HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
BAKLİYAT VE UN ÜRÜNLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

**AMAÇ**

Bu teknik şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin bakliyat ve un ürünleri ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

**KAPSAM**

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan bakliyat ve un ürünleri ihtiyacının satın alımı işidir.

**KISALTMALAR**

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

**"İDARE"** : Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri

**"YÜKLENİCİ"** : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve idareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

**GENEL HÜKÜMLER**

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve TSE belgelerine sahip olmalıdır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)
7. Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
10. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Tesis İşletmelerince bir gün öncesinden telefon, faks yada e-mail ile söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00'da siparişe göre Hacettepe Üniversitesi Sıhhıye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki depolara teslim edilecektir. Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iaşe depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
11. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00' e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
12. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.

13. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.

14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.

15. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.). Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.

16. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.

17. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.

18. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler depoya kabul edilmeyecektir.

19. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre " İşletme Kayıt Belgesi " verilmelidir.

20. Ürünler 1. Kalite (extra kalite) hammaddeden yapılmış olacaktır.

21. Ürünlerin getirildiği araba ve konulduğu kasalar, kutular temiz ve hijyenik koşullarda olacak , ürünler ezilmiş olmayacaktır.

22. Ürünlerin muhafaza koşullarına ve sıcaklığına uygun olarak dağıtımı olmalıdır.

23. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda firmanın üretim alanını denetleyebilir, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak firma uyarılır.

24. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdan verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfzıssıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi ) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.

25. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Teslim alınacak gıda maddelerinin TSE ve ISO-EN belgeli olması halinde dahi idare getirilen ürünlerin renk, koku tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.

26. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

## 27.DUYUSAL ÖZELLİKLER

**27.1** Ürünlerde kullanılan malzemeler, uygun tat, koku ve 1.sınıf malzemeler olmalı, yabancı tat ve koku olmamalıdır.

**27.2.** Ürün muhteviyatı dışında hiçbir yabancı madde olmamalıdır.

## 28. KİMYASAL ÖZELLİKLER

**28.1.** Tüm bileşenler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili tebliğlerine uygun kimyasal değerlere sahip olmalıdır.

## 29.MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

**29.1.** Tüm bileşenlere ait mikrobiyolojik özellikler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

## 30. KALİTE BELGELERİ

**30.1.** Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.

**30.2.** Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

## 31. NAKLİYE VE SAKLAMA KOŞULLARI

**31.1.**Ürünler özelliğine göre uygun araçla sevk edilmelidir. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır. Ürünün niteliğine göre uygun araçlarda getirilmelidir.

**31.2.**Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

**31.3.** Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne uygun olacaktır.

## 32. AMBALAJ ÖZELLİKLERİ:

**32.1.** Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

**32.2.** Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.

**32.3.** Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

**32.4.** Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

**32.5.** Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

**32.6.** Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.

**32.7.** Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

**32.8.**Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
BAKLİYAT VE UN ÜRÜNLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

**33.TESLİMAT**

**33.1.** Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

**33.2.** Müteahhit firma kuruma teslim ettiği dondurulmuş ürünleri kullanımına kadar kendisinin sağladığı ve her türlü bakımından sorumlu olduğu derin dondurucularda muhafaza etmekle yükümlüdür. Firma tarihi geçmiş ürün, bozuk ürün getiremez. Tarihi yaklaşan ürünlerin kabul edilmemesi kuralı vardır.

## ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

### 1 – AŞURELİK GÖCE BUĞDAYI 1 KG / 5 KG AMBALAJ :

**1.1.** Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.
**1.2.** Küflü, küf ve sair kokulu, acı ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.
**1.3.** 1 cm2 sinde 144 delik bulunan ( No:00 ) elekten geçen az kısmı %005 gr dan fazla olmayacaktır.
**1.4.** Kum, taş, toprak, çöp ve başka ot tohumları olmayacaktır.
**1.5.** Nem miktarı %13 ü geçmeyecektir.
**1.6.** Siparişe göre 1 yada 5 kg lık ambalajlarda kg fiyatı baz alınarak alım yapılacaktır.
**1.7.** Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.
**1.8.** TS 2974 numaralı standarda uygun olmalıdır.

### 2 – KURU BARBUNYA 1 KG- 5 KG ÇUVAL:

**2.1.** Kuru barbunya fasulyeler son sene ürünleri olup, mümkün olduğu kadar tek tip, genellikle dolgun ve kendine özgü renkte olacaktır.
**2.2.** Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kırık, böcekli, yenikli, sararmış, çimlenmiş ve kötü kokulu olmayacaktır.
**2.3.** Barbunya fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
**2.4.** Barbunya fasulyenin gelişi güzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurlular çıkarıldıktan sonra ) 40 gr dan aşağı olmayacaktır.
**2.5.** Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.
**2.6.** Karışık cins olmayacaktır.
**2.7.** 1 yada 5 kg lık ambalaj ve çuvallarda alım yapılacaktır.
**2.8.** Teslimat temiz, sağlam standart çuvallarda olacak, çuvallarda veya içindeki etikette firma adı-adresi, malın cinsi, imal tarihi, net ağırlığı belirtilmelidir.

### 3 – ESMER BULGUR ( ÇİĞ KÖFTELİK ) 5 KG AMBALAJ:

**3.1.** Esmer bezostiye buğdayından üretilmiş, çiğ köftelik olarak işlenmiş olmalıdır.
**3.2.** Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TS 2284M uygun olmalıdır.

**3.3.** Bozulmuş küflenmiş ekşimiş acımış boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere, parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır.

**3.4.** Nemi %14'den, zararsız yabancı taneler % 1 den, kuru maddede Kül % 1,75 den fazla olmamalıdır.

**3.5.** Teslim şekli standart olarak sağlam ve 5 kg'lık temiz çuvallar içerisinde ve üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

**3.6.** Bulgur pişirilerek kontrol edilecek ve pişme kurallarına uygun olanlar kabul edilecektir.

## 4 - KAHVALTILIK MARGARİN 250 GR PAKET:

**4.1.** Beyaz sarımtırak renkte homojen ve eritilmiş tereyağı görünüşünde kendine mahsus ve eritilmiş tereyağı kokusu ve margarin tadında olacaktır.

**4.2.** Bitkisel yağlar min. %60-70, süt oranı max. %5, tuz max. % 0,2, asit derecesi max. %1,5 olmalıdır.

**4.3.** Küf ve yabancı maddeler (boya vb.) içermemelidir.

**4.4.** Margarin ortam sıcaklığında olmalıdır.

**4.5.** Mikrobiyolojik özelliği koli form bakteri adet/gr max 10, toplam küf ve maya adet/gr max 10, *E coli* asla bulunmamalıdır.

**4.6.** Katkı maddeleri yağsız süt tozu, bitkisel lesitin, bitkisel monogliserit, antibakteriyel madde, asit düzenleyici (Sitrik asit anhidrat),doğala özdeş aroma Vit A, Vit D, Renk Verici madde (Betakaroten) olmalıdır.

**4.7.** Besin öğeleri: (100 gramda Vit A 600-800 mg, Vit D en az 2,5mg, protein en az 0,10 g, karbonhidrat en az 0,2 gr, enerji 530-750 kcal. değerlerine sahip olmalıdır.

**4.8.** Net ağırlık 250 gramlık ambalajlarda siparişe göre 24 yada 48 adet lik paketler halinde kolilenmiş olmalıdır, ışıktan ve serinde korunmuş olmalıdır.

**4.9.** Birinci sınıf kalitede olacaktır

**4.10.** Bu yağlar %99 safi yağı ihtiva edecek, erime noktaları 36 °C üstünde olmayacak ve asitide dereceleri oleik asit hesabı ile %0,2'yi geçmeyecektir.

**4.11.** Detasyon için içinde konulması mecburi olan susam yağı miktarı % 10'u geçmeyecektir.

**4.12.** Yağlar A vitamini ile vitaminize edileceği gibi hususi talimatnamesiyle müsaade edilen zararsız koku ve piye maddesi ihtiva edebilir.

**4.13.** 250 gramlık orijinal ambalajında TSE belgeli olacaktır.

## MAKARNA ÇEŞİTLERİ

- Son sene ürünü sert durum buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olmalıdır.
- Makarnalar, kendine has renk, koku ve tatta olacaktır. Yabancı koku ve tat olmayacaktır.
- Kirlenmiş, küflü, canlı/cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacaktır.
- Makarna kırıldığında kesit homojen görünüşte ve lekesiz olacaktır.
- Uzun ve kesme makarnalarda çatlak ve kırık miktarı her ambalajda net miktarın % 2 (iki) sini geçmeyecektir.
- Paketlerin içinden Yabancı madde bulunmayacaktır.
- Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 (yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan, parlak görünüm olacak ve dağılmayacaktır.
- Makarnalara dışardan tuz katılmayacaktır.

- Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir maddeyle işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun makarnalar yapay tat verici maddelerle koruyucu maddeler katılmış olmayacaktır.
- Kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri ise asit sülfürük hesabı ile on binde beş gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
- Paketlerde TSE damgası aranacaktır.
- Üretim tarihi üzerinden maksimum iki ay geçmiş olacaktır.
- TS 1620 standardına uygun olmalıdır.

**5 - MAKARNA TAGLIATELLE: ( 500 gr AMB.)**

**6 – MAKARNA ÇEŞİTLİ TİPLERDE: ( 500 gr AMB.)**

- Fiyonk, burgu, erişte, boncuk, arpa, tel veya yıldız şehriye vb şeklinde alım yapılacaktır.

**7 - MAKARNA FIRIN: ( 500 gr AMB.)**

**8 – YEŞİL MERCİMEK 5 KG AMBALAJ:**

**8.1.** Yeni sene ürünü, iyi kaliteli yeşil mercimeklerden olacaktır.
**8.2.** Nem miktarı en fazla % 14 olacaktır.
**8.3.** Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlanmak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır.
**8.4.** Çürük, küflü, kurtlu, kırık, fena kokulu olmayacaktır, içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
**8.5.** Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gr geçmeyecektir.
**8.6.** Zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş olmayacaktır.
**8.7.** Yeşil mercimek pişirilerek denenecek, iyi pişmeyen mercimekler geri verilecektir.
**8.8.** Teslim şekli 5 kg' lık tek tip olarak temiz ve sağlam bez veya naylon ambalajlarda olacak ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi numarası yazılı olacaktır.
**8.9.** İhtiyaca göre futbol yada yaprak tip sipariş edilecektir.
**8.10.** Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yeşil mercimek, yüklenici firma tarafından masrafları kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
**8.11.** Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
**8.12.** TS 143 standardına uygun olmalıdır.
**8.13.** 100 adet gelişigüzel alınıp tartılacak, 4 gramdan az olmayacaktır.

**9 - MISIR UNU 1 KG AMBALAJ:**

**9.1.** Yeni sene ürünü mısır tahılından öğütülerek elde edilmiş olacaktır.
**9.2.** Kendine özgü sarı renkte olacak. Acılaşma, kötü koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları kurt böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemle ve nemlenmeye bağlı topraklanma olmayacaktır.
**9.3.** Hava geçirmeyen, sağlam, insan sağlığına ve ürüne zarar vermeyen uygun ambalajlarda getirilmelidir.
**9.4.** Ambalaj üzerinde ürünün adı, adresi, net ağırlığı üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır.

**9.5.** Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mısır unu, yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.

**9.6.** 1 kg lık ambalajlarda olacaktır.

## 10 – MISIR NİŞASTASI 25 KG AMBALAJ:

**10.1.** Yeni sene Mısır tahılından usulüne göre elde edilmiş olacaktır.

**10.2.** Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

**10.3.** Nem mısır nişastasında %18 den çok olmayacaktır.

**10.4.** Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

**10.5.** Standart ambalajlar içerisinde, üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.

**10.6.** 25 Kg lık ambalajlarda istenecektir.

## 11– PASTALIK MARGARİN YAĞI (BİTKİSEL SUSUZ YAĞ) 10 KG AMBALAJ:

**11.1.** Kremobör, çikolata sosları, krema yapımı, kurabiye çeşitlerine özel bitkisel pastacılık margarini olmalıdır.

**11.2.** Tüm krema çeşitlerinde, kurabiye, bisküvi ve sos yapımında kullanılmak için üretilmiş olmalıdır.

**11.3.** Çabuk kabarmalı, sertleşme ve sulanma yapmamalıdır.

**11.4.** Kokusuz ve aromasız doğal bir yapıya sahip olmalıdır.

**11.5.** Ürün 10 kg lık orijinal gıdaya uygun ambalaj içerisinde olmalıdır.

## 12 - PİRİNÇ UNU 1 KG:

**12.1.** Yalnız pirinçten elde edilmiş olmalıdır.

**12.2.** Rengi beyaz, kendine özgü ürün özelliklerini taşımalı ve siyah noktaları olmamalıdır.

**12.3.** Nemli Kötü kokulu olmamalıdır.

**12.4.** Kül miktarı %5'den 900 delikli (6 nolu) elekte bırakacağı bakiye %1'den fazla olmayacak ve kalıntılar pirinç kırıkları ve kepeğinden ibaret bulunacaktır.

**12.5.** İçinde cansız parazitler, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.

**12.6.** 1 kg lık ambalajlarda istenecektir.

## 13 – TEL ŞEHRİYE 500 GRAM AMBALAJ :

**13.1.** Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.

**13.2.** İçerisinde canlı, cansız kurt, böcek ve bunların yumurtası olmayacaktır. Küflü, nemli, güvelenmiş, kırılmış, lekeli olmayacaktır.

**13.3.** Şehriyeler % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak, pişirilerek denenip alınacaktır. 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaklar.

**13.4.** Şehriyelerin Nem miktarı %13'ü geçmeyecektir.

**13.5.** Şehriyelerin teslim şekli temiz, tek tip 500 gr'.lık naylon ambalajlar içerisinde olacaktır. Ambalaj üzerinde cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici firma adı, adresi, son kullanma tarihi ve TS numarası yazılı olacaktır.

**13.6.** Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mısır unu, müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

**14 – TOZ ŞEKER 50 KG ÇUVAL:**

**14.1.** Rafine ve yerli şeker olacaktır.
**14.2.** Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
**14.3.** Nemli, topaklanmış olmayacak içlerinde yabancı madde taş, toprak, bulunmayacaktır.
**14.4.** Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve Nem geçirmeyecek, İnsan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
**14.5.** Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
**14.6.** 50 kg lık çuvallarda teslim edilmelidir.

**İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR** Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartlan yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde 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 masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

Ceyhun Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi

Selim EROĞLU
Aşçıbaşı Y.

Çağatay KOÇAK
Aşçıbaşı Y.