.
- Kum, taş, toprak, çöp ve benzeri ot tohumları vb. yabancı madde içermeyecektir.
- Uygun malzemeden yapılmış torba veya çuvallarla ambalajlı olacaktır.
- Rutubet miktarı %13 ü geçmeyecektir.

### **PİRİNÇ (Osmancık Pirinç 25 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, Osmancık cins olacaktır.
- Kirlenmiş, acı ıslak, küflü olmayacak, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermeyecek. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
- Kırık pirinç alınmayacaktır. Yükleniciye iade edilecektir.
- Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi korunmasını sağlayacak nitelikte olan uygun malzemeden yapılmış 25 kg'lık torbalarda olacaktır.

### **BEYAZ PEYNİR (17 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt (TS1019) standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir. 1. sınıf yağlı peynirlerden olacaktır. (TS 591).
- Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
- Rutubet miktarı kütleye en çok %60 olacaktır.
- Beyaz peynir sertçe, kalıplar halinde ve muntazam olarak içi temiz, passız tenekelere istif edilmiş (ambalajlanmış) olacaktır.
- Tenekeler üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi, T.S.E. damgası yazılı olacaktır

### **YOĞURT (9 Kg'lık veya 10 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Yoğurt, TS 1018 ve 1019 uygun kalitede sütlerden üretilmiş olacaktır.
- Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acı ıslak, ekşimiş ve kıvamı sulu olmayacaktır.
- Tam yağlı süttten yapılmış olacak, %3 süt yağı, içerecektir.
- Yoğurttta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacak, safi inek sütünden ve yağlı olarak imal edilmiş olacaktır.
- Yoğurdun niteliğini bozmayan insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda getirilecektir.
- Bunların üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, yağlılık oranı, bulunacaktır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigorifik araçlarda ve +4c'de getirilecektir.

- Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır.

#### **ÜÇGEN PEYNİR (12,5 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Tam yağlı kendine has olmayan ekşi acı ve maya tadı ve kokusu bulunmayacaktır.
- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmayacaktır.
- 12,5 gr'lık ambalajlarda olacaktır.

#### **TEK KULLANIMLIK MAYONEZ (9 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Rengi açık sarı veya kırık beyaz olacaktır.
- Pürüzsüz ve parlak olacaktır.
- Duyusal kontrollerde, mayonez lezzeti aranacaktır.
- Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama – Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde yer alan genel kurallarına uygun ürünler olacaktır.

#### **TEK KULLANIMLIK KETÇAP (12 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Türk Gıda Kodeksi ve TSE 5282'ye uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- Üniversitenin tercihinə göre istenilen miktarlarda acılı veya acısız ketçap teslim edilecektir.
- Taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Bitkisel domates, sirke, soğan, şeker, diğer maddeler ve baharatlardan yapılan sos şeklinde ve 1. kalitede olacaktır.

#### **SÜT (1 Lt'lik Ambalajlarda)**

- Pastörize süt 1.sınıf yağlı süt olacaktır. (Yağ oranı %3m/v)
- Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8m/v olacaktır.
- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmayacaktır.
- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.
- Üretim tarihi Üniversiteye teslim tarihinden 15 gün öncesinden çok olmayacaktır.
- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunacaktır.
- İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ve ambalajın üzerinde yazacaktır.
- Teslimatta +4 C 'de olacaktır.

#### **PİKNİK TEREYAĞI (10 Gr'lık Ambalajlarda)**

- 10 gr'lık poşet olacaktır.
- Bitkisel yağ karışımı olmayacaktır.
- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmayan yapı ve görünüş itibariyle kusursuz, süt yağı miktarı kütlece en az %82 sarımsı homojen renkte birinci sınıf kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır.

#### **KAŞAR PEYNİR (2 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü tat, renk olmalı, kötü koku olmayacaktır.
- Temiz ve parlak olacaktır. Kumlu, kaba, sert veya çok yumuşak ve küflü olmayacaktır.
- Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de beklemiş olacaktır.

- 2 kg'lık vakumlu ambalajlarda olacaktır.
- Kaşar peynirler eritme peynir olmayacaktır.
- Tuz miktarı 100 gram kuru maddede en az %2,5 en çok %6 olacaktır.

#### **MARGARİN YAĞI (2,5 Kg'lık X 6 Ambalajlarda)**

- Birinci sınıf kalitede olacaktır.
- Özelliği; bitkisel yağlar min %60-70, süt oranı max. %5, tuz max. %0,2, asit derecesi max. %1,5 olacaktır.
- Kendine has kokuda olacaktır. Küflenmiş, acımış, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmamalı ve yabancı madde içermeyecektir.
- Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olacaktır.

#### **SÜZME YOĞURT (10 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, yoğurt ve ayran için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
- Süzme yoğurtlar, Safi inek sütünden ve tam yağlı olarak yapılmış olacaktır.
- Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış, ekşimiş ve kıvamı sulu olmayacaktır. Kendisine has hafif ekşimsi tatta ve hoş kokuda olmalı, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmayacaktır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmayacaktır.
- Süzme yoğurtlarda en çok %70 su, 100 gramından 2,5 gr süt yağı olacaktır. Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru madde miktarı %30 'dan az, asitlik derecesi süt asidi hesabıyla %2.25'den , küf ve maya sayısı bir gramda 50'den çok olmamalı ve içinde patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
- Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapıp, satılacaktır. Yoğurt kaplarının ağızları içlerine toz, toprak ve benzeri girmesini engelleyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik malzemeden yapılmış ve bir kez kullanılacak kapak ile örtülmesi zorunludur.
- Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımçı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
- Yoğurtlar en fazla +4°C'de olacaktır. Frigofirik araçlarda getirilecektir.
- Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

#### **KİLOLUK TEREYAĞI (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has, renk, kokusu olacaktır. Tat ve kokusu hoş olacaktır.
- Yabancı madde, tat ve koku bulunmayacak. Acılaşıp, bozuk olmayacak. Herhangi bir katkı ögesi içermeyecektir.
- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına ve ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
- Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.

- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan tereyağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Etikette süt yağ oranı belirtilecektir.

#### **TULUM PEYNİRİ (5 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has yağlı görünüş, renk, koku, tat ve aromada olmalı ve küflü görünümde olmayacaktır.
- Tulum peyniri üretim tarihinden en az 90 günlük bir olgunlaşma süresi sonra temin edilmiş ürünler olacaktır.
- 5 Kg'lık vakumlu orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır.
- Tüm ürünler maksimum +4 C' de olacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek malzemeden yapılmış olacaktır.
- Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılacaktır.

#### **PİKNİK BEYAZ PEYNİR (20 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- Bir tanesinin Gramajı 20 gr. olmak üzere firma adı, içeriği, raf ömrü, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Kendine has olmayan ekşi acı ve maya tadı ve kokusu bulunmayacaktır.
- Fazla sert veya yumuşak olmayacaktır.
- 4°C ile +10°C arasında muhafaza edilecektir.

#### **PİKNİK ÇİKOLATA (20 Gr'lık Ambalajda)**

- 20 gr'lık ambalajlarda olacaktır.
- Üzerinde parmak izi, böcek vb. parça kalıntısı, küf ve diğer yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Kendine has tat ve kokuda olmalı, yağdan kaynaklanan acımsı, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

#### **BEYAZ SİRKE (2 Litrelik Pet Şişelerde 6'lı)**

- Berrak, tortusuz, dibe çöküntü yapmamış ve tamamen renksiz olacaktır.
- Sirkeye özgü keskin kokuda olacaktır. Küf, yabancı tat veya anormal fermentasyon kokusu içermeyecektir.
- Sentetik veya mineral asitler (sirke ruhu vb.) ve yabancı/yapay renklendirici boya maddeleri kesinlikle katılmayacaktır. İçerisinde gözle görünür yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Asetik asit cinsinden toplam asitlik miktarı kütlece genellikle (%4) ile (%6) arasında olacaktır.
- Doğal fermentasyon sonucu elde edilen beyaz sirkenin pH değeri 2,5 olacaktır.
- Sirke içerisindeki kalıntı etil alkol miktarı ağırlıkça en fazla (%0,5) – (%1) sınırlarında tutulacaktır.
- Gıda temasına uygun, koku yapmayan, nem ve hava geçirmeyen ambalajlarda (genellikle ağzı kapaklı 1 litrelik PET veya cam şişelerde) teslim edilecektir.

#### **PİKNİK REÇEL (Ahududu, Kayısı, Ceviz, İncir, Çilek, Vişne, Böğürtlen 20 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Birinci sınıf 20 Gr'lık ambalajlarda ahududu, kayısı, ceviz, incir, çilek, vişne, böğürtlen reçeli olacaktır.

- Ayrıca TSE'nin gıda standartlarına uygun olmalı, firmanın adı, adresi, malın adı, katkı maddelerinin adı, net ağırlığı, imal tarihi, (ay, yıl) son kullanma tarihi veya raf ömrü ambalaj üzerinde bulunacaktır.
- Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak, yanık, is gaz, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
- Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit firma tarafından geri alınıp değiştirilecektir.
- Meyve oranı %45 olacaktır.

#### **PİKNİK SÜZME BAL (20 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Şeker karışımı olmayacaktır.
- TS 3036'ya uygun olacaktır.
- 20 gr'lık ambalajlarda süzme çiçek bal olacaktır.
- İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların artıkları, yan parçaları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak olmayacaktır.
- Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmayacaktır.
- İnsan sağlığını tehdit eden hiçbir patojen mikroorganizma, parazit veya parazit yumurtası bulunmayacaktır.

#### **AYÇİÇEK YAĞI (18 Kg'lık Teneke Ambalajlarda)**

- Mineral yağ bulunmayacaktır.
- 18 kg'lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olacaktır.
- Tenekelerde sızdırmaya yol açabilecek herhangi bir imalat hatası bulunmayacaktır. İmalat hatası bulunan ürünler yüklenici firmaya iade edilecektir.
- Berrak, açık sarı renkli, tortusuz olacaktır.
- Yemeklik ayçiçek yağları net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
- Ayçiçek yağı yüzde 15 doymuş, yüzde 85 doymamış yağ asidi içermiş olacaktır.

#### **ZEYTİN YAĞ (5 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Tortusuz, berrak, yeşilimsi sarı renkte olacaktır.
- İçerisinde hiçbir katkı maddesi içermeyecektir.
- Zeytinyağı diğer sıvı yağlarla karışmış olmayacaktır.
- 5 Kg'lık teneke ambalajlar kullanılacaktır.
- Olgun kendisine has hafif acı tatta olacaktır.

#### **KIRMIZI PUL BİBER (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Temiz, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
- Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
- Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoxin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

#### **KİMYON (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has tat, koku, renkte olacaktır.
- İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.

### **KARABİBER (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has tat ve renkte olacak, içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacak, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
- Karabiber öğütülmüş olacaktır.
- Yeni yıla ait ürün getirilecektir.

### **KURU NANE (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has renk, koku ve tatta olacaktır.
- İçerisinde kurutmaya bağlı dal parçaları bulunmayacaktır.
- İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmayacak, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.

### **KEKİK (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has renk, koku ve tatta olacak, içinde herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, kokuşmuş, yabancı tat ve koku almış olmayacak, böcek yeniği içermeyecektir.
- Rutubet en çok %12, toplam kül kuru maddede en çok %14 olacaktır.
- Orijinal ambalajında ve 1 kg'lık paketlerde olacaktır.

### **HİNDİSTAN CEVİZİ (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Hindistan cevizi 1. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
- Yumuşamış, isli, yağını dışına vurmuş, acılaştırmış ve küflenmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
- Canlı ya da cansız haşere, tohum kabuğu, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

### **TARÇIN (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- İçinde hiçbir yabancı madde olmayacak ve boya maddesi bulunmayacaktır.
- Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirilmeyecek şekilde kapalı olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olacaktır.
- İçinde küf üretmesi olmayacaktır.

### **YENİ BAHAR (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has renk, koku ve tatta olacak, içinde herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, kokuşmuş, yabancı tat ve koku almış olmayacak, böcek yeniği içermeyecektir.
- Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirilmeyecek şekilde kapalı olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olacaktır.

### **LİMON TUZU (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Islak olmayacak, piyasadaki iyi cins limon tuzu olacak, suda çabuk erime özelliğine sahip olacaktır.
- 1 kg'lık ambalajlar halinde teslim edilecektir.
- İçinde yabancı katkı maddeleri bulunmayıp, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

### **CEVİZ İÇİ (5 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden, 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

- Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olacaktır.
- Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımış ve ekşimiş olmayacaktır.
- Cevizlerin dış ve iç kabukları tamamen çıkarılmış olacaktır.
- İçinde yabancı madde bulunmayacaktır.
- Nem oranı %5'i geçmeyecektir.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek durumda olacaktır.

#### **FINDIK İÇİ (Kırık Fındık 2 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır.
- Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olacaktır.
- Yağlanmış veya acımış olmayacaktır.
- Nem oranı %5'i geçmeyecektir. 2 ya da 3 kg'lık ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir.

#### **DOLMALIK FISTIK (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Son sene mahsulü olacaktır.
- 1. kalitede olacaktır, taneler dolgun, bütün ve iri olacaktır.
- 1 kg'lık torbalarda olacaktır.
- Yerli üretim olacaktır.

#### **KUŞ ÜZÜMÜ (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Küflü, çürük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış, boyalı ve topaklanmış olmayacaktır.
- İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.
- Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
- Rutubet miktarı %16'dan fazla olmayacaktır.
- Kuşüzümü: ufak taneli üzümlerin yıkanıp, en uygun olarak kurutulmuş hali olacaktır.
- Yeni sene mahsulü olacaktır.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecektir.

#### **SUSAM (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Yeni sene mahsulü, 1. Kalite olacaktır.
- Kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
- Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, acılaşmış, yağını salmış, yabancı tat ve koku almış olmayacaktır.
- İçinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmayacaktır.
- 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olacaktır.
- Karışık ürün olmayacaktır.

#### **KÖRİ BAHARATI (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Yeni sene mahsulü, piyasada bulunan en kaliteli baharatlardan olacaktır.

- Kendine özgü tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku almış olmayacak, bozuk tane içermeyecektir.
- Baharatların içerisinde canlı, cansız gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmayacaktır.
- Standart sağlam, temiz, kuru ağız hava/nem olmayacak şekilde kapalı ambalajlarda getirilecektir.
- Son kullanma tarihi geçen, yeni yıl mahsulü olmayan ürünler kullanılmayacaktır.

#### **KIRMIZI TOZ BİBER (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Temiz, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
- Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
- Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

#### **DONUK PATATES (9X9 Ölçülerinde 2,5 Kg'lık X 5 Ambalajlarda)**

- Ürün patatese özgü tat ve lezzette olacaktır.
- Patateslerin, yüzeyi düzgün olmalı, buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmayacaktır.
- Kendine has renkte kararmamış ve çözdürüldükten sonra mantarlaşmış olmayacaktır.
- Pişirildiğinde silindirik şeklini korumalı, sert kalmamalı ve dağılmayacaktır.
- Dondurulmuş patates kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmayacaktır.
- Dondurulmuş gıdalar soğuk zincire uyularak teslim alınıp aynı koşullarda depolanacaktır. Soğuk zincirde elektrik kesintisi vb. olaylarla bozulma olduğunda ürünler kullanılmayacaktır.

#### **DONUK GARNİTÜR (2,5 Kg'lık X 4 Ambalajlarda)**

- Kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- İçerisinde yabancı nebat bulunmayacaktır.
- İçerisinde bulunan ürünler taneler dolgun olup, buruşmuş olmayacaktır.
- Dondurulmuş gıdalar soğuk zincire uyularak teslim alınıp aynı koşullarda depolanacaktır.
- Soğuk zincirde elektrik kesintisi vb. olaylarla bozulma olduğunda ürünler kullanılmayacaktır.
- -18 °C muhafaza edilecektir.

#### **DONUK ELMA DİLİM PATATES (2,5 Kg'lık X 6 Ambalajlarda)**

- IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olacaktır.
- Ürün patatese özgü tat ve lezzette olacaktır.
- Patateslerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmayacaktır.
- 1.sınıf dondurulmuş patates olacak, kendine has renkte kararmamış ve bir örnek renkte olacaktır.
- Çözdürüldükten sonra mantarlaşmış olmayacaktır.
- Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
- Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmayacaktır.
- Pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmayacaktır.
- Dondurulmuş elma dilim patateste kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmayacaktır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır.

### **DONUK MISIR (2,5 Kg'lık X 6 Ambalajlarda)**

- Kendine özgü kokusu olacaktır, kötü koku olmayacaktır.
- İçerisinde kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmayacaktır.
- Kendine has süt kıvamında olmalı, çiğnendiğinde sert olmayacaktır.
- Mısırlar kaynayan suya atıldığında 25-30 dk. içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmayacaktır.
- Dondurulmuş mısırlar -18°C'de en az 24 ay muhafaza edilebilecektir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş mısırlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır.

### **DONUK BAMYA (0,3 cm X 2,5 Kg'lık X 4 Ambalajlarda)**

- Kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- Gözle görülebilen yabancı madde olmayacaktır.
- Dondurulmuş gıdalar soğuk zincire uyularak teslim alınıp aynı koşullarda depolanmış olacaktır.
- Soğuk zincirde elektrik kesintisi vb. olaylarla bozulma olduğunda ürünler kullanılmayacaktır.
- Taneler dolgun olmalı buruşmuş olmayacaktır.
- Bayatlama, küflenme, bozulma, acılaşma, topaklanma ve kokuşma görülmeyecektir.

### **DONUK BEZELYE (2,5 Kg'lık X 4 Ambalajlarda)**

- Dondurulmuş gıdalar soğuk zincire uyularak teslim alınıp aynı koşullarda depolanmış olacaktır.
- Soğuk zincirde elektrik kesintisi v.b olaylarla bozulma olduğunda ürünler kullanılmayacaktır.
- İçerisinde yabancı nebat bulunmayacaktır.
- Kendisine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmayacaktır.
- Dondurulmuş bezelyeler -18 °C de muhafaza edilecektir.
- Bezelyeler olması gerekenden diri olmamalı ancak yuvarlak mevcut yapısını kaybedecek kadar yumuşamış olmayacaktır.
- İçerisinde kabuk atmış ürün bulunmayacaktır.

### **DONUK TAZE FASÜLYE (2,5 Kg'lık X 4 Ambalajlarda)**

- Ürünler, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- Taneler dolgun olmalı buruşmuş olmayacaktır.
- Taş toprak kum bulunmayacaktır.
- Taneler çabuk pişmeli ve bir kısmı pişmeyen cinslerle karıştırılmış olmayacaktır.
- Yeni sene mahsulü, olacaktır.
- Dondurulmuş gıdalar soğuk zincire uyularak teslim alınıp aynı koşullarda depolanacaktır. Soğuk zincirde elektrik kesintisi vb. olaylarla bozulma olduğunda ürünler teslim alınmayacaktır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilecektir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.

### **KARIŞIK TURŞU (10 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Taze mahsul olup temiz, yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin uygun oranlarda sirke, asetik asit ve salamura ile fermente edilmiş ürün alınacaktır.
- Suyunda koyulaşma ve salyalanma olmayacaktır.
- Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4'ten fazla olmayacaktır.

- Kendine özgü tadı tuzu olmayacaktır.

#### **SİYAH ZEYTİN (4 Kg'lık Ambalajlarda 261/290 M)**

- 1. sınıf olacaktır.
- Salamura halinde 4 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
- Normal tuzlu olmalı, ezik, çürük olmayacaktır.
- Zeytinler homojen doğal renginde olacaktır.  
Teneke üzerindeki etikette firma adı, TS numarası, parti no, zeytinin çeşidi, sınıfı, tipi, net miktarı, süzme kütlesi, ambalajlama tarihi, (Ay, yıl) raf ömrü yazılı olacaktır.

#### **YEŞİL ZEYTİN (141 X 160 4XL 10 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyi cins yeşil zeytini olacaktır.
- Normal tuzlu olmalı, ezik, çürük ve yaprak kısmı bulunmayacaktır.
- Taneler 141 X 160 4XL ölçülerinde olacaktır.
- Zeytinler homojen doğal renginde olacaktır.
- Tuz oranı %7'yi geçmeyecektir.
- Bombeli, paslı, etiketi olmayan tenekeler kabul edilmeyecektir.
- Teneke üzerindeki etikette firma adı, TS numarası, parti no, zeytinin çeşidi, sınıfı, tipi, net miktarı, süzme kütlesi, ambalajlama tarihi, (Ay, yıl) raf ömrü yazılı olacaktır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı ile 1 kilogramdaki tane adedi etiket üzerinde bulunacaktır.
- Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35'ten aşağı olmayacaktır.

#### **DOMATES SALÇASI (4350 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Double konsantre tuzsuz vakum salçası olacaktır.
- Konsantre, tipine uygun kırmızı renkte ve kıvamda, kendine has koku ve tatla olacak, yabancı koku ve yanık tat, içinde yabancı madde, çekirdek, lif ve siyah lekeler bulunmayacak, küflenmemiş olacaktır.
- Taze kırmızı domateslerin ezilmiş kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
- Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezemeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır.
- Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş olmayacaktır.
- Yeni, temiz, sağlam ve passız tenekelerden olacaktır. Piyasada kullanılan silindirik kutularda alınacaktır.

#### **BİBER SALÇASI (4350 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmayacaktır. 1. kalitede olacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Salçalar içinde bulunan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır.

- Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
- Salçalar ortam sıcaklığında olacaktır.

#### **KONSERVE MANTAR (3 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Beyaz renkte ne çok küçük ne de çok büyük olacaktır.
- Bütün, temiz, sağlıklı, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, özürsüz, kendine özgü, renk, şekil ve görünüşte olacaktır.
- Üzerinde yabancı tat ve koku olmayacaktır.
- Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır.
- Konservelerin içinde insan sağlığına zararlı maddeler bulunmayacaktır.
- Konserve üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Ürünler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Konserve Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş olacaktır.

#### **KONSERVE BEZELYE (4200 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Bezelyeler standart büyüklükte (ort 5-6 mm çapında) ve yapısı konserve içerisinde homojen olacaktır.
- Bezelyeler olması gerekenden diri olmamalı ancak yuvarlak mevcut yapısını kaybedecek kadar yumuşamış olacaktır.
- Konserve içerisinde kabuk atmış ürün bulunmayacaktır.
- Konserve bezelye, teneke ambalajından sızdırma yapmamış, kenet yerlerinde herhangi bir boşluk ya da sızdırmaya neden olabilecek uygunsuzluk bulunmayacaktır. Bunlardan herhangi biri olursa yüklenici firmaya iadeye edilecektir.
- Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
- Ürünler, kuruma, dış ambalajlanmış (mukavva koli) şeklinde teslim edilmelidir. Dış ambalajda da firma adı/ürün adı/adres bilgileri olacaktır.

#### **SOSİS (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü görünüş, renk ve lezzette, kanatlı karışım olacaktır.
- Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, ekşime gibi bozulmalar bulunmayacaktır.
- Hiçbir yabancı madde içermeyecektir.

#### **SALAM (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü görünüş, renk ve lezzette olacaktır. Küflenme, mayalanma, yapışkanlaşma, yeşerme, ekşime gibi bozulmalar görülmeyecektir.
- Hiçbir yabancı madde içermeyecektir.
- Salam uçları sıkı kapanmış olacak, herhangi bir açıklık görülmeyecektir.
- Dilimlendiğinde parçalanmadan dilimlenmeli ve yumuşak ve kolay çiğnenebilir olacaktır.
- Kullanım sırasında salam paketlerinde görülen herhangi renk veya koku değişikliğinde veya kullanım sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan salam miktarı ve oluşabilecek maddi zararları firmanın karşılaması zorunludur.
- Kanatlı karışım ürünü olacaktır.

#### **SUCUK (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- %100 kanatlı karışım, yağ oranı en fazla %35 olacaktır.
- Sucuklar, gözle görülebilir canlı-cansız parazit ve yabancı madde içermeyecektir.
- Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmayacaktır.

- Sucukların kılıfları yırtık veya çatlak olmayacak, kılıf ile dolgu arasında boşluk bulunmayacak, yapışkanlaşma gözle görülebilir küf olmayacaktır.
- Ürünler 400-500 gr'lık, vakumlu, orjinal paketlerde teslim edilecektir.
- Sucukta nem kütlece en çok %40, tuz en çok %5 olacaktır.

#### **KEMALPAŞA TATLISI (125 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Kendine has renk, koku tat ve görünüşte olacaktır.
- Piyasada bulunan birinci kalitede tatlılardan olacaktır.
- Kırılmış veya ezilmiş durumda olmayacaktır.

#### **ETİMEK TATLISI (125 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Pişmeden önce herhangi bir gayri tabi lezzet veya tat ile koku ve acılık hissedilmeyecektir.
- Kırılmış ezilmiş durumda olmayacaktır.

#### **ŞEKERPARE TATLISI (200 Gr'lık)**

- Kendine özgü renk ve kokuda olacaktır. 1. kalite olacaktır.
- Küflenmiş veya ufalanmış olmayacaktır.

#### **MISIR GEVREĞİ (Kakolu, 650 – 700 Gr'lık X 10 Ambalajlarda)**

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı kötü koku olmayacaktır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak yapılacaktır.
- Mısır gevrekleri herhangi bir madde ile boyanmış olmayacaktır.
- Ufalanmış veya bayat olmayacaktır.
- Acımış, sabunlaşmış, küflü kurtlu olmayacaktır.

#### **MISIR GEVREĞİ (Sade – 650 – 700 Gr'lık X 10 Ambalajlarda)**

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı kötü koku olmayacaktır. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak yapılacaktır.
- Mısır gevrekleri herhangi bir madde ile boyanmış olmayacaktır.
- Ufalanmış veya bayat olmayacaktır.
- Acımış, sabunlaşmış, küflü kurtlu olmayacaktır.

#### **SALATO SOSU (1 Lt'lik Ambalajlarda)**

- Kendine has tat, koku ve kıvamda olacaktır.
- Hiçbir yabancı madde, tat, koku ve boya maddesi içermeyecektir.
- Kızılımsı siyah renkte olacaktır.
- Tortusuz olmalı, meyve parçaları içermeyecektir.
- Yanık ve yabancı tat bulunmayacaktır.

#### **SİRKE (1 lt'lik Ambalajlarda)**

- %100 sofralık üzüm veya %100 taze elmalardan doğal fermentasyon yoluyla üretilmiş olacaktır.
- Sirkenin Asitlik Değeri %4-6 arasında olacaktır.
- Sirkeler net ağırlık üzerinden kabul edilecektir. 2 lt'lik ağız kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.
- Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecektir.

#### **LİMON SOSU (1 lt'lik Ambalajlarda)**

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.
- Doğal limon suyunun tat ve rengine olmalıdır.
- Ağızda acı, metalik ve yabancı aroma tadı bırakmayacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretilmelidir.
- Türk Gıda Kodeksinin belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.

#### **TOZ ŞEKER (50 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmayacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Rafine, 1.sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
- Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacaktır.

#### **PUDRA ŞEKERİ (5 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şeker olacaktır.
- Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülebilecektir.
- 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olacaktır.
- Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, acılaşmış, yabancı tat ve koku almış olmayacaktır.

#### **İZMİR ÜZÜMÜ (5 Kg'lık Ambalajlarda)**

- İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.
- Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.
- Rutubet miktarı %16'dan fazla olmayacaktır.
- Yeni sene mahsülü olacaktır.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecektir.
- Küflü, çürük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış, boyalı ve topaklanmış olmayacaktır.

#### **KURU KAYISI (5 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.
- İçinde canlı cansız kurt, böcek, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmayacaktır.
- Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
- Komposto yapıldığında taneler dağılmayacaktır.
- Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olacaktır. Piyasa teamülü 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olacaktır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

#### **HAMBURGER KÖFTESİ (90 Gr'lık)**

- Derin dondurucuda (-18 °C) muhafaza edilecektir.

- %100 dana eti olacaktır.
- Ürünler, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- Kokmuş, küflenmiş ürünler geri iade edilecektir.

#### **HELVA (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun piyasada satılan, iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
- Helvalar kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olacaktır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmayacaktır.
- Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmayacaktır.
- Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağının kurumması, dağılma, haşere ve haşere parçaları, kalıntıları vb. yabancı madde bulundurmamıştır.
- Tahin helvasındaki yağ %100 susam yağı olacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecektir.

#### **HARDAL (270 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Rengi açık sarı veya kırık beyaz olacaktır.
- Pürüzsüz ve parlak olacaktır.
- Duyusal kontrollerde, hardal lezzeti aranacaktır.
- Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- Ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama – Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde yer alan genel kurallarına uygun ürünler olacaktır.

#### **DOMATES SUYU (1 lt'lik Ambalajlarda)**

- Koyu kırmızı renkte mütecanis kendine has koku ve lezzette olacaktır.
- Kabuk ve çekirdeklerden arınmış olacaktır
- Domatesten başka cins sebze ve ezmesi nisai maddeler içermeyecektir.
- Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilecektir.

#### **SEBZELİ ÇEŞNİ (750 Gr'lık paketlerde)**

- Baharat ve baharat karışımlarında ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri olmayacaktır.
- Yeni sene mahsulü olacaktır.
- Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat, renkte olacaktır.
- Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
- İçerisinde yabancı madde canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacaktır.

#### **SARIMSAKLI ÇEŞNİ (750 Gr'lık paketlerde)**

- Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat, renkte olacaktır.
- Yeni sene mahsulü olacaktır.
- Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat, renkte olacaktır.
- Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
- İçerisinde yabancı madde canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacaktır.

### **0 NOLU SALATALIK TURŞUSU (18 lt'lik Teneke)**

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.
- Salatalıklar kuruluşun isteğine göre No:0 veya No:3 boyutlarda olacaktır. Acı olmayacaktır.
- Salatalıkların içi boşalmamış, yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalaşmamış olacaktır, yabancı madde bulunmayacaktır.
- Piyasanın en iyisi olacak, körpe salatalıklardan yapıp uygun büyüklükte parçalanmış olacaktır.
- Salatalık Turşusu çubuk tipinde 1 numara olacaktır.
- Salatalıklar acı, fena kokulu, kurt yeniklik, bozulmuş, çürümüş olmayacaktır.
- Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.

### **3 NOLU SALATALIK TURŞUSU (18 lt'lik Teneke)**

- Salatalık turşuları doğranmamış tam tane ve taneler boy olarak bir örnek olacaktır.
- Salatalıklar kuruluşun isteğine göre No:0 veya No:3 boyutlarda olacaktır. Acı olmayacaktır.
- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.
- Salatalıkların içi boşalmamış, yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salyalaşmamış olacaktır, yabancı madde bulunmayacaktır.
- Piyasanın en iyisi olacak, körpe salatalıklardan yapıp uygun büyüklükte parçalanmış olacaktır.
- Salatalık Turşusu çubuk tipinde 1 numara olacaktır.
- Salatalıklar acı, fena kokulu, kurt yeniklik, bozulmuş, çürümüş olmayacaktır.

### **TOZ ÇAY (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Çay ortam sıcaklığında teslim olacaktır.
- Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
- İçinde sap, yaprak artığı, kum, çöp olmayacaktır. Küflenmiş, ıslak, dışarıdan yabancı koku çekmiş olmayacaktır.
- Çay kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Dem rengi koyu kırmızı veya kırmızımsı görünüşte, mat ve bulanık tortulu veya esmerimsi olmayacaktır. Boya maddesi içermeyecektir.
- Bilindik marka, birinci sınıf olacaktır.

### **KOVA MAYONEZ (8 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Rengi açık sarı veya kırık beyaz olacaktır.
- Pürüzsüz ve parlak olacaktır.
- Duyusal kontrollerde, mayonez lezzeti aranacaktır.
- Kendine has tat ve kokuda olacaktır.

### **TOZ PASTACI KREMASI (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- Ambalajlı şekilde olacaktır.
- İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmayacak; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır.
- Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır

### **OVALEKS (2 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Pastacılıkta kullanılmak üzere içerisinde insan sağlığına zararlı maddeler içermeyen 1. Sınıf olacak olacaktır.
- Ambalajında üretici, yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

- Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olacaktır.

#### **YAŞ MAYA (42 Gr'lık 4'lü Ambalajlarda)**

- Yaş mayalar koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır.
- Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımuş, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacaktır.
- Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır.

#### **PETİBÖR PASTA BİSKÜVİ (800 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Sade olacaktır.
- Kırılmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır.
- Bisküvilerde istenmeyen tat, koku ve renk olamayacaktır.
- Üretim, son kullanma tarihleri ve besin değerleri paket üzerinde yazılı olacaktır.

#### **KARAMEL (7 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.
- İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.
- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olacaktır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

#### **SOĞAN HALKASI (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Kendine özgü renk ve yapıda olacaktır.
- Kötü kokulu ve kahverengi lekeli olmayacaktır. Taneler iri ve karışık, çok küçük parçalanmış ve birbirine kalıplar halinde yapışmış olmayacaktır, pişirildiğinde kök kısmı sert kalmayacaktır. Şok halka kroket soğan -18 °C olacaktır.
- Hiçbir yabancı madde ve katkı maddesi içermeyecektir. Kendine has bir tadı olacaktır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmayacaktır.
- Orijini yerli menşei olacaktır.

#### **PASTACI YAĞI (10 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Özel olarak pasta yapımında kullanılan bitkisel yağlardan olacaktır.
- Tatlı ve tuzlu kurabiyelere esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermeli, çok amaçlı kullanılacaktır.
- Bayatlamayı geciktirmelidir, raf ömrünü uzatmalı, pişirildikten sonra uygun renk ve lezzeti yakalayacaktır.
- Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır.
- Kendine has kokuda olacaktır. Küflenmiş, acımuş, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmamalı ve yabancı madde içermeyecektir.
- Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olacaktır.

#### **KARBONAT (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.
- Ürünler kendine özgü olmalı, kötü koku olmayacaktır.

- Kendine özgü renk ve tatta olacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.

#### **DONUK İSPANAK (2,5 Kg'lık X 4 Ambalajlarda)**

- Ürünler, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- Ürünler donuk ıspanak olup buruşmuş olmayacak ve yapraklar halinde olacaktır.
- Yapraklar 9 x 9 cm ölçülerinde düzgün kesilmiş ve dilimlenmiş tuzlu ve asidik olmayan doğal lezzet ve tat barındıracaktır.
- Ürün -18 °C ve altında depolanacaktır.
- Yeni sene mahsulü, olacaktır.
- Dondurulmuş gıdalar soğuk zincire uyularak teslim alınıp aynı koşullarda depolanacaktır. Soğuk zincirde elektrik kesintisi vb. olaylarla bozulma olduğunda ürünler teslim alınmayacaktır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilecektir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.

#### **KUVERTÜR (2,5 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Sütten elde edilmeyen hayvansal yağlar ve bunların karışımını içermeyecektir.
- Kakao oranı yüksek, sütlü, bitter veya beyaz çikolata olabilecektir. Çikolata, yüksek kaliteli kakao çekirdeklerinden üretilmiş olacak ve doğal tat, aroma ve doku özelliklerine sahip olacaktır.
- Çikolata, gıda güvenliği standartlarına uygun olarak üretilmiş olacak ve hijyen kurallarına göre işlenmiş olacaktır.
- Kakao Oranı:
- Bitter çikolata için %55 ve üzeri kakao oranı.
- Sütlü çikolata için %30-40 arası kakao oranı.
- Beyaz çikolata için kakao yağı içeriği en az %20 olacaktır.
- Çikolatanın pürüzsüz, kırılkan, sert yapıda ve kolayca eriyebilen olması gerekmektedir.
- Ürün, homojen ve saf çikolata olacak, içinde katkı maddeleri, koruyucular veya yapay tatlandırıcılar bulunmayacaktır.
- Çikolatanın doğal ve zengin bir kakao tadı ve kremamsı bir dokusu olacaktır.
- Yan tatlar, asidik ya da yanık lezzetler olmayacaktır.

#### **MAVİ HAŞHAŞ (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Ürün, mavi haşhaş tohumu olup, taze ve kaliteli haşhaş tohumları kullanılarak üretilmiş olacaktır.
- Mavi haşhaş, yemeklik amaçla ve doğal olarak kullanıma uygun, hasat sonrası işlenmiş ve gıda güvenliği standartlarına uygun bir ürün olacaktır.
- Ürün, doğal lezzet ve aromaya sahip olmalı, herhangi bir kimyasal madde veya katkı maddesi içermeyecektir.
- Mavi haşhaş tohumu, doğal mavi-yeşil tonlarında olacaktır. Tohumlar homojen bir şekilde mavi renge sahip olacak ve beyaz, sarı veya solmuş tohumlar bulunmayacaktır.
- Haşhaş tohumları, düzgün, yuvarlak ve standart boyutlarda olacaktır. Tohumlar kırılmamış ve tam olacaktır.

#### **DEFNE YAPRAĞI (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Ürün, defne ağacının taze yapraklarından elde edilmiş kurutulmuş defne yaprağı olacaktır.
- Ürün, taze, yeşil renkte ve bütün yaprak şeklinde olacaktır. Yapraklar kurutulmuş ve herhangi bir şekilde işlenmiş olacaktır. (örneğin, ince doğranmış, toz haline getirilmiş vb.).
- Defne yaprağı, doğal yeşil veya sarımsı yeşil tonlarında olacaktır. Yapraklar solmuş veya beyazlaşmış olmayacaktır.

- Yapraklar tam ve sağlam, bütün olacaktır. Yaprakların herhangi bir şekilde yırtılmış, kırılmış veya parçalanmış olmayacaktır.
- Ürün, taze defne yaprağına özgü, keskin ve aromatik bir kokuya sahip olacaktır. Yapraklar, yaklaşık 2-3 cm boyutlarında olacak, miktarına göre homojenlik gösteren yapraklar olacaktır.

#### **MUSKAT CEVİZİ (100 Gr'lık Ambalajlarda)**

- Ürün, muskat cevizi (*Myristica fragrans*) olup, taze, kurutulmuş ve gıda tüketimine uygun olacaktır.
- Muskat cevizi, bütün ve doğal olacak, herhangi bir kimyasal madde veya katkı maddesi içermeyecektir.
- Ürün, taze ve kaliteli muskat cevizinden elde edilmiş, bütün veya öğütülmüş şekilde temin edilebilir.
- Muskat cevizi, doğal kahverengi veya koyu kahverengi tonlarında olacaktır.
- Muskat cevizi, sert ve sağlam olmalı, kırılmamış ve tam olacaktır. Ürün, dış kabuğu ile birlikte veya kabuksuz temin edilebilecektir.
- Muskat cevizi, keskin ve aromatik bir kokuya sahip olacaktır. Yaprağına veya tohumlarına karışmış yabancı kokular olmayacaktır.

#### **DİLİMLİ SİYAH ZEYTİN (1 Kg'lık Ambalajlarda)**

- Ürün, dilimli siyah zeytin olup, doğal, taze, sağlıklı ve gıda tüketimine uygun olacaktır.
- Zeytinler, tam olgunlaşmış siyah zeytinlerden elde edilecektir. Ürün, doğal lezzet ve aroma özelliklerine sahip olacaktır.
- Dilimlenmiş zeytinler, tek parça şeklinde düzgün dilimlenmiş olacak, yaprak veya ekstra kırık zeytin içermeyecektir.
- Zeytinler, doğal siyah renkte ve homojen olacaktır.
- Zeytinler, dilimlenmiş ve düzgün boyutlarda olacaktır. Dilimlerin kalınlığı 2-3 mm arasında olacaktır.
- Zeytinler, taze ve doğal bir kokuya sahip olacak, herhangi bir ekstra asidik, acı veya bozulmuş koku içermeyecektir.

#### **DİĞER HUSUSLAR**

##### **MADDE 4:**

4.1. İhale kapsamında teknik şartnamede belirtilen özelliklere ilave olarak ek hususların gelmesi durumunda tarafların karşılıklı anlaşması şartı ile ek sözleşme düzenlenerek yapılabilir.

4.2. Gıda malzemelerinin teslimi ile ilgili herhangi bir sorunla karşılaşıldığında, Üniversitenin yetkili kıldığı kişiler derhal bilgilendirilecek ve müdahaleler Üniversite yetkilileri tarafından belirlenecek yöntemlere göre yapılacaktır.

4.3. Üniversite gıda malzemelerinden gerektiğinde istediği örneği alma, analiz yapma hakkına sahiptir. Masraflar İstekli tarafından karşılanır. Üniversite, beğenilmeyen gıda malzemesinin yenisiyle değiştirilmesini talep edebilir. 3 iş günü içerisinde değiştirilmediği takdirde Yükleniciye ödeme yapılmayacak olup ihale Üniversite tarafından tek taraflı olarak feshedilebilecektir.

4.4. Sözleşme konusu gıda malzemelerinin, Üniversite tarafından belirtilen gün ve süre içinde teslim edilmemesi halinde, gecikilen her takvim günü için, sözleşme bedelinin binde altı (%0,6) oranında gecikme cezası kesilir.