|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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, 14.11.2024**

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 tarihi: 15.11.2024-saat : 10:00**

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

<https://arsiv.cu.edu.tr/ihaleler> adresinden ulaşabilirsiniz.

**Ürünler Daire Başkanlığına bağlı birimlere dağıtımlı olarak teslim edilecektir.**

**Teklif verdiğiniz ürünlerin marka, koli içeriği, ambalaj vb. özellikler hakkında bilgi vermenizi rica ederiz.**

**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)** |
| **1** | Dilimli Mantar 18 Kg | 18 Kg | 4 | Kova |  |  |
| **2** | Zeytinyağı |  | 15 | Kg |  |  |
| **3** | Dondurulmuş Kalem Börek 10 kg | 10 Kg | 5 | Paket |  |  |
| **4** | Penne Rıgate Makarna | 500 gr | 16 | Koli |  |  |
| **5** | Tel Şehriye |  | 5 | Kg |  |  |
| **6** | Margarin |  | 24 | Kg |  |  |
| **7** | Ayçiçek Yağı 18 Kg | 18 Kg | 400 | Adet |  |  |
| **8** | Kızartmalık Yağ 18 Kg | 18 kg | 4 | Adet |  |  |
| **9** | Dondurulmuş Patates Cipsi 7\*7 | (2,5 kg \* 5) | 20 | Koli |  |  |
| **10** | Dilimli Kornişon Turşu 18kg | 18 Kg | 3 | Kova |  |  |
| **11** | Tomurcuk Çay 125 gr. |  | 50 | Adet |  |  |
| **12** | Dökme Siyah Çay |  | 20 | Kg |  |  |
| **13** | Sargılı Küp Şeker |  | 50 | Kg |  |  |
| **14** | Türk Kahvesi |  | 30 | Kg |  |  |
| **15** | Kahvaltılık İri Siyah Zeytin 10 Kg |  | 2 | Teneke |  |  |
| **16** | Kahvaltılık İri Yeşil Zeytin 10 Kg |  | 2 | Teneke |  |  |
| **17** | Toz Kırmızı Biber |  | 5 | Kg |  |  |
| **18** | Pul Biber |  | 10 | Kg |  |  |
| **19** | Kimyon |  | 5 | Kg |  |  |
| **20** | Kekik |  | 5 | Kg |  |  |
| **21** | Nar Ekşisi 1 Lt.\*6 | 1 Lt\*6 | 5 | Koli |  |  |
| **22** | Limon Suyu 1 Lt.\*6 | 1 Lt\*6 | 5 | Koli |  |  |
| **23** | Toz Şeker |  | 100 | Kg |  |  |
| **24** | Pirinç Osmancık |  | 25 | Kg |  |  |
| **25** | Krema 1 Lt \* 12adet | 1 Lt\*12 | 10 | Koli |  |  |
| **26** | Süt yarım yağlı 1 Lt. 12 adet | 1 Lt\*12 | 6 | Koli |  |  |
| **27** | Tuz İyotlu |  | 30 | Kg |  |  |
| **28** | Kırmızı Mercimek |  | 50 | Kg |  |  |
| **29** | Ayran 200 ml\*24’ lü | 24’ lü | 30 | Koli |  |  |
| **30** | Ayran 330 ml\*24’ lü | 24’ lü | 30 | Koli |  |  |
| **31** | Sumak |  | 5 | Kg |  |  |
| **32** | Buğday Unu |  | 750 | kg |  |  |
|  |  | |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

**MAKARNA**

1. Tüm ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Durum Buğdayından olmalı piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
3. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabi, fena koku, lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünüşleri mütenaciz olacaktır.
4. İrmik (glüten), Su, eser miktarda yumurta, soya ve hardal içermelidir.
5. Dünya Mutfağında kullanılacaktır.
6. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval çöküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
7. Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
8. Makarnalar 500 gr’lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
9. Ambalaj üzerinde hangi cins irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
10. Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
11. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
12. Rutubet % 13’ü geçmeyecektir.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**BİTKİSEL MARGARİN**

Kendine has tat, koku görünüm ve yapıda olmalıdır. Ürünlerde tuz ve su dışında kalan kısım en az 2/3 ü yağ olmalıdır. İçinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ağırlıkça en az %80 en fazla %90 yağ içeren bitkisel margarin olmalıdır. Birim Ambalajları 5 kg veya 10 kg olacaktır. Gıda ile temas eden ambalajlar delinmiş ve yırtılmış olmayacak, Akma ve sızıntı olmayacak.

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 2284** standardına uygun olmalıdır.

**PİLAVLIK PİRİNÇ (Yerli Osmancık)**

İyi pilav vasfına uygun, tabii renkte, homejen ve fabrikada üretilmiş birinci sınıf pirinç olmalıdır. Yeni senenin mahsulü olup, ekstra sınıfın özelliklerini taşımalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Islak nemli olmamalıdır. İçerisinde canlı ve cansız böcek bulunmamalıdır. Böcek yenikli küflü ve kötü kokulu olmamalıdır. Bozuk ve lekeli tane miktarı %0,5, taş, toprak ve zararsız tane tohumları %0,3, kırık pirinç taneleri %5 i geçmemelidir. Rutubet en fazla %14,5 olmalıdır. Pirinçlerin uzunluğu uzun taneli 6,7 mm den büyük olmalı, orta taneli piriç 5,2-6 mm arasında 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. Üzerinde cinsi ve net kilo miktarı bulunmalıdır. Pirinç çuvalları tartıda eksik geldiğinde en yüksek fire oranı düşülerek alım yapılacaktır.

**TS 2408** standardına uygun olmalıdır.

**PASTALIK - BÖREKLİK UN**

1. Buğday Unu yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur.
3. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekstra-ekstra lüks böreklik undan, 1.kalite ve yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
4. Rengi beyaz olacaktır.
5. Yabancı tat ve kokuda olmamalı, acılaşma, küf, canlı, cansız parazit ve/veya artıkları, kurt, böcek, taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
6. Yaş gluten normal elastikiyette olmalıdır.
7. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
8. Gerekli deneme yapılıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
9. Pastalık-böreklik tip 1 un alınacaktır.
10. Un ambalajları 25 kg’lık olacaktır.

**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.

**ŞEHRİYE (ARPA/TEL)**

Makarnalık sert buğday irmiğinden usulüne göre su ile yoğrulup, istenilen biçim verilip kesilerek hazırlanmış olmalıdır. Kirlenmiş, küflü, kurtlu, canlı ve cansız böcekli olmamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Boyanmış ve tuz ilave edilmiş olmamalıdır. %1’lik tuzlu suda 20 dakika içinde hepsi pişmeli ve dağılmamalıdır. Ambalajlardaki şehriyeler kırık olmamalıdır. Protein miktarı en az %10,5, nem oranı en fazla %13 olmalıdır.

Alınacak ürünler sade tip olmalıdır. İmalat tarihinden itibaren en fazla 1 ay geçmiş olmalıdır. Şehriyeler 5’er 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. Kutular üzerinde cinsi ve net kilo miktarları bulunmalıdır.

TS1620 standardına uygun olmalıdır.

**ŞEKER (TOZ KRİSTAL – KESME – TEKLİ KAĞIT AMBALAJLI)**

1. Şeker yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Rafine, 1.sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
4. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacaktır. Nem miktarı en çok %0,5 olmalıdır.
5. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyaflı, karton, kağıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, Kraft kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
6. **Kesme Şekerler**; 1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. **Tekli, kağıt ambalajlı küp şekerlerden** olup, ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
7. İstenildiğinde 1000 gr'lık kutularda getirilecektir.

**KIRMIZI MERCİMEK**

1. Mercimek yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. 1. Sınıf ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Futbol türü olacaktır.
4. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
5. Yeteri derecede kurumamış, nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır.
6. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
7. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
8. Çöp, muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,1’i (binde bir) geçmeyecektir.
9. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağmalama, fırınlamak suretiyle parlatılmış kurutulmuş olmayacaktır.
10. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa kusurlu taneler miktarı %1’den fazla olmayacaktır.

**LİMON SOSU**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Doğal limon suyunun tat ve renginde olacaktır.
3. Ağızda acı, metalik ve yabancı aroma tadı bırakmamalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi’ne uygun olarak üretilmelidir.
5. Türk Gıda Kodeksinin belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
6. 1 lt’lik ağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.

**PİRİNÇ (BALDO PİLAVLIK / OSMANCIK)**

1. Pirinç yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda, Trakya veya Gönen **BALDO** cins olacaktır. Tip A olacaktır.
3. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda, OSMANCIK PİRİNÇ olacaktır.
4. Kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
5. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % l’i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
6. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5’i geçmeyecektir.
7. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7’e kadar olabilir.
8. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
9. İthal malı BALDO / OSMANCIK pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir.
10. Ambalaj üzerinde malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
11. **YEMEKLİK/SOFRALIK TUZ**
12. Tuz yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
13. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
14. Piyasada satılanın en iyisinden, 1.kalite, ince öğütülmüş, kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
15. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.
16. Homojen olmalıdır.
17. Orijinal 750 gr’lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketleme yapılmalıdır.
18. Sofralık Tuz; masada kullanım için **1 gr’lık, kağıt ambalajlı** ürünler getirilecektir.
19. Arzu edildiğinde iri tuz istenecektir. **İRİ TUZ**; temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
20. Kuruluş ihtiyacına göre istenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda **İYOTSUZ / İYOTSUZ TUZ** getirilecektir.

**KEKİK**

1. Kekik: Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.
2. Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
3. İçerisinde kurutmaya bağlı dal parçaları bulunmamalıdır.
4. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

**KIRMIZI PUL BİBER / TOZ KIRMIZIBİBER**

1. Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
2. Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
3. Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
4. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
5. Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
6. Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
7. Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
8. Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
9. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
10. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

**KİMYON**

1. Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
3. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.
4. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.

**SUMAK**

1. Sumak: Rhus aromatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün halini ya da sofra tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün halini veya öğütülmüş meyve kabuklarından olacaktır.
2. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
3. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
4. İçerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

**ÇAY**

1. Çay; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği” fiziksel ve kimyasal özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Piyasanın en iyi kalitelisi, **1.SINIF** ve koyu renkli, kendine özel kokuda, yaprak halinde olacaktır. Çok kırıklı ve tozlu olanlar kabul edilmeyecektir.
3. Rutubeti %9’dan, külü %7’den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit ettirilecektir. ÇAYKUR malı çay olacaktır.
4. İçinde sap, yaprak artığı, kum, toz, çöp olmayacaktır. Küflenmiş, ıslak, dışarıdan yabancı koku çekmiş olmamalıdır.
5. Boyalı olmayacaktır.
6. Çay ortam sıcaklığında teslim olmalıdır.
7. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
8. 1 kg’lık paketler halinde teslim edilecektir. Paketlerin üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
9. Taşıma ve Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan çaylar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**BİTKİSEL YAĞLAR (AYÇİÇEK YAĞI / FINDIK YAĞI)**

1. Yağlar; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği” tüm değerlerine ve ürün özelliklerine uygunolmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yağlar kendilerine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdırlar.
3. Ayçiçek Yağı: Ayçiçek bitkisinin (Helianthusannuus L.) tohumlarından elde edilmiş olacaktır. Kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Berrak, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
4. Fındık yağı: Fındık ağacının (Corylusavellana L,Corylusmaksima ve Coryluscolbina) meyvelerinden elde edilecektir.
5. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
6. Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.
7. 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.
8. Yağlar Net 16-18 kg’lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
9. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, yağın cinsi, yapım şekli, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır.
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.
15. 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.

**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.

**TURŞU (DİLİMLİ SALATALIK )**

1. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun piyasada satılan iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
2. Karışıma giren her bir turşu kendine has, renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalı.
3. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.
4. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.
5. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
6. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacak, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.
7. Salatalık turşuları doğranmış ve taneler boy olarak bir örnek olacaktır.
8. Salatalıklar kuruluşun isteğine göre No:2 veya No:3 boyutlarda olacaktır. Acı olmayacaktır.
9. Biberiye turşusu mini boy ve acı çeşitten olacaktır.
10. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
11. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
12. Karışık ve salatalık turşular net ürün içeriği 5 kg veya 10 kg olan ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalajlar turşuyu etkilemeyen veya turşudan etkilenmeyen, sağlığa zararlı olmayan, laklı teneke ambalajlar içerisinde alınacaktır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
13. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
14. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
15. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
16. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan turşular yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
17. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
18. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

**TÜM DONDURULMUŞ ÜRÜNLER**

1. Ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği” ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” özelliklerine uygun olacak, Ek**-**1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere de uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler gıda ile temas edebilir naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde, 2,5 kg-5 kg-10 kg’lık orijinal ambalajlarda,10 kg’lık karton kolilerde teslim edilecektir.
3. Ürünler –18°C’de olmalıdır.
4. Kurt olmamalı, böcek, kuş ve benzeri yeniği, taş bulunmamalıdır.
5. Dondurulmuş ürünler hiçbir katkı maddesi içermemelidir.
6. Ürünler yerli olacaktır. Kuruluş ihtiyacına göre Diyetisyenin veya idarenin onayı ile İthal ürünler alacaktır.
7. %90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır.
8. Üretici firma, dondurulmuş ürünlere ait ‘’Gıda Sicil Belgesi ve Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.
9. Gerektiğinde ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır. Ambalajların üzerinde ürünün cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak), içindekiler kısmı ve metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
15. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**DONDURULMUŞ PARMAK PATATES**

1. Ürün patatese özgü tat ve lezzette olmalıdır.
2. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
3. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Ağızda mantarlaşmış bir his vermemelidir.
4. Kolayca dağılmayan bir yapıda olmalıdır.
5. Patateslerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmamalıdır.
6. Yabancı madde bulunmamalıdır.
7. 1.sınıf dondurulmuş patates olacak, kendine has renkte kararmamış ve bir örnek renkte olmalı, hastalıklı ve bozulmuş kısımlar ile mekanik zarar görmüş kısımları, filiz ve gözenekleri ayıklanmış olmalıdır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşma olmamalıdır.
8. Kuruluşun ihtiyacına göre 7x7 veya 9x9 Çubuk olarak donuk olarak teslim edilecektir.

**DONDURULMUŞ KALEM BÖREK**

1. Ürün kendine özgü tat ve lezzette olmalıdır.
2. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
3. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Ağızda mantarlaşmış bir his vermemelidir.
4. Kolayca dağılmayan bir yapıda olmalıdır.
5. Böreklerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmamalıdır.
6. Yabancı madde bulunmamalıdır.
7. 1.sınıf dondurulmuş kalem börek olacak, kendine has renkte kararmamış ve bir örnek renkte olmalı, hastalıklı ve bozulmuş kısımlar ile mekanik zarar görmüş kısımları, filiz ve gözenekleri ayıklanmış olmalıdır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşma olmamalıdır.
8. İçinde kullanılan peynir de kokma, bozulma, ekşime vb. deformasyon olmamalıdır.

**AYRAN 200 ML / 330 ML**

* Ayranlar tam yağlı olmalıdır.
* Ayran yapımında kullanılan su ve yoğurt Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olmalıdır.
* Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.
* Ayranda asitlik laktik asit cinsinden %0,6’dan aşağı %1,6’dan yukarı olmamalıdır.
* Ayranda yabancı koku tat aroma hissedilmemeli ayran yoğunluğu 1,020’den az olmamalıdır.
* Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
* Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.
* Ayranın 1ml’sinde 10’dan çok koliform gurubu organizma 100’den çok küf ve maya olmamadır.
* Ayran günlük olmalı otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde olmalıdır.
* Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi, malın adı yapım tarihi, net ağırlığı en az (175 gr) tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.
* Ayranlar +8 derecenin altında saklanmalı, frigorifik araçlarda soğuk zincir korunarak taşınmalı, ambalajların üzerinde delik çatlak ve bozukluk olmamalıdır.
* Ayran piyasada 1. Kalitede olup, kendine has tat aroma ve görünüşte olmalıdır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Süt ve süt ürünleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
* Yerli menşei olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**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.