|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| AYSBERG | | |
| SORUMLU | | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | | [TS 1194/T2](https://intweb.tse.org.tr/standard/standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073098072048065052077118103084107122):2012; Yeşil salata ve marul standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | | Aysbergler bütün sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır. Ürün, pazarlama zamanına ve mevsime göre normal şekilde gelişmiş olmalıdır. Piyasanın en iyi 1.sınıf malı olmalıdır. Aysbergler çeşidin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilde, sıkı, derli toplu olmalı üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar olmamalı ve esas itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır. Aysbergin göbeği iyi oluşmuş olmalı ve göbeği tek olmalıdır. Tane ağırlığı 350-400 gr arasında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. |
| ORJİN | | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | | Her ambalaj içindeki aysberg sınıfı tip ve boy bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince lahanaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |
| BEYAZ LAHANA | | |
| SORUMLU | | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | | [TS 1075/T1](https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073090101054052113109049103117110117):2011;  Baş lahana standardı  , Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Beyaz lahanalar bütün, temiz (gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmayan), sağlam (özellikle tüketimlerini engelleyecek çürümeler veya bozulmalar göstermeyen), taze görünüşlü, yaprakları gevşememiş/sıkı kapanmış, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş, beyaz-açık yeşil renkte olmalıdır. Beyaz lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar, don vurukları, anormal dış nem, yabancı tat, sararma, esmerleşme olmamalıdır. Sap, en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır. Beyaz lahanalar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Beyaz lahanaların her biri 1 kg’ dan az olmayacaktır. Lahanalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. |
| ORJİN | | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince lahanaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1075’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1075’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1075’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |
| BİBER ÇARLİSTON | | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru | |
| **REF.STD.NO** | [TS 1205](https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?053107106111065067115113049116090107100056052055108081090071086075069085047110067109075073081116103090081086073108065117084119100076097120052065052053073085104043072090051088056050052052067076):2015; Taze biber standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 | |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi | |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. | |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. | |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** | |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. | |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. | |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Çarliston biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Çarliston biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki çarliston biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Çarliston biber ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. | |
| ORJİN | Yerli menşei | |
| ÜRETİM METODU | - | |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Taşıma ve saklamada biberleri iyi durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici malzemeden yapılmış kasa veya kutu olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1205’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne, TS 1205 ve TS 4180’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. | |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1205 ve TS 4180’e uygun olacaktır. | |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. | |
| **İSTENEN BELGELER** | - | |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. | |

|  |  |
| --- | --- |
| BİBER KAVATA | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 1205](https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?053107106111065067115113049116090107100056052055108081090071086075069085047110067109075073081116103090081086073108065117084119100076097120052065052053073085104043072090051088056050052052067076):2015; Taze biber standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Kavata biberler bütün, sağlam, temiz iyi gelişmiş tatlı taze görünüşlü olmalı, yabancı koku ve tat anormal dış nem don zararı iyileşmemiş yanıklar bulunmamalıdır. Her ambalajdaki biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Kavata biber ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Taşıma ve saklamada biberleri iyi durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici malzemeden yapılmış kasa veya kutu kullanılmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1205’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne, TS 1205 ve TS 4180’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1205 ve TS 4180’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |
| BİBER KÖY | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 1205](https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?053107106111065067115113049116090107100056052055108081090071086075069085047110067109075073081116103090081086073108065117084119100076097120052065052053073085104043072090051088056050052052067076):2015; Taze biber standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Köy biberleri bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşil rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Köy biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Her ambalajdaki köy biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Köy biberleri ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Taşıma ve saklamada biberleri iyi durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici malzemeden yapılmış kasa veya kutu olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1205’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne, TS 1205 ve TS 4180’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1205 ve TS 4180’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| ÇİLEK | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 185/T2](https://intweb.tse.org.tr/standard/standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073089119118056108101114079112077115):2015;  Çilek standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Çilekler bütün, temiz, sağlam, olgun, renk ve irilikçe bir örnek ve çeşidine özgü renkte ve tatta olmalıdır. Çileklerde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat, çürük, ezik küf, sulanma olmamalı ve haşarat yenikleri bulunmamalıdır. Çilekler tam gelişmiş olup yeşilli olmamalıdır. Ortalama irilikleri aynı olup kasanın altı ve üstü aynı özelliği taşımalıdır. Çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları üzerinde olmalıdır. Çilekler ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Taşıma ve saklamada çilekleri iyi durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici malzemeden yapılmış kasa veya kutu olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 185’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne, TS 185’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 185’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| DEREOTU | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1814; Dereotu standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Dere otu ortam sıcaklığında olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr. dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm.’i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Taşıma ve saklamada biberleri iyi durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici malzemeden yapılmış kasa veya kutu olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1814’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne, TS 1814’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1814’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| DOLMA BİBER | | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru | |
| **REF.STD.NO** | TS 1205:2015; Taze biber standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 | |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi | |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. | |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. | |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** | |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. | |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. | |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır. Dolma biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Çiçek sapı ile birlikte olmalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Etli veya zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir. Dolmalık biber ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. | |
| ORJİN | Yerli menşei | |
| ÜRETİM METODU | - | |
| AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Taşıma ve saklamada biberleri iyi durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici malzemeden yapılmış kasa veya kutu olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1205’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne, TS 1205 ve TS 4180’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. | |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1205 ve TS 4180’e uygun olacaktır. | |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. | |
| **İSTENEN BELGELER** | - | |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. | |
| DOMATES | | | |
| SORUMLU | | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru | |
| **REF.STD.NO** | | [TS 794](https://intweb.tse.org.tr/standard/standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073101108055100056074098108115105072):2002; Domates standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 | |
| **KAYIT** | | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi | |
| **KONTROL SIKLIĞI** | | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. | |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. | |
| **KONTROL KRİTERİ** | | **ÖZELLİK** | |
| **BİYOLOJİK** | | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. | |
| **KİMYASAL** | | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. | |
| **FİZİKSEL** | | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Domatesler ortam sıcaklığında olmalıdır. Domatesler bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arındırılmış, olgun, kızarmış olmalıdır. Sarı ve yeşil miktarları %2’den fazla olmamalıdır. Domateslerin tüketimlerini engelleyecek, çürük ve bozukluk; anormal dış nem, yabancı tat, böcek ve böcek zararları olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan domatesler; grup, çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama büyüklükleri 200gr. ‘dan az olmamalı ve en fazla iki sıralı orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. | |
| ORJİN | | Yerli menşei | |
| ÜRETİM METODU | | - | |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince domatesleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz mukavva veya tahta harici malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemelidir. Bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılacak zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Domateslerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 794’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 794’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. | |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 794’e uygun olacaktır. | |
| **ANALİZ PERİYODU** | | - | |
| **İSTENEN BELGELER** | | - | |
| **GENEL HÜKÜMLER** | | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. | |

|  |  |
| --- | --- |
| ELMA | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 100/T1](https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073102070119075049068087068102075102):2010; Elma standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Elmalar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta olmalıdır. Elmalarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Elmalar birinci sınıf olmalıdır. Bu sınıfa iyi nitelikteki elmalar girer. Bunlar, taşımaya, elden geçirmeye, depolamaya dayanıklı bir olgunlukta olmalıdır. Her ambalaj içerisinde bulunan elmalar, çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama adet ağırlığı 200 -250 arasında olmalı ve kesildiği zaman sert, sulu ve unlanmamış olmalıdır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürüklük ve bozulma gibi yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Elmanın cinsi starking veya golden olmalıdır. Elmalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar, taşıma ve saklamada elmaları iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici kasa, kutu veya sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 100’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 100’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 100’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** |  |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| HAVUÇ | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 1193](https://intweb.tse.org.tr/standard/standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073102070069115115122103077072108119):2007;  Havuç standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Havuçlar bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz(yıkandıklarında üzerinde mümkün olduğu kadar yabancı madde bulunmayan), körpe, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalıdır. Havuçlarda yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, kartlaşma, haşarat tarafından yapılmış tahribat olmamalıdır. Her ambalaj içindeki havuçlar çeşit, sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Havuçların boyu 25-30 cm., çapı 3 cm., ağırlığı 200 gr. ‘dan az olmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince havuçları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici kasa, kutu, torba olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1193’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1193’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1193’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| KABAK (TAZE) | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 1898/T1](https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073090085053076054104047090056076120):2012;  Kabak standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | - |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taze kabaklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, temiz ve parlaklığını kaybetmemiş olmalıdır. Taze kabaklarda yabancı tat, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma, donma olmamalıdır.Taze kabaklar yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Taze kabaklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalı, 150 gr’dan az olmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar, taşıma , muhafaza süresince taze kabakları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vemeyecek nitelikte,yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukava veya tahta harici kasa, kutu olmalıdır. Ambalajların yapımında kulanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukava, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kulanılacak mürekep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kulanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kulanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temes etmemesine dikkat edilmelidir. Amalajların içersinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1898’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1898’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1898’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| KARPUZ | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1132:2007; karpuz şartnamesi  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Karpuzlar bütün, sağlam, temiz (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan), yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı (karpuzun rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini göstermelidir), lezzetli, yarılmamış olmalıdır. Karpuzlarda yabancı tat, anormal dış nem (ıslaklık), parçalanma, zamanla gevşeme, çatlak ve/veya bereli, renksiz olmamalıdır. Karpuzlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Karpuzların her biri 3 kg’ dan az olmayacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar, taşıma ve saklamada karpuzları iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici kasa, kutu veya sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1132’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1132’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1132’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| KAYISI | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 791](https://intweb.tse.org.tr/standard/standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073101048113098067079079083075103082):2010; Kayısı standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kayısılar bütün, sağlam, iri, temiz, olgun, sarı renkte olmalıdır. Kayısılarda yabancı madde, yabancı tat bulunmayacaktır. Her ambalaj içindeki kayısılar renk, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır.. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kayısıları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Kayısıların üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 791’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 791’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 791’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| KEREVİZ | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 1206/T1](https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?053107106111065067115113049116090107100056052055108081090071086075069085047110067109075073081116103090081086073108065117084119100114105043108103070118104050047086075051084048055066102110099102):2010;  Kereviz standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kerevizler bütün ve iyi temizlenmiş, taze görünümlü, koflaşmamış, yan ve çiçek sürgünü vermemiş, sağlam, taze görünüşlü, rengi beyaz olmalıdır. Kerevizlerde yabancı tat, anormal dış rutubet, don zararı, toprak ve görülebilir, kimyevi madde izleri,bere, çürük, böcek yenikleri olmamalıdır. Kökler iyice temizlenmiş olmalı ve uzunluğu 5 cm. ‘i geçmemelidir. Her ambalaj içindeki kerevizler çeşit, sınıf, renk yönünden ayrıca boy bakımından da bir örnek olmalıdır. Kerevizlerin ağırlıkları 250-400 gr. olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kerevizleri iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1206’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1206’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1206’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| KIRMIZI LAHANA | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1075, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | 5-10 adetine bakılır |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kırmızı lahanalar bütün, temiz (gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmayan), sağlam (özellikle tüketimlerini engelleyecek çürümeler veya bozulmalar göstermeyen), taze görünüşlü, yaprakları gevşememiş/sıkı kapanmış, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde olmalıdır. Kırmızı lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar, don vurukları, anormal dış nem, yabancı tat, sararma, esmerleşme olmamalıdır. Sap, en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır. Kırmızı lahanalar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Kırmızı lahanaların her biri 400 gr’ dan az olmayacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince lahanaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1075’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1075’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1075’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| KIRMIZI PANCAR | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1815  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Kırmızı pancarlar renk ve şekil bakımından tipinin bütün özelliklerini taşımalı; bütün , temiz, sıkı etli, sağlam, taze görünüşlü, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yabancı tat ve koku almamış olmalı; üzerlerinde aşırı nem ve çamur bulunmamalıdır.Enine kesildiğinde beyaz renkli damarlar görülmemelidir. Kırmızı Pancarların yaprakları taze, tam, yeşil, sararmamış ve solmamış olmalı; bunlarda don hastalık böcek ve diğer nedenlerle oluşan pörsüme, çürüme, koku bozuklukları bulunmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kırmızı pancarları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 792’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 792’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 792’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| KİRAZ | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 793, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Kurtlanma olmayacaktır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kirazlar bütün, taze görünüşlü, sağlam, olgun, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş (hasat sırasında sapından kopan çeşitler hariç) olmalıdır. Kirazlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Kirazlar zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlanmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, doğal lezzetini kaybetmiş olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan kirazlar; çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Kirazlar ortam sıcaklığında olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince kirazları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 793’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 793’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 793’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| KURU SOĞAN | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 796, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her çuvala bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme ve çürüme olmayacaktır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Soğanlar bütün sağlam, temiz, don vurmamış, en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Soğanlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, don vuruğu, filizlenme, yumuşama, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat olmamalıdır. Soğanların sapları 4 cm’ den fazla bir uzunlukta olmamalı ve kök püskülleri koparılmış olmalıdır. Soğanlar çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Soğanların her biri 300 gr.’ dan az olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar, taşıma ve saklamada soğanları iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, her türlü malzemeden yapılmış, ağırlığı 50 kg.’ı geçmeyen (isteğe göre daha büyük ambalajlar kullanılabilir) sandık, kutu, file ve/veya torba olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak materyal ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 796’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 796’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 796’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| LİMON | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 34, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta ve sapları silme kesilmiş olmalıdır. Limonlarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat ve koku, aşırı nem, çürük, küf, buruşukluk olmamalıdır. Her ambalaj içindeki limonlar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Limonlar 180 ‘ lik ambalajlarda teslim edilmelidir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince lahanaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 34e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 34’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 34’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| MALTA ERİĞİ | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 11232, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Malta erikleri bütün, temiz, sağlam, taze, körpe, iri ve çeşide özgü renkte ve tatta olmalıdır. Malta eriklerin gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat, yaralanma, çürük, ezik, kapanmamış yarık ve çatlaklar, haşarat yenikleri bulunmamalıdır. |
| ORJİN | - |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince erikleri iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 11232’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 11232’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 11232’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| MANDALİNA | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 34, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Mandalinalar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta, dolgun, tatlı ve sapları silme kesilmiş, çekirdeksiz olmalıdır. Mandalinalarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat ve koku, aşırı nem, çürük, küf, eziklik, buruşukluk olmamalıdır. Her ambalaj içindeki mandalinalar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Mandalinaların ağırlığı 125 gr. olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince mandalinaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 34e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 34’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 34’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| MANTAR | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 2410, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her ambalajına bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kapalı şapkalı mantarlarda lameller açılmamış, düzgün şekilde hasarsız, pörsümemiş, taze görünümlü haşere ve renk değişikliğine uğramamış, kararmamış sap uçlarındaki kökler kesilmiş olmalıdır. Gözle görünür yabancı madde ve içerisinde zararlılara ait galeriler, yabancı tat ve küf bulunmamalıdır. Ambalajlar için kullanılan ambalaj malzemesi, mantarın dıştan görülmesine engellemeyen nitelikte tabak, kutu, poşet vb. kaplarda ambalajlanmalı, ambalajdaki mantar kütlesi 5 kg olmalıdır.. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince mantarları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 2410’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 2410’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 2410’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| MARUL | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1194; yeşl salata ve marul standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Marullar bütün sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır. Ürün, pazarlama zamanına ve mevsime göre normal şekilde gelişmiş olmalıdır. Piyasanın en iyi 1.sınıf malı olmalıdır. Marullar çeşidin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilde, sıkı, derli toplu olmalı üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar olmamalı ve esas itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır. Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalı ve göbeği tek olmalıdır. Tane ağırlığı 350-400 gr arasında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Her ambalaj içindeki marul sınıfı tip ve boy bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince lahanaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır. |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |
| MAYDANOZ | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1816, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her demete bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr. maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 5 cm’ yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince maydanozları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1816’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1816’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1816’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| MUZ | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1802, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Muzlar, temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır. Muzlarda yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Muzlar hevenk halinde ve hevengin üst tarafında 15 cm, alt tarafında ise 10 cm uzunluğunda bir sap bırakılmalıdır. Muz hevenklerinde en az 5, en çok 15 tarak, her bir tarakta en az 8 muz parmağı bulunmalıdır.. |
| ORJİN | - |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince maydanozları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1802’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1802’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1802’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| NANE TAZE | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1816, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her demete bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Naneler 1.sınıf, küçük yapraklı veya acı çeşidinde olacaktır.Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Naneler dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Nanelerin üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış naneler bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki naneler çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr nane bulunmalıdır. Demetlerdeki nanelerin sapı 5 cm’ yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince naneleri iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1816’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1816’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1816’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| PATATES | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1222, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her çuvala bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş filizlenmemiş olmalıdır. Patateslerde yabancı tat, anormal dış nem, görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve belirtiler, aşırı şekil bozuklukları, yumru sathının 1/8’ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm’ den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri, pas lekeleri et kısmındaki oyuklar, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzluğu belirtileri, don zararı olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patatesler çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme açısından bir örnek olmalıdır. Patateslerin ağırlığı her bir adeti 200 gr’ dan aşağı olmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince patatesleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte file, jüt çuval, torba olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg geçmemelidir.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1222’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1222’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1222’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| PATLICAN | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1255, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her poşete veya kasaya bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Patlıcanlar bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda yada çekirdekleri aşırı derecede gelişmiş olmamalı),sıkı yapılı çeşidine has renkte olmalıdır. Patlıcanlarda yabancı tat, anormal dış nem, gevşek, sararmış, çürümüş, içi tohumlanmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patlıcanlar çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır. Patlıcanları her bir adeti 150 gr’ dan küçük olmamalıdır. Karnıyarık ve imambayıldı için patlıcanların boyu 20 cm, islim kebabı için 40 cm, çapları 4-5 cm’ den az olmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince patlıcanları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1255’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1255’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1255’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| PIRASA | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 795, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her ambalaja bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pırasalar dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze görünüşte, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz olmalıdır.  Pırasaların üzerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki taze pırasalar çeşit, sınıf ve ağırlık bakımından bir örnek olmalıdır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince pırasaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalı; ürünü ışık ve nemden korumalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 795’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 795’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 795’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir |

|  |  |
| --- | --- |
| PORTAKAL | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 34, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Portakallar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta, dolgun, tatlı ve sapları silme kesilmiş, çekirdeksiz olmalıdır. Portakallarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat , aşırı nem, çürük, küf, eziklik, buruşukluk olmamalıdır. Her ambalaj içindeki portakallar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Portakalların ağırlığı 200 gr.’ dan az olmamalıdır. İhtiyaca göre sıkmalık portakal olarak istenebilecektir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince portakalları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 34e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 34’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 34’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| ROKA | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1194, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Dış etkenlerden zarar görmemiş taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır.  Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, fena koku ve tatta tohuma kaçmış olmamalıdır. İçinde yabancı otlar bulunmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince rokaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 34e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 34’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 34’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| SALATALIK | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | [TS 1253/T1](https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073084080075099102090098075053082107):2011;  Hıyar standardı  Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | - |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Hıyarlar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır. Hıyarlarda yabancı tat, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma, donma olmamalıdır. Hıyarlar yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Hıyarlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince hıyarları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta harici kasa, kutu, torba olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1253’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1253’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1253’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| SARIMSAK | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1131, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her çuval ya da kasaya bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından ari olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır. |
| ORJİN | Yerli, menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince sarımsaklarıiyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalı; ürünü ışık ve nemden korumalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1131’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1131’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1131’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| SEMİZOTU | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 1194, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her çuval ya da kasaya bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Semizotları, dış etkenlerden zarar görmemiş sağlam, temiz ve taze görünüşlü olmalı; üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalı, bitkiler çiçeklenme belirtileri göstermemelidir. Gövdeler alttan itibaren yapraklı olmalı ve yapraksız kısım 5 cm’yi geçmemelidir. Üstün nitelikle, iyi gelişmiş, yaprakları bütün, zedelenmemiş taze ve körpe olmalı, çeşidin tipik rengini göstermeli ve bitki üzerinde fiziksel etkenlerden ileri gelen zararlar bulunmamalıdır.  Piyasanın en iyi I.sınıf malı olmalıdır. Demetler halinde olmalıdır.Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmamalı ve çamursuz olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli, menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince semizotunu iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalı; ürünü ışık ve nemden korumalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1131’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1131’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1131’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| ŞEFTALİ | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 42, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır. Şeftaliler bütün, sağlam, iri, temiz, olgun, olmalıdır. Şeftalilerde kimyasal madde artıkları, yabancı tat, kurt, çürük, küf, gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki şeftaliler renk, çeşit, boy, sınıf ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Şeftalilerin tane ağırlığı 200 gr’ ın altında olmamalıdır. Tek sıra halinde dizilmiş orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince şeftalileri iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalı; ürünü ışık ve nemden korumalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Şeftalilerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 42’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 42’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 42’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| TAZE BAKLA | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 797, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Elle kolayca kırılabilir tazelik ve gevreklikte olmalı, üzerlerinde hastalık izleri bulunmamalıdır. Çeşidin tipik renginde, bütün sağlam, temiz, içleri (tohumları) tam büyümemiş kabukları ve kılçıkları sertleşmemiş olmalı, bunlarda kimyasal madde artıkları, aşırı dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalı, böcek yenikli kurtlu ve hastalıklı olmamalıdır.Buruşmuş, gevşemiş, kartlaşmış, kılçıklı, sararmış, çamurlu ve topraklı, üzeri siyah benekli olmamalıdır. İçi olmamış baklaların miktarı % 5’ den fazla olmamalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince baklaları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalı; ürünü ışık ve nemden korumalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Şeftalilerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 42’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 42’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 42’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| TAZE SOĞAN | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 2121, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her ambalaja bakılır. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taze soğanlar dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze görünüşte, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz olmalıdır.  Taze soğanların üzerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki taze soğanlar çeşit, sınıf ve ağırlık bakımından bir örnek olmalıdır. |
| ORJİN | Yerli menşei |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince taze soğanları iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalı; ürünü ışık ve nemden korumalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 2121’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 2121’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 2121’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

|  |  |
| --- | --- |
| YEŞİL ERİK | |
| SORUMLU | Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru |
| **REF.STD.NO** | TS 792, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996 |
| **KAYIT** | Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi |
| **KONTROL SIKLIĞI** | Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir. |
| **UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA** | 1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur. |
| **KONTROL KRİTERİ** | **ÖZELLİK** |
| **BİYOLOJİK** | Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. |
| **KİMYASAL** | Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir. |
| **FİZİKSEL** | Yeşil erikler bütün, temiz, sağlam, taze, körpe, iri ve çeşide özgü renkte ve tatta olmalıdır.  Yeşil Eriklerde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, yaralanma, çürük, ezik, kapanmamış yarık ve çatlaklar, haşarat yenikleri bulunmamalıdır. |
| ORJİN | - |
| ÜRETİM METODU | - |
| AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ | Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince erikleri iyi şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva veya tahta hariç diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepet olmalı; ürünü ışık ve nemden korumalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1’inci bölümüne ve TS 1815’e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’üncü bölümüne ve TS 1815’e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir. |
| **DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ** | Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3’ üncü bölümüne ve TS 1815’e uygun olacaktır. |
| **ANALİZ PERİYODU** | - |
| **İSTENEN BELGELER** | - |
| **GENEL HÜKÜMLER** | İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30’da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30’ a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe ) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir. |

Yaş sebze ve meyve teknik şartnamesi tarafımızdan imza altına alınmıştır. 04.08.2016

Havva Aybala CEYLAN Özlem ERKOÇ

Diyetisyen Diyetisyen

Çiğdem ÖZCAN

Diyetisyen