

KURU GIDA

İşletmemizin ihtiyacı olan gıda evsaf şartnamesindeki yiyecek maddelerinin gıda maddeleri tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ile Türk standartlarına uygun olması şarttır. 5179 sayılı gıdaların üretim i tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası” olmalıdır.

Yüklenici tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde yüklenici bunları değiştirmekte mükelleftir.

5996 Sayılı veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu; benzer şekilde çıkarılmış ve çıkarılacak (Resmi gazetede yayımı veya yürürlük tarihi geçerli olmak üzere) kanun, kanun maddesi, KHK, tüzük, yönetmelik, vb, yasal düzenlemeler ile getirilen sorumluluk ve yükümlülükler yerine getirilecek ve bu tür düzenlemeler ile belgeler idareye ibraz edilecektir.

Ürünlerin hepsi fabrikasyon olup istenilen miktarlara göre tamamlanacak.

Gerekli görüldüğünde ürünler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

Yüklenici firma alımdan önce teknik şartnamede belirtilen özellikleri taşıyan numunelerini getirecek, idarece kontrol edilen numunelerden uygun olanı alınacaktır.

BULGUR PİLAVLIK

1. Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacak, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, pilavlık ve yerli üretim olacaktır
2. Bulgurların koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.
3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır.
4. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.
5. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın “T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır.
6. İstenilen analiz metodları: Okratoksin A analizi/böcek analizi

DOMATES SALÇASI

1. Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1. kalitede olacaktır.
2. Boya maddesi katılmamış olacaktır.
3. Net 4500 net olacak ve en az %30 briksli olacaktır.
4. Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.
5. Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbu ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın “T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni” belgesi olmalıdır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2014/6) uygun olacaktır.
6. İstenilen analiz metodları: Boya aranması/siyah leke tayini/arsenik/yabancı madde tayinler

KIRMIZI MERCİMEK (1.SINIF 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJ LARDA)

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.

MURADIYE
SOSYAL YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA VAKFI
GIDA MADDESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

2. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
4. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.
7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
8. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır.
9. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
10. İstenilen analiz metodları: Boya aranması/kurşun

YEŞİL MERCİMEK (1.SINIF 25 veya 50 Kg'lık AMBALAJ LARDA)

1. 1. sınıf, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.
2. Yeter derecede kurumamış nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacaktır. Rutubet miktarı en fazla % 12 olabilir.
3. Canlı böcek ve her türlü haşarattan, hayvansal kalıntılardan arı olacaktır.
4. Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar % 0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir.
6. Temiz ve sağlıklı torbalarda teslim edilecektir.
7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
8. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır.
9. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları: Boya aranması/kurşun

KURU FASULYE (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Kuru Fasulye son sene mahsulü, 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır.
2. Kuru Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis umumiyetle dolgun olup buruşmuş, çürük, ıslak, küflü, böcekli, yenikli, sararmış ve fena kokulu olmayacaktır.
3. Kuru Fasulye önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
4. Kuru Fasulyeden gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı kusurlu taneler çıktıktan sonra 40 g dan aşağı olmayacaktır.
5. Kuru Fasulyede çöp, kabuk ve zararlı yabancı maddeler bulunmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak, böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
6. Kırık, buruşmuş ve çok küçük taneler miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
7. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
8. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 141'e uygun olacaktır.
9. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
10. İstenilen analiz metodları: kurşun/bozuk dane

MAKARNA /TEL ŞEHİRİYE/ARPA ŞEHİRİYE (5 Kg'lık AMBALAJLARDA)

İÇERİĞİ: Durum buğdayı irmiği : %88-89
: Su % 11-12

BESİN ÖĞELERİ : (Pişmemiş 100 g da)
: Enerji 345 kcal.
: Protein 10,5g (min)
: Karbonhidrat 75,9 g

: Yağ 0,30 g olmalıdır.

1. Birinci kalite ve 5 kg'lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.
2. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/20) uygun olacaktır.
3. Üretici firmanın 'T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni' belgesi olmalıdır.
4. İstenilen analiz metodları: pişme durumu/ suya geçen madde oranı tayini/ auramin

SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LİTRE'LİK TENKE)

1. 18 Litre teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
2. Mineral yağ bulunmamalıdır.
3. Birinci sınıf kalitede olacaktır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2012/29) uygun olacaktır.
5. İstenilen analiz metodları: iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral /yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı

TOZ ŞEKER ŞARTNAMESİ

1. Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapılmasında kullanılan, kristal halinde sakarozdan ibaret şekerdir.
2. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
4. İthal şeker olmayacaktır. (Şekerpancarından yapılmış olacaktır.)
5. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, karton, kâğıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvalarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
6. Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS 861),malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.
7. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

TURŞU (KARIŞIK)

- Taze mahsül olup temiz , yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin uygun oranlarda sirke, asetik asit ve salamura ile fermente edilmiş ürün alınacaktır.
- Turşunun kendine özgü tadı ve kokusu olmalıdır.
- Suyunda koyulaşma ve salyalanma olmayacaktır.
- Koruyucu madde izin verileden 1 kg'a 1 gr'ı geçmeyecektir.
- Bakır, demir bulunmamalıdır.
- Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4'den fazla olmamalıdır.
- Keskin sirke tadı olmamalıdır.
- Süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

KURU KAYISI

Piyasada satılan ve usulüne göre kurutulup konserve edilen bilhassa kıymetini muhafaza eder bir halde olacaktır. Muhafaza edici madde olarak yalnız kükürt dioksit kullanılması caiz olur. Bunun miktarı kuru kayısı için %0.125 gramı geçmeyecektir. Rengi iyi konserve edilmesinden açık sarı mütecanis renk almış olacak ve tabii yumuşaklığını muhafaza etmiş olacaktır. İçinde bulunması muhtemel hurda kayısıların miktarı kiloda 30 gramı geçmeyecektir. İçinde canlı, cansız kurt, böcek ve bunların yuva veya yumurtaları bulunmayacak ve çekirdeksiz olacaktır. Ambalajda 1 kg' mı geçmeyecek şekilde teslim edilecektir. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

KURU ÜZÜM

Yeni sene mahsulü olacaktır. Sulanmış, küflenmiş, kurtlanmış, ezilmiş sıralanmış olmayacaktır. İki el arasında ovulduğunda taneler birbirlerinden ayrılacaktır. Sıralama neticesinde tadı kabuğunun üstüne çıkmayacaktır. Beyaz renkli şekerlenmiş olmayacaktır. Kemale ermiş hurda taneleri % 1 den üzüm üzerinde kendi çöplerinden başka çöpler, taş toprak ve benzeri yabancı maddeler %1 den rutubetin de % 16' dan fazla olmayacaktır. Kaynatıldığı zaman bütün taneleri şişip kabaracaktır. 2.5 kg. temiz sandıklar içerisinde olacaktır.

1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

BUĞDAY UNU

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs., yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.
3. Rutubet %14 ten fazla olmamalıdır.
4. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
5. Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası (TS 4500), malın tip malın adı, malın çeşidi (Ekmeklik,bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün,ay,yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
6. Tatlı yapımı için Tip 1 un alınacaktır.
7. Muayeneler ambalaj, duyuşal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyuşal muayenede buğday ununun duyuşal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
8. Un 1.sınıf ve kalitede 5 kg' lık torbalar halinde ambalajlanacaktır.
9. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

TUZ (YEMEKLİK 750g /2000gr/3000gr'lık Ambalajlarda)

1. Kendine has normal renkte ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olacak, içerisinde gözle görülür yabancı cisim olanlar kabul edilmeyecektir.
2. Paketler içinde ve iyotlu olacaktır. Koliler halinde teslim alınacaktır.
3. Birinci kalitede olacaktır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2013/48) uygun olacaktır.
5. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

İstenilen analiz metodları: İrilik/rutubet/potasyum iyodat/kurşun

PİRİNÇ (Baldo) (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Son sene mahsulü fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma özelliğine sahip tabii renk ve kokuda iyi cins pirinç olacaktır.
2. Küflü, küf kokulu, bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını içermeyecektir. Bozuk, lekeli, çöp, kabuk ve çeltikli tahıl oranı %1'den fazla olmayacaktır. Yabancı zararsız tane ve tohumlar toplamı %1'den fazla olmayacaktır.

MURADIYE
SOSYAL YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA VAKFI
GIDA MADDESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

4. Pirinçler 1 kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilebilir. Pirinçler net 50 kg lık temiz, sağlam ve kuru çuvallar içinde teslim edilecek, çuvalların üzerinde malın cinsi, ürün yılı net kg'mı varsa tescilli markasını gösterir bir etiketin bulunması gerekir. Hastanenin isteği doğrultusunda yerli baldo pirinç istenebilecektir.

NOHUT (25 veya 50 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Nohutlar son sene mahsulü, 1. sınıf ve yerli üretim olacaktır. Nohut Büyüklüğü 12 mm olmalıdır.
2. Yaş normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, böcekli v.s. herhangi bir yabancı madde olmayacaktır.
3. Taş, toprak, kum miktarı %1'i geçmeyecektir.
4. Delikli tane miktarı 1 kg 'da 2 adedi geçmeyecektir.
5. Nohutlarda pişme durumu, hepsinin aynı derecede olmalıdır. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış, suni olarak ağartılmış olmamalıdır, sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir madde içermemelidir.
6. 25 veya 50 kg'lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 142'e uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: Kurşun/bozuk dane

KIRMIZI PUL BİBER (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Kendine özgü renk, tad, koku, aromada olacak, çürümüş, küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmayacaktır. Ambalaj içerisinde olması halinde üzerinde imalatçısının adı, net miktarı, yazılı olacaktır. Ambalajı taşıma ve saklamaya uygun özellikte sağlam, temiz ve insan sağlığına zararsız malzemelerden yapılmış olacaktır.

KURU NANE (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. Son sene mahsulü ve 1.sınıf olacaktır.
2. Yabancı maddelerden ari olacaktır. Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır.
3. Ürünler 1 kg'lık ambalajlarda olacaktır.
4. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
5. İstenilen analiz metodları: Kurşun/aflatoksin
6. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır.
7. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

KEKİK (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. 1. sınıf olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
2. 1 kg ambalajda olacaktır.
3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Kendine has tat ve lezzette ve nem almamış olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B' nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

TOZ BİBER (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

1. -Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
2. -Temiz olacaktır.
3. -Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.
4. -Tüm yabancı maddelerden arınmış özel ambalajında ve paketinde olacaktır.
5. -Boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %13, kül azami %8 olmalıdır.

6. -Orijinal ambalajında ve 1kg'lık paketlerinde olacaktır.

KİMYON (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

- 1- Rutubet en çok %10 olacaktır.
- 2- Kendine has kokusu ve lezzeti olacaktır.
- 3- İçinde yabancı madde olmayacaktır.
- 4- Ambalâja üretici firma adı, imal tarihi, son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

KARABİBER (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

- 1- Karabiber: Toz karabiberlerden olacaktır.
- 2- Rutubet en çok %12 olacaktır.
- 3- Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
- 4- 1000gr'lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.

ZERDAÇAL (1 Kg'lık AMBALAJLARDA)

Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
1000gr'lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.

KARIŞIK BAHARAT (7 TÜRLÜ BAHARAT)

1. -Kekik, Kimyon, Pul Biber, Toz Biber, Nane, Çemen ve Sumak bulunmaktadır.
2. -Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
3. -Temiz olacaktır.
4. -Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.
5. -Tüm yabancı maddelerden arınmış özel ambalajında ve paketinde olacaktır.

YOĞURT

1. Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.
2. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
3. Yağsız katı madde miktarı 100 gr'da en az 12 gr olmalı.
4. Yoğurt parlak süt rengine, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
5. Yoğurt 10 kg lık ambalajlarda sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır.
6. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi ambalaj üzerinde okunabilir şekilde bulunmalıdır.

KONSERVE BEZELYE

1. 1.Sınıf Boy No:3 numara olacaktır.Taneler sağlam, bütün, zedesiz ve temiz olmalıdır. Çeşidine özgü tabii renk, tat ve kokuda olmalıdır. Bunlar herhangi bir boya ile boyanamaz. Garnitürlük konservelede bezelye taneleri tabii yeşil renk, tat ve kokuda olmalıdır. Salamurasında çok az miktarda süspansiyon halinde kendi cinsinden maddeler bulunabilir ve bu yüzden görünüşünde hafif bulanıklık olabilir, çökelti yapılabilir.Besin değerleri ve karşılama oranı 100 gr'da Enerji: 75/kcal – Yağ: 0,925 g %1–Doymuş Yağ 0 g %0 - Karbonhidrat 14,45 g %7 - Protein 3,50 g Sodyum 383 mg - lif 3,2 g - şeker 1,2 g - Vitamim a %11 - Kalsiyum %1,5 Iron %3 olacaktır. Konserve kutularının taban ve kapakları laklı tenekeden yapılmış olmalıdır.
2. 5 kg'lık teneke kutularda, süzme ağırlık üzerinden alınacaktır. Kutuların üzerinde firma adı, adresi, TSE, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan Konservele yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

3. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.
4. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

KONSERVE TAZE FASULYE

1. Taneler sağlam, bütün, zedesiz ve temiz olmalıdır. Çeşidine özgü tabii renk, tat ve kokuda olmalıdır. Bunlar herhangi bir boya ile boyanamaz. Garnitürlük konservelede fasulye taneleri tabii yeşil renk, tat ve kokuda olmalıdır. Besin değerleri 100 gr'da Enerji: 117/28 kJ/kcal – Yağ: 0,11 g – Karbonhidrat 6,63 g Protein 1,43 g olacaktır. Dolgu sıvısında tuz oranı en çok %2 asitlik (dolgu suyunda sitrik asit cinsinden) en çok %0,5 olacaktır. 5 Kg.lık kutularda gelecektir. Hangi büyüklükte olursa olsun konserve kutularının taban ve kapakları laklı tenekeden yapılmış olmalıdır.
2. 5 kg' lık teneke kutularda, süzme ağırlık üzerinden alınacaktır. Kutuların üzerinde firma adı, adresi, TSE, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan Konservele yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
3. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

KONSERVE TÜRLÜ

1. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Konserve türlü kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve organik ya da inorganik madde içermemelidir. Konservele içinde esas gıda maddelerinden (türülü) başka yabancı herhangi bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya içermemelidir.
2. Türülü Konservele yapımında kullanılan taze sebzeler aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.
 - ◆ Taze fasulyeler TS 797 de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.
 - ◆ Patlıcan, TS 1255 de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.
 - ◆ Biber, TS 1205 de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.
 - ◆ Domates, TS 794 de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve kabuğu alınmış parça halinde doğranmış olmalıdır.
 - ◆ Sakız Kabağı, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı, kabuğu alınmış ve parça halinde doğranmış olmalıdır.
3. 5 kg' lık teneke kutularda, süzme ağırlık üzerinden alınacaktır. Kutuların üzerinde firma adı, adresi, TSE, üretim ve son kullanma tarihi ve barkodu bulunacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan Konservele yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
4. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.

MEYVE/SEBZE

Mutfak ve Yemekhanelerimizin ihtiyacı olan gıda evsaf şartnamesindeki yiyecek maddelerinin gıda maddeleri tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ile Türk standartlarına uygun olması şarttır

5179 sayılı gıdaların üretimi tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya

Gıda Üretim Sertifikası” olmalıdır. Yüklenici tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma,

kokuşma olması halinde yüklenici bunları değiştirmekte mükelleftir.

5996 Sayılı veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu; benzer şekilde çıkarılmış ve çıkarılacak (Resmî gazetede yayımı veya yürürlük tarihi geçerli olmak üzere) kanun, kanun maddesi, KHK, tüzük, yönetmelik,

vb, yasal düzenlemeler ile getirilen sorumluluk ve yükümlülükler yerine getirilecek ve bu tür düzenlemeler

ile belgeler idareye ibraz edilecektir.

Gerekli görüldüğünde ürünler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

KURU SOĞAN

Soğanlar bütün, sağlam, temiz, don vurmamış ve kuru olacaktır.

Bunlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku olmayacaktır.

Soğanların sapları hevenk şeklinde piyasaya arz edilenler hariç düzgün şekilde kesilmiş veya burulmuş olmayacaktır.

Mart ve Nisan aylarında % 3'ü,yılın diğer aylarında da içleri boşlamamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış

soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir Uzunluğu 4 cm' den fazla olmayacaktır.

Soğanlardan en küçüğü 70 g'dan az olmamak üzere kokmuş, yumuşamış, donmuş filizlenmiş olmayacaktır.

Soğanlar, iri, dolgun, sert, kök püskülleri koparılmış olmalıdır. İthal soğan olmayacaktır ve soğan bütün yıl boyunca her ay alınacaktır.

PATATES

1. Son sene mahsulü cins ve ince kabuklu sarı patateslerden olacaktır. Ezik, çürük, haşere, yenikli, buruşmuş, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş ve filizi kırılmış olmayacaktır.
2. Patatesler 100 gramdan aşağı olmayacaktır.

MANDALİNA :

1. Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins mandalina olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır.
3. Mandalinaların büyüklüğü ortalama 100 gr olacaktır. Kişi başına 200 gr verilecektir.
4. Mandalinalar iki sıra olarak tahta kasalarda getirilecektir.

ELMA :

1. Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
2. Teslim edilecek elmalar ayrı cins ve kalite olmayıp,aynı kalitede olacaktır.

MURADIYE
SOSYAL YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA VAKFI
GIDA MADDESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

3. Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımtırak renkli olacaktır.
4. Kemale ermemiş, yeşil, ekşi ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
5. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
6. Tanelerinin ağırlığı 130-170 gr.dan aşağı olmayacaktır.
7. Elmalar temiz sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.

PORTAKAL:

- 1- Piyasada satılan iyi cins , doğal rengini almış , kendisine has tatlılığı , koku ve lezzeti olan vaşington veya yafa portakallardan olacaktır.
- 2- Yeşil , ham , ezik , ekşi , çürük , soluk kirli , küflü , pörsük , yumuşamış , suyu çekilmiş , kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.
- 3- Portakalların büyüklüğü 180-200 gr olacaktır.
- 4- Portakallar sandık içinde teslim edilecektir.

ARMUT

1. Piyasada satılan olgunlaşmış, iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.
2. Armutlar sulu ve tatlı olacak, buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
3. Çürük, pashı, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak, çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
4. Armutlar temiz plastik kasalar içinde teslim edilecektir. Armutların ağırlığı ortalama 200 gr (+/-20 gr) olacaktır.

ŞEFTALİ

1. Piyasanın iyi cins, olgunlaşmış, tatlı ve kendine has koku ve lezzetteki şeftalilerden olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, küflü, acılaşmış, anormal, dış nemli, yabancı tat ve kokuda olmayacaktır.
3. Şeftalilerin tanesi ortalama 200 gr (+/- 20 gr) olacaktır.
4. Şeftaliler temiz plastik kasalar içerisinde getirilecektir.

ÜZÜM

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
2. Siparişe göre beyaz sofralık üzüm ve renkli sofralık üzüm çeşitlerinden olacaktır.
3. Çekirdeksiz olarak getirilecektir.
4. Ezik, ekşi, tabii renk ve hali değişmiş, çürük, küflü, buruşmuş, kurumuş, buruk lezzette, çok kalın kabuklu, tatsız ve piyasanın arı üzümlerinden olmayacaktır.
5. Üzümler salkım halinde olacaktır. Salkımlar 180 - 200 gram olacaktır.
6. Salkımlar arasında salyangoz benzeri hayvanlar olmayacaktır.
7. İri taneli olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı % 3'e kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
8. Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

BEYAZ ET (TAVUK ETİ)

İşletmemizin ihtiyacı olan gıda evsaf şartnamesindeki yiyecek maddelerinin gıda maddeleri tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ile Türk standartlarına uygun olması şarttır. 5179 sayılı gıdaların üretim i tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası” olmalıdır.

Yüklenici tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde yüklenici bunları değiştirmekte mükelleftir.

5996 Sayılı veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ; benzer şekilde çıkarılmış ve çıkarılacak (Resmi gazetede yayımı veya yürürlük tarihi geçerli olmak üzere) kanun, kanun maddesi, KHK ,tüzük ,yönetmelik, vb, yasal düzenlemeler ile getirilen sorumluluk ve yükümlülükler yerine getirilecek ve bu tür düzenlemeler ile belgeler idareye ibraz edilecektir.

Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

BEYAZ ET (TAVUK DERİLİ FİLETO-BAGET)

- 1- Gelen etler üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır.
- 2- **İthal ve don etler kabul edilmeyecektir.**
- 3- Pirzola ve baget için, porsiyon ağırlığı 2 adet için toplamda 200-250 g arasında olacaktır.
- 4- Kemik ve kırıkta kırıkları temizlenmiş olacaktır.
- 5- But-Göğüs eti için porsiyon ağırlığı 200-250 g arasında olacaktır.
- 6- Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.
- 7- But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacak.
- 8- Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır
- 9- Baş, boyun, ayaklar, kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, solunum borusu, iç yağlar, bağırsak, yutak, böbrek, dölleme organları, akciğerleri, karaciğer, taşlığı vb. iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır.
- 10- Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır.
- 11- Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır.
- 12- Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
- 13- Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır.
- 14- Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiş veya kaşektik (yeterli gelişme gösterememiş) olmayacaktır.
- 15- Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır.
- 16- Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır.
- 17- Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır.
- 18- Temiz, hijyenik plastik/karton kasalarda ve gıdyla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmış olacaktır. Etler 1-3 °C'de gelecektir.
- 19- Taşıma aracının soğuk hava tertibatlı(frigofirik)özellikte olacak ve soğutucusu malın taşınması ve boşaltılması sırasında da çalışır durumda olacaktır.
- 20- Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3 °C arasındaki soğuk hava depolarında,
- 21- hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır.
- 22- Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri
- 23- hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

"Ürünler TÜRK GIDA KODEKSİ ET VE ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2012/74) uygunolmalıdır.

KIRMIZI ET

MURADİYE
SOSYAL YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA VAKFI
GIDA MADDESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

İşletmemizin ihtiyacı olan gıda evsaf şartnamesindeki yiyecek maddelerinin gıda maddeleri tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ile Türk standartlarına uygun olması şarttır. 5179 sayılı gıdaların üretim i tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için “ Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası” olmalıdır.

Yüklenici tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde yüklenici bunları değiştirmekte mükelleftir.

5996 Sayılı veteriner Hizmetleri Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu; benzer şekilde çıkarılmış ve çıkarılacak (Resmi gazetede yayımı veya yürürlük tarihi geçerli olmak üzere) kanun, kanun maddesi, KHK ,tüzük ,yönetmelik, vb, yasal düzenlemeler ile getirilen sorumluluk ve yükümlülükler yerine getirilecek ve bu tür düzenlemeler ile belgeler idareye ibraz edilecektir.

Gerekli görüldüğünde ürünler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.

KEMİKSİZ DANA KARKAS ETİ

1. Etler Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde ve bu mezbahalarda kesilmiş olacaktır.
2. Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır.
3. Sığırların kesim öncesi canlı muayenesi (Antemorten muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Postmorten muayene) veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır.
4. Sıhhatli danalar kesimden 24 saat önce aç bırakılmış, tam anlamıyla istirahat ettirilmiş, kanı tam olarak akıtılmış ve iç organları (ciğer takımları, işkembe ve bağırsakları bölünmeden ve parçalanmadan) kesimi takiben azami 30-60 dk içinde derhal boşaltılmış olacaktır.
5. Hastalık ve herhangi bir nedenle ilaç alan hayvan eti olmayacaktır.
- 6. Etler taze ve yerli kesim olacaktır.**
7. Kesildikten sonra en az 24 saat dinlenmiş olacaktır.
8. Danada et, kesildikten sonra kırmızıdan koyu kırmızıya yakın renkte olacaktır.
9. Kıvamı sert olacaktır.12-24 aylık erkek kasaplık genç yerli dana olacaktır.
10. Bütün danalar gövde (Karkas) beslenme tarzı ve yaşa göre dana diye adlandırılan her ırktan kasaplık usulüne uygun kesilmiş, derisi yüzülmüş, baş ve ayaklara ayrılmış, kemiksiz kol ve but şeklinde olacak, iç organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu dördüncü kuyruk omurundan kesilmiş haldeki gövdeler halinde teslim edilecektir.
11. Etler TSE ye uygun olarak üretilen yerli dana eti olacak, zayıf hayvan etleri getirilmeyecektir
12. Etteki yağ oranı %5'i geçmeyecektir.
13. Dana etinde birikmiş kan olmayacaktır.
14. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır.
15. Gerekliğinde etler Hıfzıssıhha Enstitüsü'nde veya bu konuda uzmanlaşmış herhangi bir kamu kuruluşunda masrafları satıcıya ait olmak üzere tahlil ettirilecektir.
16. Etler Hıfzıssıhha ve Gıda Talimatnamesine uygun bir şekilde soğuk hava tertibatlı(frigofrik) olan taşıtlar içerisinde getirilecektir.
- 17. Don ve ithal et olmayacaktır.**
18. Etler kokusuz, yeni, sağlam, temiz, ete zarar vermeyecek, gıdayla temasında sakınca bulunmayan kaliteli ve sağlam malzemelerden yapılmış gövdeyi iyice saran kefenlere konulup ağzı bağlanmış olacaktır.

MURADİYE
SOSYAL YARDIMLAŞMA VE DAYANIŞMA VAKFI
GIDA MADDESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

19. T.S.383 ve ekleri ayrıca Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri Hükümlerinde belirtilen esaslar dâhilinde olacaktır. Ayrıca Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (TEBLİĞ NO: 2012/74) Hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikler dâhilinde olacaktır.
20. Yüklenici **TSE helal hizmet belgesini** idareye vermek zorundadır.
21. Gelen etlerin kesim raporları ve küpe numaraları veteriner onaylı belgelerde sunulacak, etlerin geldiği aracın günlük dezenfeksiyon belgesi ayrıntılı şekilde yazılmış ve veteriner onaylı olacaktır.

Yüklenici Seyhan

Emel Kılıncı

Alışveriş / ()

Satış

2012

Salih Selman

Dr. Ali Akın

AŞA

SSGİ

İmza

(İmza)