|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3A077EAB | **T.C.**  **ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ**  **SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  Satın Alma Teklifi Formu | Doküman No | FRM-IMID-0002 |
| İlk Yayın Tarihi | 16/07/2024 |
| Revizyon Tarihi | --- |
| Revizyon No | --- |
| Sayfa No | 1/1 |

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

**Sayın Firma Yetkilisi, …/…../..2025**

Birimimizce aşağıda cinsi ve miktarı yazılı malzemelerin 4734 sayılı Kanunun 22/d maddesine göre doğrudan temin yoluyla alımı yapılacağından KDV hariç yerine teslim birim fiyatlarının bildirilmesi rica olunur.

**Teklif Dönüş :** [**saglik-kultur@cu.edu.tr**](mailto:saglik-kultur@cu.edu.tr)

**\*Teslimat Yeri: *Çukurova Üniversitesi* SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

**\*Ürünler talebimizi karşılayacak şekilde titizlikle hazırlanacaktır.**

**\*Teklifi kazanan firma asgari süre içinde aşağıdaki mal/hizmeti,faturası ile beraber Muayene Kabul komisyonu tarafından kontrol edilmek suretiyle fakültemize teslim edecektir.**

**\*Teklif bedeli KDV hariç bir şekilde belirlenecektir.**

**\*Teklifte yer alan malzemenin istenen niteliğe uygun olup olmadığı muayene kabul komisyonumuz tarafından belirlenecektir. Belirtilenin dışında fakültemize farklı bir marka, cins, kalite ve model gelmesi durumunda faturası iptal edilerek ürünler iade edilecektir.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra  No** | **Malzeme Adı** | **Malzeme Özellikleri** | **Miktarı** | **Birimi** | **Birim Fiyat(KDV Hariç)** | **Tutar**  **(KDV Hariç)** |
|  | **KAYIKHANE RESTORAN** |  |  |  |  |  |
| **1** | **Antep Fıstık İçi** |  | 4 | Kg |  |  |
| **2** | **İsot** |  | 10 | Kg |  |  |
| **3** | **Krema (Duetto 1Lt)** |  | 240 | Kg |  |  |
| **4** | **Kuru Fasulye** |  | 25 | Kg |  |  |
| **5** | **Penne Makarna** |  | 150 | Kg |  |  |
| **6** | **Nar Ekşisi Sosu** |  | 48 | Kg |  |  |
| **7** | **Tavuk Bulyon** |  | 30 | Kg |  |  |
| **8** | **Ayçiçek Yağı 18 Kg** |  | 30 | Adet |  |  |
| **9** | **Kızartmalık Yağ 18 Kg** |  | 30 | Adet |  |  |
| **10** | **Zeytin Yağ** |  | 10 | Kg |  |  |
| **11** | **Ketçap 9 Kg** |  | 6 | Kova |  |  |
| **12** | **Mayonez 8 Kg** |  | 4 | Kova |  |  |
| **13** | **Burger Sos (Heinz 230 gr)** |  | 5 | Koli |  |  |
| **14** | **Domates Salçası** |  | 50 | Kg |  |  |
| **15** | **Biber Salçası** |  | 20 | Kg |  |  |
| **16** | **Süt 1 Lt** |  | 240 | Adet |  |  |
| **17** | **Dilimli Salatalık Turşusu** |  | 3 | Kova |  |  |
| **18** | **Dilimli Mantar** |  | 5 | Kova |  |  |
| **19** | **Dil Peyniri (Tuzsuz)** | Künefe için | 50 | Kg |  |  |
| **20** | **Karanfil** |  | 3 | Kg |  |  |
| **21** | **Tombul Biber Turşusu** |  | 10 | Kg |  |  |
|  | **KAFETERYA** |  |  |  |  |  |
| **22** | **Pul Biber** |  | 100 | KG |  |  |
| **23** | **Karabiber** |  | 60 | KG |  |  |
| **24** | **Kuru Nane** |  | 50 | KG |  |  |
| **25** | **Toz Biber** |  | 100 | KG |  |  |
| **26** | **Köri** |  | 20 | KG |  |  |
|  |  | |  |  | **TOPLAM** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Firma Ad ve Ticaret Unvan:**  **Firma Vergi No:** | ………………………………………………..  ……………………………………………….. |
| **Kaşe-İmza:** |  |

YALNIZ:………………………………………………………………………

* PULBİBER(Tatlı) -Küflü, küf vs. fena kokulu, rutubetli, ıslak, kurtlu, taşlı, topraklı ve kirli olmayacak, kendine has kokuda, tadında ve renginde olacak, hiçbir yabancı madde ile karıştırılmayacaktır. İçerisinde canlı-cansız böcek ve böcek artıkları olmamalıdır. Kimyasal renklendirici kullanılmamış usulüne uygun işlenmiş olmalı, ele alındığında renk ve yağ vermemeli, çok tuzlu ve çok nemli olmamalıdır. İçerisinde çekirdek olmamalıdır. -Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır. Kutular üzerinde cinsi ve net kilo miktarı bulunmalıdır. 1 kg’lık orijinal ambalajında olacaktır. TS ve ISO standardına uygun olmalıdır. Gelen parti için aflatoksin analiz raporu istenecektir.
* KURU NANE -Gölgede kurutulmuş, iyi cins kendine özgü kokulu nanelerden elde edilmiş olacak, içerisinde yabancı bitki ve canlı-cansız böcek kalıntıları, çok toz (un gibi), taş, toprak veya çok çöp ve sap bulunmayacaktır. -Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır. 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. TS 3438 ISO 2256 standardına uygun olmalıdır.
* TOZBİBER(Tatlı) -Rengi, kokusu, tadı ve aroması kendine özgü olmalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır. İçinde canlı ya da cansız böcek bulunmamalı, boya, nişasta vb. maddeler katılmamış olmalıdır. Orta incelikte toz biber olmalıdır. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir. -Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır. Kutular üzerinde cinsi ve net kilo miktarı bulunmalıdır. 1 kg’lık orijinal ambalajında olacaktır. TS EN 14123 standardına uygun olmalıdır. -Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren rapor getirilecektir. KİMYON -1. kalite, kendi kokusunda ve renginde, içinde yabancı madde, böcek ve kalıntıları bulunmayacak, taze, temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış olacaktır. Orta incelikte olmalıdır. -1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalı, ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, cinsi, markası yazılı olmalıdır. TS EN ISO 6465 standardına uygun olmalıdır.
* KARABİBER -Taze karabiber, ağaçtan olgunlaşmadan toplanıp kurutulmuş, gri, kahverengi ve siyah renkli, yüzeyleri buruşuk meyvelerdir. Kendine özgü keskin tat ve kokuda olmalıdır. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalı ve içinde yabancı tat, canlı- cansız böcek ve böcek artıkları bulunmamalıdır. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösterir rapor ürünle birlikte getirilecektir.. -Siparişe göre tane veya toz karabiber istenebilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. En fazla 1 kg’lık ambalajlarda olmalıdır. -TS ISO 5564 standardına uygun olmalıdır.
* KÖRİ (1 Kg’lık AMBALAJLARDA) 1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. sınıf olacaktır. 2.Kendine has tat, renkte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, küflenmiş, topaklanmış, bozulmuş olmayacaktır. 3.İçerisinde canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. 4.Ambalajı taşıma, saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, rutubet geçirmeyecek insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmışolmalıdır. 4.1 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Nem miktarı %12,kuru madde de kül oranı ise en çok %8 olacaktır. 6.Son kullanma tarihinden önce bozulan köri firma tarafından değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları:Aflatoksin/Para Red tayini(HPLC)/Kurşun
* DOMATES SALÇASI

Tam olgunlaşmış, sağlam, kırmızı domateslerden usulüne uygun olarak hazırlanıp sterilize edilmiş olmalıdır. Kendine özgü tatta ve kırmızı renkte olmalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. İçerisinde gözle görülebilen kendi kabuk ve çekirdekleri dahil hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Renk ve kıvam artırıcı hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır. Suda çözünür kuru maddesi %28-30 olmalıdır. Domates salçası yeni mahsul olup, son kullanma tarihi iki yıl olan ürün olmalıdır. Malın ambarımıza kabulünden 1 yıl sonrasına kadar bozulacak olan malzemeler firma tarafından tüm masrafları üstlenerek yenisiyle değiştirilecektir.

Fiziksel özellikleri: Ambalajlı kutularda olup tepe boşluğu kabin hacminin %10 undan fazla olmamalıdır. Salça kutularının hiçbir yerinde kirlilik, delikler, salça bulaşığı, ezikler bulunmamalıdır. Teneke kutularının alt ve üst kapaklarının iki yüzü, gövdenin sadece içi laklı olmalıdır.

Ambalajı delinmiş, ezilmiş, paslı, bombeli olmamalı ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır. Net ağırlığı üzerinden alım yapılacaktır. TS 1466 standardına uygun olmalıdır.

* TAVUK BULYON

Türk Gıda Kodeksi,Gıda Hijyeni Yönetmeliği İle Et Ürünleri Tebliğine Uygun Olmalıdır. Ambalajlar Yırtık,Ezilmiş,Kirli Olmayacaktır.

* Ambalaj Üzerinde Üretici Firma Adı,Net Ağırlığı,İmal Tarihi Yazılı Olmalıdır.
* MAKARNA (KESME)
* Makarna irmikten mamul, piyasada satılan iyi cins ve kalitede olacaktır. Kirlenmiş kurtlu ve zararlılarca yenik olmamalı, canlı cansız böcek ve böcek artıkları bulunmamalıdır. Kendine has koku ve renkte olmalıdır. Tuz ve boyar madde içermemelidir. Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında suya geçen miktar en çok %10 olmalıdır. Rutubet miktarı en çok %13 kül miktarı en çok %1 ve protein miktarı en az %10.5 olmalıdır. Pişirilme sonunda üründe kırılma ve dağılma olmamalıdır.
* Alınacak ürünler sade makarna çeşidi, kesme/çubuk makarna tipi olmalıdır. İmalat tarihinden itibaren en fazla 1 ay geçmiş olmalıdır. Kutular üzerinde cins ve net kilo miktarı bulunmalıdır. 5 kg’lık orijinal ambalaj halinde olmalıdır.
* Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır.
* TS 1620 Standardına uygun olmalıdır.
* ANTEP FISTIĞI
* 1. TS 1280’e uygun olacaktır.2. Yeni sene mahsulü olacaktır.3. Kabuksuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam, bütün olacaktır. Çürük artıklar bulunmayacaktır4. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmayacak, içi buruşmuş kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmayacaktır.5. Nem oram %5 ’ i geçmemelidir.6. Ambalajı, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
* KETÇAP
* 1.Acısız şekilde teslim edilmelidir 2. Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.3. Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.4.Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.5. Türk Gıda Kodeksi ‘ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.6.Üretici firma HACCP belgesine ve ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve7.Gıda Üretim İzni’’ belgesine sahip olmalıdır.7.750 gr’lık ambalajda ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır
* MAYONEZ
* 1.Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.2.Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.3.Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.3.Türk Gıda Kodeksi ‘ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.4.Üretici firma HACCP belgesine ve ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesine sahip olmalıdır. 5.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır.6. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| İSOT BİBER | | | | | |
| * .Kendine Has Koku,Ren Ve Tatta Olmalı;İçinde Hiçbir Yabancı Madde | | | | |  |
| Olmamalı, Boya Maddesi Katılmış Olmamalı. | | |  |  |  |
| * Ambalaj Üzerinde Üretici Firma Adı,Net Ağırlığı,İmal Tarihi Yazılı Olmalıdır.   **AYÇİÇEK YAĞI / KIZARTMALIK (FRİTA) YAĞ**  Ayçiçek bitkisinin tohumlarından elde edilmiş olmalıdır. Rafine edilmiş olmalıdır. İçerisinde asla tortu ve yabancı madde bulunmamalıdır. Asit sayısı en çok 0,6 mg KOH/g yağ olmalı, çoklu doymamış yağ asidi oranı ortalama %53,2 olmalıdır.  -Ambalajı delinmiş, ezilmiş paslı bombeli olmamalı ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır. nin 18 lt’lik orjinal teneke kutularda olmalıdır. Net ağırlığı üzerinden alım yapılacaktır. **TS 886** standardına uygun olmalıdır.  NOT: Firmanız tarafından verilen ürünün markasının belirtilmesini rica ederiz.  Alım: Kafeterya ve Kayıkhane Restoran için yapılmaktadır.  MANTAR KONSERVE(TÜM – DİLİMLENMİŞ)(NET:2650 GR, SÜZME A. 1150 GR TNK AMB):   1. Beyaz kültür mantarından konserve edilmiş olmalıdır. 2. Konserve edilmiş mantarlar kendine özgü renk, tat ve dokuda olmalı, yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır. 3. Net ağırlığı 2650, süzme ağırlığı 1150 gram olan teneke ambalajlarda olmalıdır. 4. Siparişe göre tüm mantar veya doğranmış mantar olarak istenebilir. 5. Kavanozlartemiz olmalı, kapağı bombe yapmış sızıntılı ve kapağı açılmış olmamalıdır.   **NAR EKŞİSİ SOSU( NET 500 GR):**  Nar meyvesinin suyundan yoğunlaştırılarak elde edilmiş olmalıdır. Piyasanın en iyi mamulü ve 1. sınıf olacaktır. Nar ekşisi kendisine özgü açık kahverenginden koyu kahverengine kadar değişebilen renkte olmalıdır. Nar ekşisi tortusuz olmalı, meyve parçacıkları içermemeli ve tekniğine uygun olarak damıtılmış Nar ekşisinin tadı kendine özgü olmalı, yanık ve yabancı madde bulunmamalıdır.Nar ekşisinde koruyucu madde, Sakaroz, glikoz ve yapay boya maddeleri bulunmamalıdır. Nar ekşisi ilgili TS standardındaki kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklere sahip olmalıdır. Nar ekşisi içindeki nar ekşisinin özelliğini bozmayan, üründen etkilenmeyen ve sızdırmaz olarak olmalıdır. kapatılabilen cam şişelerde, üstünde imal ve son kullanma tarihi bulunan ambalajlarda , Ambalajlarda firma adı, TS numarası, net ağırlığı bulunmalıdır. Net ağırlığı 500 gram olan ambalajlarda olmalıdır. Burada hususlar belirtilmeyen dâhilinde diğer hususlar Gıda Maddeleri tüzüğü ve ekleri ile TSE'de belirtilen tüm olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük eklerini de kapsayacaktır.  **BİBER SALÇASI**  Taze, olgun, kırmızı renkli tatlı biberlerin iyice yıkanıp ezildikten sonra ıslatılarak usulüne uygun kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulgunun, ilave tuz hariç briksi en az %18 oluncaya kadar koyulaştırılmış ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilmiş olmalıdır. Tuz miktarı hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı da dahil olmak üzere toplam kuru maddede kütlece %5 i geçmemelidir. PH değeri 4,1-5 arasında olmalıdır. Ambalaj doldurma oranı %90 dan az olmamalıdır.  -Ambalajı delinmiş, ezilmiş paslı bombeli olmamalı ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır. 5 kg’lık orijinal teneke kutularda olmalıdır. Net ağırlığı üzerinden alım yapılacaktır.  **TS 7896** standardına uygun olmalıdır. | | | | | |
| **DİLİMLİ SALATALIK TURŞUSU**  Kornişon 2 (İki) numara büyüklüğündeki hıyarların (salatalıkların) sirke ve tuzlu su içerisinde laktik asit ya da sirke asidi (asetik asit) ) fermantasyonu sonucunda oluşan üründür. Turşu, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Turşuda kullanılan hıyarlar (salatalıklar) acılaşmamış, temiz, sağlam, küflenmemiş, bütünlüğünü korumuş kendilerine özgü tat ve kokuda olmalı, ezik ve çürük olmamalıdır. Turşuların rengi suda koyulaşmamalı, salyalanma olmamalıdır. Kullanılan koruyucu madde miktarı 1gr/kg’ı geçmemelidir. Sirke %1, asetik asit %4’ tuz en çok %7’den çok olmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir.  Yeni üretim olup, üzerinde net ve süzme ağırlığı belirtilmiş olmalıdır. Ambalajı delinmiş, ezilmiş, paslı, bombeli olmamalıdır.  den çok olmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Yeni üretim olup, üzerinde net ve süzme ağırlığı belirtilmiş olmalıdır. Süzme ağırlığı üzerinden alım yapılacaktır. Ambalajlar üzerinde üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.  Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır. Kutular üzerinde cinsi ve net kilo miktarı bulunmalıdır.  Süzme ağırlığı üzerinden alım yapılacaktır.  TS 4199 standardına uygun olmalıdır.  **ZEYTİNYAĞI (SIZMA / RİVİERA)**   1. Zeytinyağı; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Zeytin Yağı ve Pirina Yağı Hakkında Tebliği” kalite ve saflık kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır. 2. Zeytinyağı; Sadece zeytin ağacı, Oleaeuropaea L. meyvelerinden elde edilen yağlardan olacaktır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı olmayacaktır. 3. Natürel sızma zeytinyağı; Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar olacaktır. 4. Riviera zeytinyağı; Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda l,0 gramdan fazla olmayan yağ olacaktır. 5. Aksi belirtilmedikçe kuruluşa temin edilecek olan zeytinyağı “Riviera” tipi olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Rengi altın sarısı, yeşilimtrak sarı veya açık renkte olabilir. Berrak, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacaktır. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. 6. Zeytinyağları ortam sıcaklığında olmalıdır. 7. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. 8. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır. 9. Yağlar Net 16-18 kg’lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra, net ağırlık üzerinden kabul edilecektir. 10. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. 11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. 12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. 13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. 14. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır. | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |

**KREMA**

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına, ürün özellik ve bileşenlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine has, tat, renk ve kokusu olan, taze ürün olmalıdır.
3. Yabancı tat, madde ve koku bulunmamalıdır. Acılaşmış, küflenmiş, bozuk olmamalıdır.
4. Krema pastörize veya UHT olacaktır.
5. 1 lt’lik (1/1) kapalı ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır.
6. Kuruluş tarafından kullanılacak tarife göre; ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema veya ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren tam yağlı krema istenecektir.
7. Kaymağın süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır. 200 gr’lık orijinal paketlerinde getirilmelidir.
8. Kremada ve kaymakta gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
9. Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.
10. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, süt yağı oranı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaymak ve kremalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.