

TEKNİK ŞARTNAMESLER

1. PATATES

- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- Ezik çürük haşere yenikli kesik buruşuk porsuk donmuş, yeşillenmiş, çamurlu topraklı ıslak filizlenmiş hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
- Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.
- Kusurlular hariç veya o mal iyi vasıflı patatesler alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin % 50 si 80 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

2. DOMATES

- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- Domateslerin en küçüğü 50 gr dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5 e kadar alınır.
- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler çürük bozuk küflü olmamak kaydıyla % 3 e kadar alınır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

3. ÇARLİSTON BİBER

- Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.
- Boyu 10–15 cm arasında olacaktır. Ezik, çürük, kokmuş, sararmış olmayacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.
- Temiz sandık veya çuval ambalajlarda teslim edilecektir.
- Diğer biberlerden karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.
- TS 1205 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

4. PATLICAN

- Piyasada satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış patlıcanlardan olacaktır.
- Çürük, ezik, çamurlu, porsuk kartlaşmış çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş çekirdeklerinin rengi sararmış ham acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte en az 150 gram olacaktır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

5. SALATALIK

- Salatalıklar taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, pörsük, çürük, ezik olmayacaktır.
- Boyu 20 cm den, çapı 4 cm den aşağı olacaktır.
- Piyasanın en iyi malı olacaktır.
- TS 1253 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

6. KURU SOĞAN

- Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
- Ezik çürük kesik yumuşamış porsuk çamurlu, çimlenmiş, topraklı ve ıslak olmayacak.

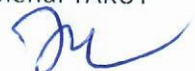
Diyetisyen
Pelin GÜLOĞLU



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Soğanlar sapsız olacaktır.
- Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
- Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak olduğu takdirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.
- İthal soğan olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

7. MAYDANOZ

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Demetlilerin tamamı aynı cins olacak. En küçüğü 75 gramdan az olmayacaktır.
- TS 1816 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

8. KEMİKSİZ DANA ETİ (Kıymalık,Kuşbaşılk,Rostoluk,Haşlamalık)

- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır.
- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
- (Madde 138 – Doğrudan doğruya et halinde satılan veya çeşitli gıda müstahzarlarının yapılması için kullanılan etlerin, Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde, bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olması ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve etlerin Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.)
- Kesinlikle erkek dana eti olacak, dişi olmayacaktır.
- Kesimler kesinlikle şokla olmayacaktır.
- Etler hormonlu olmayacak.
- Eğer kıyma halinde alınacaksa başka hiçbir hayvan etiyle karıştırılmayacaktır.
- Et içerisinde kan birikmesi ve siyahlaşma olmayacaktır.
- Dondurulmuş et alınmayacaktır.
- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
- Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.
- Sığır gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- Sığır gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtrak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu olmayacaktır. Kendine has rengi ve kokusu olmalıdır.
- Etler yerli menşei olacaktır, menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Genelde etler yağsız olacaktır (yağ oranı %5'i geçmemelidir.).
- Kemikli ve kemiksiz dana etlerinin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur.

Diyetisyen
Pelin GÜLOĞLU



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Dana etleri en fazla 2 yaşından büyük olmayacaktır.
- Etler koruma soğukluğunu muhafaza edecek (termoking) özel araçlarla taşınacaktır.
- Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

9. TAVUK

- Tavuklar ihtiyaç dahilinde göğüs, but , kanat ve bonfile olarak alınacaktır.(1. Sınıf Tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr dan aşağı olmamalı. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr dan aşağı olmamalı.
- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemedan yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
- Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
- Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
- Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır. Ambalajların şekilleri düzgün olmalı yırtık veya delinmiş olmamalı.
- Kesim tarihi, teslim tarihi, veteriner hekim onayı, teslim eden firma adı ve kaşesi olmalı.
- Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.
- But ve göğüsler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
- Tavuk eti sıcaklığı 4-5 C 'yi geçmeyecektir.
- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı (termoking) araçlarla teslimat yapılacaktır.
- Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
- Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

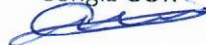
10. EKMEK

- Ekmekler tip1 veya tip 2 undan yapılacaktır.
- Her bir ekmeğin gramajı 250 gramlık mevcut standartlara uygun olacaktır.
- Ekmekler günlük, taze iç dokusu iyi oluşmuş, kabuğu yanmamış iyi pişmiş ve kabarmış olacaktır. Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda olup gözenekler mümkün olduğunca homojen olacaktır. Karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- Normal ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede en çok %2 olacaktır. Ekmek yapımında kullanılan katkı maddeleri, bulaşanlar, pestisit, kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Alınan ekmekler arasından muayene komisyonunca fark edilmeyen, tüketim esnasında bayat olduğu saptanan ekmekler firma tarafından aynı gün değiştirilecektir.
- Üretici firma Gıda Üretim İzin Belgesine sahip olacaktır.
- Ekmekler idarenin belirleyeceği saatlerde temiz kasalarda içinde ve üzerinde temiz bez ile kapalı olarak teslim edilecektir.
- İdarenin isteğine bağlı olarak ertesi güne kalan bayat ekmekler ertesi sabah taze ekmekle değiştirilecektir.
- İmalathanenin hijyenik şartları Gıda Maddeleri Üretim Tüzüğüne uygun olacaktır ve imalathane kurum yönetiminin uygun gördüğü komisyonca görülecektir.

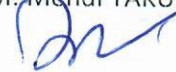
Diyetisyen
Pelın GÜLOĞLU



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Üretici firmanın ihaleye girmesi durumunda çalışanlardan portör muayenesi istenecektir.
- Gerekli görüldüğü durumlarda toplam miktarı aşmamak kaydıyla ekmekek çeşitlerinin kendi içinde sayısal değişimi yapılacaktır.
- Ekmekler; 4 Ocak 2012\ 28163 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Teb.No:2012\2) ne uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

11. YOĞURT


- Yoğurtlar, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Yoğurtta, gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacaktır. Yoğurt parlak süt renginde temiz ve homojen yapıda olacaktır. Yoğurtta serum olmayacak çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayacaktır.
- Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda düzgün yapıda homojen olarak karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta ve serum az ayrılan yapıda olacaktır. Dille damak arasında kolay dağılmayan veya az dağılan homojen dolgun yapıda olacaktır. Pütürlü ve dille damak arasında tutulmayan akıcı yapıda olmayacaktır.
- Yoğurt kapları **2,5-5 kg.** temiz, ağız tüzük kapsamına uygun, **vakumlu olarak kapatılmış orijinal ambalajlarda olacaktır.**
- Kendine has kokuda ve kendine has hafif ekşimsi veya tatlımsı tatta olacaktır. Yoğurtlar alkolümsü, yanık, vb. kokuda olmayacak ekşi, acı, küfümsü, sabunumsu yanık vb. yabancı tatta olmayacaktır.
- Süt yağı miktarı **tam yağlı yoğurtta en az %3,8 olacaktır.** Yoğurtların içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır. Yağsız kuru madde miktarı tüm yoğurt tipleri için 100gr da en az 15gr olacaktır.
- Yoğurtlarda peroksidiz testi negatif olacak, jelâtin, nişasta gibi kıvam verici maddeler (süt tozu hariç) bulunmayacaktır. Yoğurtlarda Arsenik, Antiman, Cıva gibi insan sağlığına zararlı tehlikeli toksin maddeler bulunmayacaktır. G.M. T.'e(49.madde)göre süttozu katılabilir.
- Yoğurtlarda patojen mikroorganizma E coli ve toksinleri bulunmayacaktır. Yoğurtların 1gr da 10'dan çok Koliform bakteri 100'den çok Maya ve Küf bulunmayacaktır.
- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden GIDA MADDELERİ TÜZÜĞÜ hükümleri geçerli olacaktır. TSK 145-8 mal muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır.
- Numunenin ambalajında delik çatlak bombeli veya benzer şekil bozuklukları olmayacaktır.
- Numunenin görünüşü, tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek kaşıkla alınarak gerektiğinde karıştırılıp kıvam kontrol edilerek koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.
- Yoğurt ambalajları üzerinde imalatçı firma adı, adresi, tescilli markası, yoğurdun tipi, net ağırlığı imalat tarihi, TM işareti TS 1330ifadesi dayanma süresi ve saklama derecesi,süt yağ oranı, okunaklı, silinmeyecek,bozulmayacak şekilde bulunacaktır.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No: 2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır
- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi olacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.**

12. SALÇA(830 GRM)

Diyetisyen
Pelin GÜLOĞLU



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT



- Su miktarı % 82 den, tuz miktarı % 12 den, kül miktarı tuz hariç % 1,1 den külün sulu kloru asidinde erimeyen kısmı %01 den fazla olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde cinsi, brüt miktarı net miktarı firmanın adı adresi tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
- Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
- Kokmuş küflenmiş kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelen az teşekkül etmiş delinmiş kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuların kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
- Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmaması garanti edecek. Bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
- **1 kg'lık orijinal** kutularda teslim alınacaktır.
- Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarından düşülecektir. (%01) konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.

13. AYÇİÇEK YAĞI

- Berrak olmalı, tortu bulunmamalıdır.
- Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
- Ambalaj üzerinde firmanın adı ve markası imal ve son kullanma tarihi TSE damgası olacaktır.
- **10 LT'LİK** tenekelerde alınacaktır. Tenekelerde zedelenme ve delik kabul edilmeyecek, firma tarafından değiştirilecektir.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.


14. PET ŞİŞE SU

- 500ml'lik pet şişelerde gelmelidir.
- ISO22000 üretim şartlarına uygun olarak üretilmelidir.
- Şişenin üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır.
- Günlük alım yapılacak ve son kullanma tarihi geçmiş su kabul edilmeyecektir.
- Üretildiği ilin resmi kurumlarınca ruhsat almış ve denetlenmiş firmalarca üretilmiş olmalıdır.
- Ph değeri 7.5-8.5 arası olmalıdır.
- Patlamış delinmiş sular kabul edilmeyecek, yenisiyle değiştirilecektir.
- Ambalajın ağız kısmında kötü koku oluşması halinde yenisi ile değişim yapılacaktır. İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

Diyetisyen
Pelin GÜLOĞLU



Aşçı
Cengiz GÖK



Aşçı
M. Mehdi YAKUT

