



SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

Kurum	SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ	
Birim	Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı	
Adres	S.D.Ü. Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığı Doğu Yerleşkesi/ISPARTA	
Alım Usulü	YAKLAŞIK MALİYET	
Satın Alma Birimi	Tel/Faks	0 246 211 48-05-24-09 Faks: 0246 211 48 23
	E-Mail	sksihale@sdu.edu.tr
Teklif Değerlendirme Tarih ve Saati	10/05/2024 günü saat 17:30	

1. KISIM					
S.N.	ADI	BİRİMİ	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	ÇARLİSTON BİBER	KG	1.000		
2	PATLICAN	KG	1.200		
3	DOMATES	KG	3.000		
4	PATATES	KG	4.000		
5	KURU SOĞAN	KG	1.000		
6	KURU SARIMSAK	KG	30		
7	SALATALIK	KG	1.500		
8	KIRMIZI BİBER	KG	100		
9	MAYDANOZ	KG	100		
10	DERE OTU	KG	10		
11	HAVUÇ	KG	1.000		
12	LİMON	KG	1.000		
13	MANTAR	KG	500		
14	YEMEKLİK KABAK	KG	1.300		
15	DOLMALIK BİBER	KG	1.000		
16	ERİK	KG	400		
17	KİRAZ	KG	800		
18	KAYISI	KG	800		
19	SEFTALİ	KG	800		
20	ÜZÜM	KG	1.600		
21	KAVUN	KG	2.400		
22	KARPUZ	KG	3.200		
				TOPLAM	

2. KISIM					
S.N.	ADI	BİRİMİ	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	DAYANIKLI SÜT (UHT)	KG	3.000		
2	YOĞURT	KG	1.300		

3	TEREYAĞI	KG	300		
4	KAŞAR PEYNİRİ	KG	80		
5	AYRAN 200 GR. BARDAK	KG	34.000		
6	YOĞURT KASE 200 GR.	KG	27.000		
7	YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR	KG	400		
				TOPLAM	

3. KISIM					
S.N.	ADI	BİRİMİ	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	PİLİÇ ETİ KALÇASIZ BUT	KG	3.000		
2	PİLİÇ ETİ BAGET	KG	1.000		
3	PİLİÇ ETİ IZGARA KANAT	KG	1.500		
4	PİLİÇ ETİ TAKIM	KG	200		
5	PİLİÇ ETİ KALÇASIZ ÜST BUT	KG	1.000		
6	PİLİÇ ETİ DİET KEMİKSİZ GÖĞÜS	KG	1.200		
				TOPLAM	

4. KISIM					
S.N.	ADI	BİRİMİ	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	ROLL EKMEK 50 GR	ADET	100.000		
2	SANDVIÇ EKMEĞİ 100 GR	ADET	500		
				TOPLAM	

5.KISIM					
S.N	ADI	BİRİMİ	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
1	YUFKA	KG	200		
2	ÇİĞ TEL KADAYIF	KG	35		
3	YUMURTA 30 LU	KOLİ	450		
4	YEMEKLİK İYOTLU TUZ	KG	1.000		
5	UN TİP 1	KG	3.000		
6	BAKLAVALIK UN	KG	150		
7	MISIR NIŞASTASI	KG	200		
8	LİMON TUZU	KG	50		
9	PİKNİK BEYAZ PEYNİR	ADET	2.000		
10	PİKNİK ÇİKOLATA	ADET	3.000		
11	PİKNİK TEREYAĞI	ADET	3.000		
12	PİKNİK BAL	ADET	2.000		
13	SİYAH ZEYTİN	KG	150		
14	YEŞİL ZEYTİN	KG	50		

15	SALAM	KG	20		
16	TEK KULLANIMLIK KETÇAP	ADET	1.000		
17	TEK KULLANIMLIK MAYONEZ	ADET	1.000		
18	YAŞ MAYA	KG	8		
19	TÜRK KAHVESİ	KG	10		
20	DÖKME DEMLEME ÇAY	KG	120		
21	HAZIR KAHVE 3 Ü 1 ARADA	ADET	1.000		
22	İNSTANT KAHVE KLASİK	ADET	1.000		
23	SÜT TOZU	ADET	1.000		
24	SALAMURA DİLİM MANTAR	KG	50		
25	SOYA SOSU	KG	24		
				TOPLAM	
				G.TOPLAM	

1-Teklifleri teklif değerlendirme tarih ve saatine kadar SDÜ Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı satın alma şubesine elden teslim edileceği gibi faks, mail, posta ve kargo yoluyla da gönderilebilir.
2-Teklifler imzalı ve kaşeli olmalıdır.
3-Teklif değerlendirme tarih ve saatinden sonra gönderilen teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır.
4-Sipariş edilen Mal/Hizmet tarafımıza bildirilmesine müteakip 30.09.2024 tarihine kadar peyder pey Sağlık Kültür Ve Spor Daire Başkanlığına teslim edilecektir.
5-Teknik Şartname ektedir.
6-Teklif ettiğimiz mal/hizmet teknik şartnamede belirtilen özellikleri karşıladığını kabul ederiz.
7- Ödemeler muayene kabul komisyonunun onayından sonra en geç 20 iş günü içerisinde peyder pey yapılacaktır
8-<http://ihale.sdu.edu.tr/> adresinden satın alma ilanlarımıza ulaşabilirsiniz.

Yukarıdaki malzemeleri, her türlü nakliye, sigorta, vergi giderleri tarafımıza ait olmak üzere KDV hariç(yazıyla).....TL.....kuruş bedel karşılığında vermeyi kabul ve taahhüt ederiz. Teklifimiz/....../2024 tarihine kadar geçerlidir.

Teklif Vermeye Yetkili Kişinin		/...../2024 FİRMA KAŞE/ İMZA
Adı Soyadı		
Telefon /Faks Numarası		
TC – VERGİ NO		
Elektronik Posta Adresi		

TEKNİK ŞARTNAME
1.GRUP

1-ÇARLISTON BİBER:

1. TS 1205'e uygun olacaktır.
2. Taze, körpe, parlak, sarımtırak-yeşil rengini korumuş olacaktır.
3. Çürük, ezik, buruşmuş, parçalanmış, sararmış, güneş yanığı görmüş, vakti geçmiş, acı ve arasına diğer biberler karışmış olmayacaktır.
4. Her parti çeşit olarak bir örnek olacaktır.
5. Çapları sapa yakın en kalın yerden tatlı sivri biberde 10mm'den-çarlistonda 20 mm'den az olmayacaktır. Tüketime uygun fakat boy sınıfına uymayan biber oranı ağırlık veya sayı bakımından % 10'u geçemez.

2-PATLICAN:

1. TS 1255'e uygun olacaktır.
2. Patlıcanlar bütün, sağlam, temiz görünüşlü, sıkı, taze yeterince olgunlaşmış olmalıdır.
3. Patlıcanlar tohuma kaçmış, acı, çürük, kesilmiş, ezik, pörsük, bayatlamış (çekirdekleri beyazlığını kaybetmiş), sertleşmeye yüz tutmuş olmamalıdır.
4. Patlıcanların üzerinde anormal dış nem yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
5. Sap çanak yaprakları kopmamış olacaktır.
6. Patlıcanların adedi 150 gr'dan küçük, sap hariç uzunluk 10 cm'den kısa olamaz. Karnıyarık ve imambayıldı için boyu 20 cm çapı 4-5 cm olan kemer patlıcanı tercih edilir.
7. Tüketime uygun ancak boy sınıfına uymayan patlıcanlar ağırlık veya sayı bakımından %10'u geçemez.

3-DOMATES:

1. TS 794'e uygun olacaktır.
2. Olgun, kırmızı, normal sertlikte, ince kabuklu sıkı etli ve mevsimine göre tarla veya sırık domates cinsinden olacaktır.
3. Sarı ve yeşil oranı % 2'den fazla, bir adedi 80-100 gr'dan az olmayacaktır.
4. Çürük, bozulmuş, çamurlu ve ıslatılmış olmayacaktır.
5. Kimyasal madde artıkları, aşırı dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
6. Temiz tahta, plastik veya mukavva kutu, kasa veya sandık içerisinde getirilecektir.

4-PATATES:

1. TS 1222'ye uygun olacaktır.
2. Pişirildiğinde dağılmayan sarı cinsten olup, çürük, donuk, yumuşak, pörsük, bozulmuş, çamurlu, filizlenmiş veya filizleri kırılmış, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
3. Haşere kaynaklı iz bulunmayacak yüzeyi pürüzsüz olacaktır.
4. Yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun soyulmasıyla kaybolmayan yeşil kısım, et kısmında 5mm'den daha derine nüfuz etmiş kabuk altı lekeleri olmamalıdır.
5. En küçük yumrunun boyu 70 mm'den küçük olmamalıdır.

5-KURU SOĞAN:

1. TS 796'ya uygun olacaktır.
2. Çürük, ezik, donuk, yumuşak, gevşek, pörsük, bozulmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
3. Soğanların en azından iki dış kabuğu kurumuş olacaktır.
4. Soğanlar sapsız ve filizlenmemiş olacaktır.
5. Merkezinde odunsu yapı oluşmamış olacaktır.
6. Soğanların çapları 50mm'den az olmayacaktır.

6-SARIMSAK (KURU):

1. TS 1131'e uygun olmalıdır.
2. Sapı ile başı örten dış kabuğu ve dişleri saran kabukları tamamen kurumuş ve yeni sene ürünü olmalıdır.
3. Sarımsak başları iri dişli, bütün, sağlam, sıkı, temiz, dondan hasar görmemiş olmalı, üzerinde yabancı tat ve koku, filizlenme, küf izleri ile toprak, gübre ve ilaç artıkları bulunmamalıdır.
4. Ekstra sınıf sarımsak olacak ve en küçük çap 45mm'den az olmayacaktır. Kökleri baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir biçimde kesilmiş olmalıdır.
5. Sarımsak sapları 20 cm'den uzun olmamalıdır.

7-SALATALIK:

1. TS 1253'e uygun olacaktır.
2. Taze, bütün, sağlam, diri, acılaşmamış ve temiz ,sofralık olmalıdır.
3. Üzerinde aşırı nem taşımamalı yabancı tat ve kokuda olmamalıdır.
4. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.
5. Her 10 cm için 10mm'yi geçmeyen eğrilik kabul edilebilir olup ağırlık 100–200 gr arası olmalıdır. Boy 10cm'den az olmamalı, çap 4–5 cm arası olmalıdır.

8-KIRMIZI BİBER:

1. TS1205'e uygun olacaktır.
2. Taze, körpe, parlak, kırmızı rengini korumuş, etli konik biber olacaktır.
3. Çürük, ezik, buruşmuş, parçalanmış, sararmış, güneş yanığı görmüş, vakti geçmiş, acı ve arasına diğer biberler karışmış olmayacaktır.
4. Her parti çeşit olarak bir örnek olacaktır.
5. Çapları sapa yakın en kalın yerden 30 mm'den az olmayacaktır. Tüketime uygun fakat boy sınıfına uymayan biber oranı ağırlık veya sayı bakımından % 10'u geçemez.

9-MAYDANOZ:

1. TS 1816'ya uygun olacaktır.
2. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku, yabancı otlar, parazit olmamalıdır.
3. 100 gr'lık demetler şeklinde olup, sap uzunluğu 10 cm'yi geçmemelidir.

10-DEREOTU:

1. TS1814'e uygun olacaktır.
2. Dış etkenlerden zarar görmemiş taze görünümlü, solmamış, sağlam ve temiz olmalı üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı tat ve koku, yabancı otlar, parazit olmamalıdır.
3. 50–100 gr'lık demetler şeklinde olup, sap uzunluğu 5cm'yi geçmemelidir.

11-HAVUÇ:

1. TS1193'e uygun olacaktır.
2. Havuçlar sıkı, yarılmamış, sağlam, bütün, taze görünümlü, pörsümemiş, çatallaşmamış, yan kök yapmamış, odunlaşmamış, topraktan çıkarıldıktan sonra mutlak suretle yıkanmış ve üzerinde toprak veya yabancı maddelerin bulaşığı kalmamış olmalıdır.
3. Havuçların üzerinde hastalık veya böceklerin sebep olduğu yaralar anormal dış nem yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
4. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayıklanmış olacak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
5. Havuçların boyu 25 – 30 cm'yi geçmemeli en kalın kısmının çapı 2 cm'den az, 4 cm'den fazla olmamalıdır. Ağırlıklar 50- 150 gr arası olmalıdır.

12-LİMON:

1. Mevsimine göre iyi cins, olgun, sulu olmalıdır.
2. Ezik, çürük, donmuş, kurumuş, küflenmiş, çok yeşil olmayacaktır.
3. Limonların kalın kabuklularının ağırlığı 100 gr'dan, ince kabuklularının ağırlığı 80 gr'dan aşağı olmayacaktır.

13-MANTAR:

1. TS 2410'a uygun olacaktır.
2. Bütün temiz ve sağlıklı, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış kendine özgü renk şekil ve görünüşte ve özürsüz olacaktır.
3. Sapı kesilmemiş mantarlarda sap uzunluğu, şapka sapından büyük olmayacaktır.
4. Sap ve şapka üzerinde bulunan örtü toprağı miktarı, kuru olarak mantar ağırlığının sapı kesilmiş mantarlarda % 0,5'ini sapı kesilmemişlerde ise % 3'ünü geçmeyecektir.
5. Piyasada bulunan malların en iyisi (extra) olacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.

14-YEMEKLİK KABAK:

1. TS 1898'e uygun olacaktır.
2. Parlaklığını kaybetmemiş olacak ve kart, çekirdekli, gevşemiş, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
3. Boyu 15–25 cm arası sapı 3 cm'den uzun olmayacaktır.

15. DOLMALIK BİBER:

1. TS 1205 e uygun olacaktır.
2. Yeşil renkli ince kabuklu dolmalık biber olmalıdır.
3. Çapları 4-5 cm olmalı daha altında ve üstünde olanların miktarı %10 u geçmemelidir.
4. Patlak, çürük, kurt yenikli güneş yanıklı olmamalıdır.

16. ERİK:

1. TS 792'ye uygun olmalıdır.
2. Taze, olgun, cins erik çeşitlerinden olmalıdır.
3. İçinde ezik ve çürük olmayacak, temiz ambalajlarda getirilmelidir.
4. Papaz eriğinde 10 tanesi 150 – 200 gr., iri cins eriklerde 3-4 tanesi 150-200 gr. gelmelidir.

17. KİRAZ:

1. TS 793'e uygun olacaktır.
2. Kendine has kırmızı renkte, iri taneli, tatlı sıkı etli, sapları düşmemiş olmalıdır.
3. 100 gr da 10–15 adet olmalı, en küçük meyvenin çapı 17 mm den az olmamalıdır.
4. Napolyon cinsi veya emsal kalitede olmalıdır.

18. KAYISI:

1. TS 791'e uygun olmalıdır.
2. Olgun, tatlı, kokulu, rengi sarı ve turuncu olmalı, ezilmiş, buruşmuş, lezzetsiz, çamurlu çok küçük ve ham olmamalıdır.
3. Etli kısmı çekirdekten kolay ayrılmalı en küçük meyvenin çapı 30mm den az olmamalı ve 4 adedi 150- 200 gr. gelmelidir..

19. ŞEFTALİ:

1. TS 42'ye uygun olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat ve küflü olmayacaktır.
3. Şeftaliler 175–200 gram olmalıdır.

20. SOFRALIK ÜZÜM:

1. TS 101 e uygun, iyi cins, olgun ve tatlı olmalıdır.
2. Ezik, ekşi, çürük, buruk tatta, buruşuk, çeşidine has renk ve şekli değişmiş olmamalıdır.
3. Üzümler salkım halinde olmalıdır. Dökülmüş taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla %5 e kadar aynen kabul edilir.

4. Üzümler temiz ve sağlam plastik veya karton sandıklar içinde teslim edilecektir.

21. KAVUN:

1. TS 1073 e uygun, iyi cins, olgun ve tatlı olmalıdır.
2. Ham, yumuşamamış, çatlak, çürük, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı ipliklenmiş olmamalıdır.
3. Kabuk yapısı canlı, sapı taze olmalı, kolaylıkla kopabilmelidir.
4. Üzeri kirli, çamurlu olmamalıdır.
5. En küçüğü 3 kg dan aşağı olmamalıdır.

22. KARPUZ:

1. TS 1132 ye uygun, iyi cins ,olgun ve tatlı olmalıdır.
2. Ham, yumuşamış, çatlak, çürük, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı ipliklenmiş olmamalıdır.
3. Kabuk rengi parlak olmalı, sapı yeşil olmalı, kolaylıkla kopabilmelidir.
4. Toprağa değen kısımlar sarı olabilir.
5. En küçüğü 5 kg dan aşağı olmamalıdır.

2.GRUP

1- DAYANIKLI SÜT:

1. Sütler Türk Gıda kodeksi (TGK) İçme Sütleri Tebliği'ne ve TS 1192'ye uygun olmalıdır.
2. 1. sınıf yağlı süt olmalıdır. (Yağ oranı en az % 3) Sütlerde yağsız katı madde miktarı en az % 8 m/v olmalıdır.
3. Özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya 1. sınıf çiğ sütlerin (TS 1018) UHT yöntemi ile işlenmesinden elde edilmiş olmalıdır.
4. 10 litrelik kapaklı bag in box ve 1 lt tetrapak ambalajlarda teslim edilecektir.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
6. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Tabii bir tat, renk ve kokuda olmalı, ekşimiş olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

2- YOĞURT:

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne, TS 1330'a uygun olmalıdır.
2. Süt yağı oranı %3,8 olan tam yağlı yoğurt olacaktır. Yağsız katı madde miktarı 100 gr'da en az 12 gr olmalıdır.
3. 5-10 kg'lık orijinal ambalajlarında teslim edilecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
5. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Yoğurtların kıvamı normal ve pürüzsüz, yüzeyi düzgün olmalı, tadı ekşi olmamalı ve uzamamalıdır. Parlak süt renginde, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olmalıdır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmamalı, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermemeli, dipte tortu olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

3-TEREYAĞI:

1. Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sade Yağ Tebliği ve TS 1331 standardına uygun üretilmiş olmalıdır.
2. Ağırlıkca %80-90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi, en fazla %16 oranında su bulunmalıdır.
3. 1-5 kg'lık kapalı ambalajlarda olmalıdır. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Yapısı pürüzsüz olmalı, tadı ekşi olmamalıdır. Rengi krem renginden saman sarısı rengine kadar değişen aralıkta olmalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

4- KAŞAR PEYNİRİ:

1. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve TS 3272'ye uygun taze kaşar peyniri olmalıdır.
2. Rutubet miktarı en çok %45m/m olmalıdır.
3. Kuru maddede en az %45 süt yağı bulunmalıdır.
4. 1- 5 kg 'lık vakumlu poşetlerde teslim alınacaktır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
6. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Kendine has tat, renk ve kokuda olmalı, kesitleri düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda olmalıdır. Fazla sert veya yumuşak olmamalı, ufalanmamalıdır. Kabuğu temiz, parlak ve sert, rengi saman sarısından koyu saman sarısına kadar değişen aralıkta olmalıdır. Kesitin renk ve görünüşü ise parlak, homojen ve rengi fildişişinden saman sarısına kadar olmalıdır.

5- AYRAN:

1. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne ve TS 6800 ayran standardına uygun olmalıdır.
2. Yağ oranı en az % 1,8 olmalıdır.
3. Ayrarlar net 200 gr'lık orijinal ambalajlarda teslim alınacaktır.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
5. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Kıvamı normal ve pürüzsüz olmalı, tadı ekşi olmamalıdır. Parlak süt rengine temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmamalı, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermemeli, dipte tortu olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

6- YOĞURT 200 GR KÂŞE:

1. Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne ve TS 1330'a uygun olmalıdır.
2. Süt yağı oranı %3,8 olan tam yağlı yoğurt olmalıdır.
3. Net miktarı 200 gr olan tek kullanımlık plastik kaplar içerisinde üzeri alüminyum kapakla kilitli getirilmelidir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
5. Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Yoğurtların kıvamı normal ve pürüzsüz, yüzeyi düzgün olmalı, tadı ekşi olmamalı ve uzamamalıdır. Parlak süt rengine, serum ayrılması oluşmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen yapıda olmalıdır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda olmalıdır. Ekşimsi, acımsı, küfümsü, sabunumsu ve yanık tatta olmamalı, alkolümsü, yanık, is veya yabancı koku içermemeli, dipte tortu olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

7- YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR:

1. Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği ve TS 591'e uygun olmalıdır.
2. Rutubet miktarı küttele taze peynirlerde en çok %70, olgunlaştırılmış peynirlerde en çok %65 olmalı, tuz miktarı kuru maddede en çok % 6,5 olmalıdır.
3. Pastörize süttten yapılmış ve kuru maddede küttele %25-45 süt yağı olmalıdır.
4. Gıda Maddeleri Tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 1 ay bekletilmiş olmalıdır.
5. 5- 20 kg'lık ambalajlarda teslim alınacaktır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

7.Teslimatta ürünün TSE standartlarına uygunluğu belge olarak veya ambalaj üzerinde işaret olarak belirtilmelidir.

Fiziksel özellikler: Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde normal kıvamda parlak beyaz renkte, hoş tat ve kokuda, peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmamalı ve dağılmamalıdır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmamalıdır.) Peynirlerin içi ve dışı beyaz olmalı, acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmamalıdır. Peynir ambalajları açıldığında malaşlı (mantarlanmış) olmamalıdır. İçerisinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.

3. GRUP

1. PİLİÇ ETİ (KALÇASIZ BUT):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Dolgun etli ağırlıkları 250 ± 20 gr olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Üzeri temizlenmiş, tüysüz olmalıdır. Likalanma, morarma, ekşi koku olmamalıdır.

2. PİLİÇ ETİ (BAGET):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Dolgun etli ağırlıkları 120 ± 10 gr olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Üzeri temizlenmiş, tüysüz olmalıdır. Likalanma, morarma, ekşi koku olmamalıdır.

3. PİLİÇ ETİ (IZGARA KANAT):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Dolgun etli ağırlıkları 70-90 gr arası olan uçsuz kanatların eklem yerinden ikiye bölünmesinden elde edilmiş olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Üzeri temizlenmiş, tüysüz olmalıdır. Likalanma, morarma, ekşi koku olmamalıdır.

4- PİLİÇ ETİ (TAKIM):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Ağırlıkları 1500 – 2000 gr arasında olmalıdır.
3. Şoklanmış piliç etleri kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Tüyleri temizlenmiş, baş, ayaklar, kursak, kuyruk üstü yağ kütlesi, soluk borusu, bağırsaklar, yutak, böbrek, dölleme organları, ciğerler vb. iç organlar temizlenmiş olmalıdır. Üzerinde çürük, likalanma ekşi koku olmamalıdır.

5. PİLİÇ ETİ (KALÇASIZ ÜST BUT):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Dolgun etli ağırlıkları 120 ± 10 gr olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Üzeri temizlenmiş, tüysüz olmalıdır. Likalanma, morarma, ekşi koku olmamalıdır.

6- PİLİÇ ETİ (DİYET KEMİKSİZ GÖĞÜS- FLETO):

1. Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.
2. Kemik ve deriden arındırılmış olmalıdır.
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Piliç göğüs etleri kemiksiz, hastaliksız, bozulmamış, kendine has renk ve görünüşte olmalı, üzerinde morartılar bulunmamalıdır. Likalanma ve ekşi koku olmamalıdır.

4. GRUP

1-2- ROLL EKMEK (50 GR)–SANDVIÇ EKMEĞİ (100 GR)

1. Rol ekmekler tek tek el değmeden ambalajlanıp kapatılmış olmalıdır.
2. Tip (650) ekmeklik undan imal edilmiş olmalıdır.
3. Ekmekler, Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
4. Ekmek iyi pişmiş, kabarmış, normal görünüm, koku ve lezzette bulunmalıdır.
5. Ekmeklerde kullanılacak tuz, mutfak tuzu özelliğinde olmalıdır.
6. Ekmeklerde tuz miktarı, kuru maddede %1,5 gr'dan fazla olmamalıdır.
7. Buğday ekmeğinde nem miktarı %38' den fazla olmamalıdır.
8. Kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve homojen olmalı, tıkız, yanık yapışkan içinde hamur haline gelmemiş un topakları, iplikleşme, büyük yarık ve boşluklar olmamalıdır.
9. Ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş iç kısmında ayrılmamış olmalıdır.
10. İçinden herhangi bir yabancı cisim çıkmamalıdır.
11. Ekmeklerin taşıdığı kasalar temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmamalıdır.
12. Ekmekler içi hava şartlarından ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen bir madde ile kaplı; yalnız bu iş için kullanılan, dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde kapalı araç içinde mutfaka teslim edilmelidir.
13. Rol ekmek günlük sipariş verilecek, ihtiyaç halinde kurumumuzun günün her saatindeki ekmek talebi karşılanacaktır. Sandviç ekmekleri ihtiyaç durumuna göre bir gün önce sipariş verilecektir.

5.GRUP

1- YUFKA:

- 1- TS 10443 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 2- Su miktarı %20'yi geçmemelidir.
- 3- Yufkaların teslimi malın özelliğini bozmayan, dışarıdan görülebilen ve insan sağlığına zarar vermeyen temiz kâğıt ambalajlar içinde olmalıdır.
- 4- Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı yaklaşık 1 kg olmalı, çapı 65± %5 cm olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olmalı, pişmeden önce veya pişirildikten sonra herhangi bir yabancı madde veya fena kokulu olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşiliği olmamalıdır. Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmamalıdır.

2- ÇİĞ TEL KADAYIF:

1. Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde ekstra veya extra-extra undan usulüne uygun hazırlanmış olmalıdır.
2. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Teller birbirine yapışmış ,küflenmiş acılaşmış olmamalıdır.Fena koku içermemeli, su aşırı nemden yapışmış hamurlaşmış veya teller kırılmış olmamalıdır.

3- YUMURTA:

1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
2. Hava boşluk yüksekliği en çok 5 mm'yi geçmemelidir.
3. A sınıfı L boy yumurta olmalıdır.
4. Yumurtalar Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğine uygun, takip numaraları yumurta üzerinde basılı ve 30'lu kolilerde ambalajlı olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır. Kırıldığı zaman tabii tazelik, koku ve tada haiz, sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.

4- İYOTLU YEMEKLİK TUZ:

- 1- TS 933 ve Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun iyotlu sofr tuzu olmalıdır.
- 2- Rutubet miktarı kütlece en çok %0.5 , sodyum klorür miktarı kuru maddede en az %98, asitte çözünmeyen miktarı en çok % 0.5, suda çözünmeyen miktar kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.
- 3- Göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı,210 µm'lik elektense en fazla % 20'si geçecek büyüklükte olmalıdır.
- 4- Sofra tuzuna 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. İyot için belirlenmiş üst limit + 3 mg/kg farklılık gösterebilir.
- 5- Ambalaj büyüklüğü 3000 g.'ı geçmemelidir. Taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler : Beyaz renkte olmalı içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

5- UN TİP 1:

- 1- TS 4500 ve Türk Gıda Kodeksine uygun tip 1 özel amaçlı un olmalıdır.
- 2- Nem miktarı % 14,5'i geçmemelidir.
- 3- 10-50 kg'lık ambalajında olup taşıma ambalaj ve işaretleme Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 4- Kül oranı %0,55' i geçmemelidir.

Fiziksel özellikler : Kepeğinden ayrılmış olmalıdır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olmalıdır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, kimyasal maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, topaklanmış, acımuş olmamalıdır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır.

6- BAKLAVALIK UN:

- 1- TS 4500 ve Türk Gıda Kodeksine uygun baklava vs. özel işçilik gerektiren ürünlerin yapımına uygun un olmalıdır.
- 2- Nem miktarı % 14,5'i geçmemelidir.
- 3- 10-50 kg'lık ambalajında olup taşıma ambalaj ve işaretleme Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 4- Kül oranı %0,55' i geçmemelidir.

Fiziksel özellikler : Kepeğinden ayrılmış olmalıdır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzetli olmalıdır. Beyazlaştırılmış, boyanmış, kimyasal maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, topaklanmış, acımuş olmamalıdır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır.

7- MISIR NİŞASTASI:

1. TS 2970'e uygun olmalıdır.
2. Toz halde , beyaz renkli ve homojen yapıda buğday nişastası olmalıdır.
3. Rutubet oranı en çok %13, kül oranı kuru maddede en çok %0.3 olmalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler :Beyaz renkte olmalı içinde yabancı madde bulunmamalı, topaklaşmamış toz halde olmalıdır.

8- LİMON TUZU:

1. Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Limon tuzunun kimyasal yapısı sitrik asit olmalıdır.
3. İri parlak, şeffaf kristaller halinde olmalıdır. Unlanmış, dağılmış, nemlenmiş olmayacak, içinde yabancı madde, tat ve koku bulunmamalıdır.
4. Taşıma ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

9- PİKNİK BEYAZ PEYNİR (20 GR'LIK):

1. Hiçbir şekilde diğer peynirlerin eritilmesinden elde edilmiş olmamalıdır.
2. Pastörize süttten mayalandırılarak yapılmış olmalıdır.
3. Tuz miktarı kuru maddede %7'ten çok olmamalıdır.
4. Peynirler net 20'şer gr'lık özel ambalajlarda olmalıdır.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Peynir kendine has renk ve kokuda, homojen yapıda olmalıdır. Suyu ayrılmış olmamalıdır.

10-PİKNİK ÇİKOLATA(20 GR'LİK):

1. Orijinal 20g'lık ambalajlarda olmalıdır.
2. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Acıymış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş, donmuş olmamalı, oda sıcaklığında sürülebilir kıvamda olmalıdır.

11-PİKNİK TEREYAĞI (10 GR'LİK):

1. TS 1331 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır
2. Süt yağı miktarı kütlece en az %82 olmalıdır.
3. Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 27 olmalıdır.
4. Homojen renkte ve 1 gr da 20'den fazla küf ve maya bulunmamalıdır.
5. Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Rutubet miktarı kütlece en çok %15 olmalıdır.
7. Tereyağları, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özellikleri bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte PVC ambalajlarda olmalıdır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo, yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanmalıdır.PVC'ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmamış olmalıdır. Ambalaj içindeki tereyağı miktarı net 10 gr olmalıdır.
- 8.Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Acıymış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmamalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

12-PİKNİK BAL (20 GR'LİK):

1. TS 3036 ve Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği'ne uygun olmalıdır
2. Nem miktarı %21'den çok, asitlik kg'da 40 ml eşdeğer gr.'dan fazla diyastaz sayısı 8'den az hidroksimetilfurfurol kg'da 40 ml.'dan fazla olmamalıdır.Fermante olmuş, küflenmiş anormal koku ve tatla olmamalıdır.
3. En az 20g'lık orijinal ambalajlarda bulunmalıdır.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Ballar ekşimiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, saydam görünümlü olmalıdır.Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin kum, toprak vb. gibi yabancı maddeler bulunmamalıdır.

13-14- SOFRALIK ZEYTİN (SİYAH-YEŞİL):

1. Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği'ne ve TS 774'e uygun olmalıdır.
2. Siyah sele ve salamura yeşil zeytinlerden olmalıdır.
3. Zeytin içinde bulunan çöp, yaprak %1'i geçmemelidir.
4. 1 kg sayıldığına 320 adedi geçmemelidir.
5. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35'ten az olmamalıdır.
6. Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.
7. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olmalı; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmamalıdır.

15-SALAM:

1. TS 979 ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır
2. Kılıf altında, kesit yüzeyinde hava boşlukları, jelatin ve yağ kesecikleri olmamalıdır.
3. Oluşmuş olan kabuk kalınlığı 1 mm'den fazla olmamalıdır.
4. %100 dana eti olmalıdır.
5. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 6.Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Salam dolgun olmalı, gevşek olmamalı, el ile dokunulduğunda ele belirli bir direnç göstermelidir. Kabuk rengi oldukça parlak ve kırmızı olmalıdır. Kesit yüzeyi koyu pembe, kırmızımsı olmalıdır. Kesit yüzeyinde yağ parçacıklarının rengi beyaz olmalı, kremi veya sarımsı beyaz olmamalıdır. Kabuk kısmında lekeler ve çiçeklenme olmamalıdır. Kılıf üzerinde ve kılıf

altında yapışkanlaşma olmamalıdır. İyi bir dilimlenebilme özelliği göstermeli, kesme sırasında liflenmemeli, bıçağa yapışmamalı veya ufalanıp, dağılmamalıdır.

16-TEK KULLANIMLIK KETÇAP:

1. Türk Gıda Kodeksi ve TS 5282'ye uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. 1.kalitede domateslerden üretilmelidir. İçeriğinde izin verilen ölçülerde domates, şeker, sirke, tuz, soğan-sarımsak püre, doğal baharat aromaları antioksidan bulunabilir.
3. Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte ambalajlarda 10±2 gr olarak teslim edilmelidir.
4. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yapıldığı ürüne has koku, tat ve görünüşte olmalıdır.

17-TEK KULLANIMLIK MAYONEZ:

1. Türk Gıda Kodeksi ve TS 9777' ye uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
2. Bitkisel sıvı yağ, pastörize yumurta, su, sirke, tuz, şeker, limon suyu ve çeşitli baharatların karışımından 1. kalitede olmalıdır.
3. Toplam asitlik en fazla %2,5 olmalıdır.
4. Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte ambalajlarda 10±2 gr olarak teslim edilmelidir.
5. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yapıldığı ürüne has görünüşte olmalıdır. Topaklaşma, yağ-su fazı ayrışması, iç kısmında hava kabarcığı olmamalıdır.Parlak yumurta sarısı renginde veya bunun tonlarında, kendine has koku ve tatta olmalıdır. Acılaşma olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

18-YAŞ MAYA:

1. TS 3522'ye uygun üretilmiş olmalıdır.
2. Saccharomyces Cerevisiae 'den üretilmiş, en az %30 kuru madde içermelidir.
3. 500 gr'lık orijinal ambalajında olmalı, taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Yapışkan olmayıp nemli hamur kıvamında ve krem, beyaz renkte olmalıdır. Ekşimiş ve küflenmiş olmamalıdır. İçinde yabancı madde olmamalıdır.

19-TÜRK KAHVESİ:

1. 100 gr'lık ambalajlarda paketlenmiş olmalıdır.
2. Doğal tatlı, asiditesi yumuşak ve orta-yoğun dokuda olmalıdır.
3. Yüksek kaliteli Arabica kahve çekirdeklerinden üretilmiş olmalıdır.
4. Paketlerde deforme, şişme, yırtılma vb. olmamalıdır.
5. Ürünlerin üretim tarihi kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en fazla 1(bir) ay olmalıdır.
6. Koruyucu atmosferde ambalajlanmalıdır
7. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

20- DÖKME DEMLEME ÇAY:

1. TS 4600 ISO 3720 ve Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği'ne uygun piyasadaki filiz çaylarından olmalıdır
2. Çay kimyevi bir madde ile muamele edilmemeli ve kesinlikle boya bulunmamalıdır. Kafein miktarı en az %2 olmalıdır.
3. Rutubeti %9'dan, külü %6'dan fazla olmamalıdır.
4. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit edilecektir
5. 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

Fiziksel özellikler: Doğal kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmamalıdır. Suda kaynatıldığı zaman dem rengi koyu kırmızı ve kırmızımsı görünüşte parlak olmalı, mat, bulanık ve tortulu olmamalıdır. İçinde zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde katılmamış olmalıdır.

21- HAZIR KAHVE 3'Ü BİR ARADA:

1. TS 5389 ve Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. 10g'lık tek kullanımlık orijinal ambalaj içerisinde olmalı, ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki gibi olmalıdır.

22-INSTANT KAHVE(SADE KLASİK):

1. TS 5389'a uygun üretilmiş ve (TGK)Türk Gıda Kodeksi Kahve ve Kahve Ekstraktları Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. 2 gr'lık orijinal ambalaj içerisinde olmalı, ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmemeli, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.
3. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki gibi olmalıdır.

23-SÜT TOZU:

1. TS 1329 ve Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. Sütten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun doğrudan uzaklaştırılması ile elde edilmiş olmalıdır.
3. Nem içeriği en fazla %5 olmalıdır. Acıymış, kötü koku oluşmuş olmamalıdır.
4. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen tek içimlik 4-6gr'lık ambalajlarda teslim edilmelidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümündeki gibi olmalıdır.

24- SALAMURA DİLİM MANTAR:

1. İyi kalite mantarlardan usulüne uygun olarak hazırlanmış, tuzlanmış beyaz dilim mantar olmalıdır.
2. Kendine has koku, görünüş ve tatta olmalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
3. Konserve suyu bulanık, kutu bombelenmiş deforme olmuş sızdırmış vs olmamalıdır.
4. Net ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.
5. Ambalaj ve etiketlemesi Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

25-SOYA SOSU:

1. Soya fasulyesinden üretilmiş olacaktır.
2. Taşıma, ambalaj ve işaretleme Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
3. 250-500ml'lik ambalajlarda olmalıdır.

GENEL HÜKÜMLER

1. Listedeki bütün ürünler için; teslimat sırasında ürünün raf ömrünün en fazla %20'lik kısmının geçmiş olması kabul edilebilecektir. Raf ömrü içerisinde ürünlerde herhangi bir bozulma, değişiklik oluşursa firma ürünü yenisiyle değiştirecektir.
2. Gerekli görülürse ürünler giderleri yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere analize gönderilecektir.
3. Donuk ürünler ürünün iç ısısını -18 C de, et ve süt ürünleri 4-7 C de tutabilecek temiz soğutucu sistemli araçlarda teslim edilecektir.
4. Ambalajı bozuk ürünler teslim alınmayacaktır.

Arife Kübra ERDOĞAN
Diyetisyen

Uğur TEMEL
Diyetisyen