

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. DOLMALIK BİBER

- Körpe parlaklığını kaybetmemiş ve yeşilliğini muhafaza etmiş olacaktır.
- Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış olmayacaktır. Dolmalık biberler ne çok büyük ne çok küçük olmamalı. Uzunluğu 7-9cm eni 5-6 cm olacaktır.
- TS 1205 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

5. KABAK

- Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
- Çürük, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olmalıdır.
- 150gr dan küçük 200gr dan büyük olmayacak.
- TS 1898 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

6. PATLICAN

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

7. SALATALIK

Diyetisyen
Pelin GÜLOĞLU

Aşçı
Cengiz GÖK

Mutfak Personeli
Ercan ÇİFTÇİ

- 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.

8. MARUL

- Marullar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olacaktır. Marullar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olacak taze ve körpe görünüşlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olacaktır.
- Marullar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmayacak, çeşidine özgü renkte ve sararmamış olacaktır.
- Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı, en dış yaprakları temizlenmiş olarak gelecektir. Marullar orta boyda olacaktır. Düz marulun her birinin ağırlığı 600- 1100 gram ve arasında olacak; kıvrık marulun her birinin ağırlığı ise 250 gramdan az olmayacak; aysberg marulların her birinin ortalama ağırlığı 500 gr olacaktır.
- Marullar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır.
- Marullar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Marullar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır.
- TS 1194 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

9. KURU SOĞAN

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

10. 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.

11. LİMON

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, olgunlaşmış sulu limonlardan olacaktır.
- Yeşil, ezik, çürümüş, kurumuş, donmuş, çok yumuşak, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.
- TS 34 e uygun olacaktır.
- İnce kabuklu ve sulu olacak, suyu çekilmiş ve donmuş olmayacak, ağırlığı ortalama 70gr. Dan az olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

12. SARIMSAK

- Bütün, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş, çeşidi kendine özgü renkte, başları iyice temizlenmiş kusursuz, dişleri sıkı olacaktır.

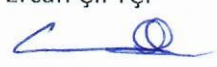
Diyetisyen
Pelin GÜLOĞLU



Aşçı
Cengiz GÖK



Mutfak Personeli
Ercan ÇİFTÇİ



- Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtisi olmayacaktır. Kökü baş kısmın hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş olacaktır.
- Yeni mahsul olup piyasanın en iyi ürünü olacaktır.
- Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiçbir şekilde müsaade edilmeyecektir.
- **5'li paketler şeklinde** alım yapılacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

13. KEMİKSİZ DANA ETİ (Kıymalık,Kuşbaşılık,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.
- Sakatlar, 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.
- 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.

14. 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 malzemeden 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.

Diyetisyen
Pelin GÜLOĞLU



Aşçı
Cengiz GÖK



Mutfak Personeli
Ercan ÇİFTÇİ



- 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.

15. 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.
- Üretici firmanın ihaleye girmesi durumunda çalışanlardan portör muayenesi istenecektir.
- Gerekli görüldüğü durumlarda toplam miktarı aşmamak kaydıyla ekmek 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.

16. 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.
- 5 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.

17. 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



Mutfak Personeli
Ercan ÇİFTÇİ

