



T.C.  
**SELÇUK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
Sağlık-Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (Sosyal Tesisler)  
**KONYA**

03/10/2018

**Konu : Yaklaşık Maliyet Fiyat Araştırması**

**Son Teklif Teslim Tarihi: 10/10/2018 - Saat: 17:00**

**Yaklaşık Maliyet içindir. KDV Hariç Fiyatlandırınız.  
Yaklaşık Maliyet firmayı temsil eden antetli kağıda yazılacaktır**

**İHTİYAÇ LİSTESİ 1.Grup (Kırmızı Et Ürünleri)**

Sıra No	Malın / İşin Cinsi	Miktarı	Birim	Birim Fiyat	Toplam Tutar
1	KEMİKSİZ DANA ETİ	7.500	KG		
2	DANA KARACIĞER	125	KG		
3	KUZU KOL	500	KG		
4	KUZU (KISA) BUT	500	KG		

**İHTİYAÇ LİSTESİ 2.Grup (Beyaz Et Ürünleri)**

Sıra No	Malın / İşin Cinsi	Miktarı	Birim	Birim Fiyat	Toplam Tutar
1	KALÇA BUT (SPECIAL BUT) 200 GR	7.500	KG		
2	PİLİÇ GÖĞÜS	7.500	KG		
3	PİLİÇ PİRZOLA	250	KG		
4	PİLİÇ BUT (KEMİKSİZ AÇILMIŞ)	500	KG		

**İHTİYAÇ LİSTESİ 3.Grup (Meyve ve Sebze Ürünleri)**

Sıra No	Malın / İşin Cinsi	Miktarı	Birim	Birim Fiyat	Toplam Tutar
1	BAL KABAĞI	500	KG		
2	BEYAZ LAHANA	150	KG		
3	DOLMABİBER	125	KG		
4	SIVRI BİBER	250	KG		
5	DOMATES	2.500	KG		
6	HAVUÇ	250	KG		
7	KIRMIZI LAHANA	200	KG		
8	KURU SOĞAN	750	KG		
9	MANTAR	150	KG		
10	MARUL	750	ADET		
11	MAYDANOZ	750	DEMET		
12	NANE (TAZE)	200	DEMET		
13	ROKA	100	DEMET		
14	PATATES	1.000	KG		
15	PATLICAN	750	KG		
16	SALATALIK	750	KG		
17	SARIMSAK	30	KG		
18	TURP	50	KG		
19	ELMA	25	KG		
20	KİVİ	40	KG		
21	MUZ (İTHAL)	75	KG		
22	MANDALİNA	50	KG		
23	PORTAKAL	50	KG		
24	LİMON	750	KG		

**NOT: Fatura tarihinden itibaren en geç 20 gün sonra yükleniciye ödeme yapılacaktır.**

# 3 GRUP GIDA ALIMI İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ (2019 YILI 6 AYLIK)

## 1.Grup (Kırmızı Et Ürünleri)

### GIDA MADDE VE MALZEMELERİNİN TEKNİK ÖZELLİKLERİ VE VASIFLARI

**NOT:** Tüm ürünler için; teslimde, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış Gıda Üretim Sertifikası ve Gıda Sicil Sertifikalarının Muayene Komisyonuna sunulması gerekmektedir. Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmayan firmaların ürünleri her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir. Kurum tarafından talep edilecek ürünler, mal muayene ve kabul komisyonunun gerek duyması halinde teknik şartnameye uygunluk açısından ilgili laboratuvarlar da tahlil ve analizleri yaptırılarak, düzenlenecek rapor doğrultusunda kabul veya ret edilecektir. Gerek duyulan ürünlerde yaptırılacak olan bu analizlerin maddi bedeli yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Ürünler istenilen gün ve saatte teslim edilecektir.

#### **KEMİKSİZ DANA LOP ETİ**

##### **PARÇALANACAK ETLER:**

Parçalanmaya alınacak etler, bant konveyörlü masalarda veya düz parçalama masalarında yapılacak, etler kemiklerinden usulüne göre ayrılacak,

Randıman; soğuk karkas ağırlığının kesimden hemen önceki canlı ağırlığına bölünmesiyle elde edilen rakamdır. Yüzde olarak ifade edilir.

Karkas; her ırktan kasaplık sığırların usulüne uygun olarak kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrekleri ve üreme organları, idrar kesesi ve bunların başları, yemek borusu çıkartılmış, böbrek yağları, salkım yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu 4. kuyruk omurundan kesilmiş bütün haldeki gövdedir.

Parçalamaya tabi tutulan % 55-61 randımanlı karkas gövdelerde genel olarak kabul edilen parça et cinsi ve fire oranları.

##### **ET PREPARATLARI**

**ORAN %**

Parçalama fiyesi	% 0,52
Kıyma	% 13,9
Kuşbaşı	% 44,58
Biftek	% 9,72
Rosto	% 7,49
Pirzola	% 3,74
Kontrofile	% 2,21
Bonfile	% 1,6

Bu oranlar kesin olmayıp, etin cinsine, ırkına, besi durumuna göre az çok değişebilir.

Ancak; 55 randımanın altındaki besisiz, zayıf karkasların parçalanmasından elde edilen etler kabul edilmeyecektir.

Kıymalık Etler : İncikler, boyun, karın kasları, döş ve kavram kısımlarından elde edilen etler.

Kuşbaşı Etler : Ön kol, gerdan ve incik etlerden elde edilen etlerdir.

Haşlamalık Etler : Kürek üstü, döş ve gerdandan elde edilen etler.

Kıymetli Etler : Bonfile, kontrofile, pirzola, rosto, nuar, yumurta, tranç, sokum.

Kemiksiz dana lopet: Erkek dana etinin kemiklerinden ayrılmış şekli olup; erkek hayvandan üretilen şeklidir.

Parçalama Yeri : Parçalama ve paketleme hizmetleri yapılan mahallin duvarları mermer veya fayans olmalıdır. Duvarların birbirleri ve zemin ile birleşik köşe ve kenarları iç bükey şekilde olmalıdır. Parçalama ve paketleme mahalleri havalandırma için aspiratör ile; açılabilen izocamlı pencereler, sinek telleri ile techiz edilmelidir. Mekanda sinek tutucu cihazlar bulunmalıdır.

Parçalama dairesinde, el yıkanacak ve temizlik için sıcak, soğuk su tesisatı lavaboları, bıçaklar için sterilizatörler bulunmalıdır. Parçalama dairesi ile paketleme bölümü ısı kontrollü olup; ısı derecesi 8-13 °C olmalıdır. Soğutucu ünitelerden verilen soğuk havanın direkt ve dal etkili olabilmesi sağlanmalı, etin işlenmesinde kullanılan her türlü alet ve ekipman dezenfeksiyon işlemine uygun malzemeden yapılmış olmalıdır. Parçalama yapan görevli ustaların 6 ayda bir portör muayeneleri yaptırılacak ve bu belgelerin onaylı fotokopileri ile çalıştırılan kişilerin isimleri kurumumuza bildirilecektir.

Et Taşıma Arabaları : Krom nikel saçtan yapılmış olmalıdır.

Üretici firmanın : Dana etine ait "Gıda Üretim Sertifikası" ve 5179 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 18. Maddesi gereğince 11.09.2000 tarih ve 24167 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Kırmızı Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetim Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine göre düzenlenmiş T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının ibrazı şarttır.

Ayrıca; Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve Etlerin Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buralardaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır. Gövde Dana Etlerinin kesim öncesi canlı muayenesi (Anne-Montem muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Post-Montem muayene) Veteriner Hekim tarafından yapılacaktır. (ETLERİN ÜZERİNDE MEZBAHAYA AİT MÜHÜR OKUNAKLI BİR ŞEKİLDE BASILMIŞ OLACAKTIR.) TSE Standartlarının Etlerle ilgili tüm şartları aranacaktır. 17 Mart 2001 tarih ve 24345 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Tebliğ No: 2001-7 Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları tebliğinde yapılacak yeni değişiklikler geçerli sayılacaktır.

Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, gıdanın tüketimi esnasında gıdadan kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı veya Üniversitelerden alınacak analizler sonucunda gıdanın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek ek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır.

## MUAYENE VE KABUL ŞARTLARI

1. Dana lop etleri taze getirilecek; dondurulmuş etler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.
2. a) Etler alınan hayvanın özelliğine göre, etlerin rengi pembe ve kırmızı arası olacaktır.  
b) Kendine has et görünümünde olacaktır.  
c) Etlerin dış yüzeyinde aşırı yağ bulunduğu takdirde; bu yağlar trisaj işlemine tabi tutulmuş olarak teslim edilecektir. Gerdan ve kasık yağları teslim edilen etlerde bulunmayacak; gövde içinde aşırı iç yağlanma varsa, bu yağlar da temizlenmiş olacaktır. Bu şekilde getirilmeyen etlerin bulunması durumunda muayene komisyonunca ilgili işlem yerine getirilerek malın muayene ve kabulü yapılacaktır.  
d) Etler 15 ve 20 kg'lık özel polietilen ambalajlı, soğutulmuş olacaktır.  
e) Etler iki ambalaj içerisinde bulunacak, içi polietilen, dışı oluklu mukavva kutu olacaktır.  
f) Ambalajın üzerinde içinde bulunan etin cinsi, net miktarı, kesim ve muayene tarihi kayıtlı olacaktır.  
g) Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak en az 2 ton istiap hadli termos veya thermokingli araçlarla teslim edilecektir.
3. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir.
4. Dana Lop Etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır. Gövdeler üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmayacaktır.
5. Dana Lop Etlerinde derin ve yüzeysel kokuşma kesinlikle bulunmayacaktır. Dana Lop Etlerinde kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmeyecektir. Dana etleri haşlanarak tadına bakıldığında taze ve kokusu kendine has özellikte ve lezzetli olacak, etlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir yabancı tat ve koku bulunmayacak; tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.
6. Müteahhit firma tarafından teslim edilen etlerde; % 55-61 randımanlı etlerin genel olarak kabul edilen oranlarda parça ve cins özelliklerine göre muayene ve tesellüm işlemleri yapılacaktır.
7. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olacaktır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
8. Etin taşındığı araçlarda, soğutulmuş etlerin  $\pm 1$  °C'ye ayarlanabilen suhnet değişimi otomatik kayıt cihazı (Termograf) olması şartı aranacaktır.
9. Müteahhit tarafından teslim edilen etler, muayene komisyonu tarafından yapılacak inceleme sonrasında, şartnameye uygun olduğu belirtildiği takdirde tesellüm edilecektir.

## DANA KARACİĞERİ

Sağlam ve sağlıklı danaların karaciğerlerinden elde edilmiş ve taze olacaktır. Kendine özgü renk, koku ve elastikiyette olacaktır. Dana karaciğerleri taze getirilecek; dondurulmuş karaciğerler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.

Hastalıklı, kötü kokulu, rengi değişmiş, gevşemiş ciğerler kabul edilmeyecektir. Teslim edilen ciğerler sadece karaciğer olacak, üzerlerinde başka kısım ve organlar, yağlar, iç ve dış yüzeyinde kistler bulunmayacaktır. Karaciğerler 15 veya 20 kg'lık özel polietilen ambalajlı, soğutulmuş olacaktır. Ciğerler iki ambalaj içerisinde bulunacak, içi polietilen, dışı oluklu mukavva kutu olacaktır. Kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak termos veya thermokingli araçlarla teslim edilecektir. Ciğerler üzerinde pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır. Derin ve yüzeysel kokuşma kesinlikle bulunmayacaktır. Kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmeyecektir. Ciğerlerin taşındığı araç, taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olacaktır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Karaciğerlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır ve araçlarda, soğutulmuş etlerin  $\pm 1$  °C'ye ayarlanabilen suhnet değişimi otomatik kayıt cihazı (Termograf) olması şartı aranacaktır. Müteahhit tarafından teslim edilen ciğerler, muayene komisyonu tarafından yapılacak inceleme sonrasında, şartnameye uygun olduğu belirtildiği takdirde tesellüm edilecektir.

Üretici firmanın : Dana karaciğerine ait "Gıda Üretim Sertifikası" ve 5179 Sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 18. Maddesi gereğince 11.09.2000 tarih ve 24167 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Kırmızı Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetim Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine göre düzenlenmiş T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü, Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının ibrazı şarttır.

TSE Standartlarının sakatatlarla ilgili tüm şartları aranacaktır. 17 Mart 2001 tarih ve 24345 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Tebliğ No: 2001-7 Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları tebliğinde yapılacak yeni değişiklikler geçerli sayılacaktır.

Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, gıdanın tüketimi esnasında gıdadan kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı veya Üniversitelerden alınacak analizler sonucunda gıdanın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır.

## KUZU BUT (KISA) VE KUZU ÖN KOL TEKNİK ŞARTNAMESİ

Teslim edilecek Kuzu Butları ve Kuzu Ön Kolları 7-12 aylık, ortalama gövde ağırlıkları 15-25 kg arası kuzulardan alınmış, tam etli erkek kuzu etleri olacak, dişi kuzu, yaşlı koç veya keçi eti olmayacaktır. But ve Kol profili dış bükey, kabuk yağı, salkım yağı alınmış, et rengi açık pembe veya koyu pembe, yağ rengi açık krem, lifleri ince ve sert kıvamlı olacaktır. Etlerde normal oranda bir yağ tabakası bulunacaktır. (Asgari 0,5 cm kalınlığında) Teslimi yapılan etler özellikle butlar, kısa but olarak teslim edileceği için üzerlerinde böbrek yağı, karın boşluğu, kuyruk sokumu, alt kısımlarında kesimden kaynaklı çıkıntı v.b. parçalar bulunmayacaktır.

### **İstenilen Özellikler:**

1-Kuzu etleri "Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı" tarafından onaylı mezbahalarda, veteriner hekim kontrolünde kesilmiş hayvan etleri olacaktır. Kuzuların kesim öncesi canlı muayenesi (antemortem muayene) ve kesim sonrası su muayenesi (post mortem muayene) veteriner hekim tarafından yapılacaktır. Bu şartlara uygun olarak kuzu etleri mavi renkli damga ile damgalanmış, Kısa But ve Ön Kollarda Kuzu mührü vurulmuş olacaktır. Veteriner tarafından onaylanmış "Muayene Raporu" her parti ve sevk için getirilecektir.

2-Hastalık ve herhangi bir nedenle ilaç alan hayvan etleri kesinlikle kabul edilmeyecektir.

- 3-Kuzu etlerinde, başta patojen mikroorganizmalar ve bu mikroorganizmalara ait toksinler olmak üzere, başka hiçbir toksin bulunmayacaktır.
  - 4-Etler taze ve yerli cins hayvanlardan kesilmiş olacak, kesildikten sonra en az 24 saat dinlendirilmiş olacaktır. Kuzu Butları ve Kuzu Ön Kolları donmuş ve ithal et olmayacaktır.
  - 5- Kuzu etlerinde derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmeyecektir. Küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu v.b. hiçbir yabancı tat ve koku bulunmayacak, tat ve kokuda ağırlaşma oksidatif acılaşıma olmayacaktır.
  - 6-Kuzu etleri, kendine has tat ve kokuda olacak, yerken lifleri kaba ve zor çiğnenen nitelikte olmayacaktır. Kuzu eti bir miktar yağ dokusu ile alınıp kızartma işlemi yapıldığında, kokuşma hissini veren koku ve haşlanarak tadına bakıldığında kendine has özellikte bir tat ve kokuda olacaktır.
  - 7-Kuzu etleri, kan, pislik, dışkı, toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacak; üzerlerinde deri, kıl parçaları ile hiçbir sakatat bulunmayacaktır.
  - 8-Kuzu etlerinin et ve yağ renginde değişme, yeşilimsi mavimsi, kahverengi, siyah renk oluşumu, lekeler, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan, sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.
  - 9- Hastaliksız kuzu etleri, kanı tam olarak akıtılmış ve iç organları (ciğer takımları, işkembe ve bağırsaklar delinmeden parçalanmadan) kesimin gerçekleşmesini müteakip en geç 30 dakika içerisinde temizlenmiş olacaktır.
  - 10-Kuzu etleri temiz, yeni, sağlam, kokusuz, ete ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte orta yoğunlukta polietilen malzemeden yapılmış; eti iyice saran, etin dışarıdan görülmesini engellemeyen, torbalar içerisinde konularak ve torbaların ağız kapatılmış olarak (Kuzu etleri torbaların herhangi bir yerinden kesinlikle sarkmayacaktır.) oluklu mukavva kutular içerisinde getirilerek teslim edilecektir.
  - 11-Kuzu etlerinin taşındığı araç, kapalı, et taşımaya uygun, hijyenik özellikte frigorifik araç olacaktır. Etlerin taşındığı araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, sap, saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Kapalı frigorifik araçlarda teslim edilen kuzu etleri, sıcaklık değeri cinsinden maksimum +4 santigrat derece olacaktır. Bu sıcaklık değerini en fazla 2 derece hassasiyetle tolere edilen değerlerin aşılması durumunda kuzu etleri kesinlikle kabul edilmeyecektir.
  - 12-Kurumumuz tarafından yüklenici firmaya siparişi verilen ürünler, sipariş formunda belirtilen gün ve saatte Muayene Komisyonuna teknik şartname hükümlerine uygunluk yönünden gerekli incelemenin yapılabilmesi amacıyla teslim edilecektir. İnceleme sonucunda teknik şartname hükümlerine uygun olmayan ürünler yüklenici firmaya iade edilecektir. Yüklenici, iade edilen ürünleri aynı gün mesai saatleri içerisinde yenisi ile değiştirecektir.
  - 13-Yüklenici firmanın, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış "İşletme Kayıt Belgesi"ne sahip olması zorunludur. İşletme Kayıt Belgesi bulunmayan firmaların ürünleri her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir. Kurumumuz tarafından sipariş edilecek ürünler, muayene komisyonunun gerek duyması halinde teknik şartnameye uygunluk açısından ilgili laboratuvarlar da tahlil ve analizleri yaptırılarak, düzenlenecek rapor doğrultusunda kabul veya ret edilecektir. Gerek duyulan ürünlerde yaptırılacak olan bu analizlerin maddi bedeli yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda, Türk Gıda Kodeksi "Et ve Et Ürünleri Tebliği"nin yanı sıra; TS 383, TS 667 ve TS 8552 yer alan hükümler esas alınacaktır

## 2.Grup (Beyaz Et Ürünleri)

**NOT:** Tüm ürünler için; teslimde, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında alınmış Gıda Üretim Sertifikası ve Gıda Sicil Sertifikalarının Muayene Komisyonuna sunulması gerekmektedir. Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmayan firmaların ürünleri her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir. Kurum tarafından talep edilecek ürünler, mal muayene ve kabul komisyonunun gerek duyması halinde teknik şartnameye uygunluk açısından ilgili laboratuvarlarda tahlil ve analizleri yaptırılarak, düzenlenecek rapor doğrultusunda kabul veya ret edilecektir. Gerek duyulan ürünlerde yaptırılacak olan bu analizlerin maddi bedeli yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

### **PARÇA PİLİÇ ETİ (MUZ BİFTEK (DERİSİZ-KEMİKSİZ), SPESİYAL BUT, PİRZOLA)**

1. Parça tavuk etleri, usulüne göre kesim yapıldıktan sonra çengele asılarak kanları (% 5-8) olukta toplanıp, tüyleri yolunmuş, temizlenmiş, baş, ayaklar, iç organları ve bunların bağları çıkarılmış ve insan gıdası olarak tüketime engel bir hali olmadığı veteriner hekim raporu ile belirlenmiş olan 6-12 haftalık et tavuklarından hazırlanacaktır.
2. Kesim öncesi ve kesim sırasında hijyenik şartlara uyulduğuna dair, alınacak resmi kurumlarda görevli veteriner hekim raporu bütün kontrollerde ibraz edilecektir.
3. Parça tavuk etlerinin hazırlık safhasında kullanılan suyun nitelikleri içme suyu niteliğinde olacaktır. Suyun tavuk etlerini kontamine etmeyecek niteliğinin korunması sağlanacaktır. Bu husus yüklenici tarafından, yetkili bir kuruluştan alınacak laboratuvar raporu ile muayene sırasında belgelenecektir. Kesim tarihi ile su numunesi laboratuvar raporu tarihi arasında en çok 30 günlük fark olacaktır. Muayene komisyonu sadece şüphelendiği takdirde kesim yerinde kullanılan sudan numune alarak kimyasal ve mikrobiyolojik tayin için laboratuvara gönderilecektir.
4. Alınacak parça tavuk etleri sıcaklığı 10<sup>o</sup> C' yi geçmeyen et, parçalanma odasında parçalanmış olacaktır.
5. Kesime alınan kümeste en az 6 ay öncesine kadar Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose gibi salgın hastalıkların görülmediği ilgili Veteriner Müdürlüğünden alınacak raporla belgelenecektir.
6. Muayene komisyonunca; gerek görüldüğünde parça tavuk etlerinin kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikoloji özellikleri ile ilgili yetkili bir laboratuvarından alınacak raporlar yüklenici firmadan istenecektir.
7. Parça tavuk etlerinin ağırlıkları: derisiz-kemiksiz tavuk muz biftekler (bonfilesiz olacak) 200 gr, spesiyal butlar (kasık derisi ve yağları temizlenmiş) 200 gr, tavuk pirzolar (kasık derisi ve yağları temizlenmiş) 160 gr, tavuk bagetler 150 gr, tüm bilyer (boyunsuz) 1600-1800 gr arası ( ± % 5) olacaktır. Tavuk pirzolar elle açılmış olmalıdır. Makine ile açılan pirzolarlarda kabul edilmeyecektir.
8. Parça tavuk etlerinde su oranı % 3 (yüzde üç) geçmeyecek, geçtiği takdirde reddedilecektir.
9. Parça tavuk etleri üzerinde tüy olmayacaktır.
10. Tavuk parça etlerinde gövdede kırılmış kemik bulunmayacak, tüy dipleri kan lekesiz olacaktır. Gövde düzgün şekilde, iyi dağılmış yağ tabakasına sahip, etlilik durumu iyi gelişmiş olacaktır.

11. Parça tavuk etleri sağlıklı ve bozulmamış olacak, derisi anormal derecede koyu renkli olmayacak, gövde üzerinde morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, göğüste veya butlarda deride morarmalar ve ette berelenmeler olmayacaktır. Kokuşmuş, çürük ve fena kokulu, yeşilimsi morarmış renkte, iyi gelişmemiş çok zayıf (kaşektik), gevşek, yumuşak ve jelatinimsi yapıda olmayacaktır. Etler normal kıvamında kendine has renk, koku ve lezzette olacaktır.
12. Parça tavuk etleri, renk, koku ve görünüş açısından taze (bayatlamamış) ve temiz olduğunu belirten özellikte olacaktır.
13. Parça tavuk etlerinde deri kısımları, derinin parçalama tekniğinin gereğinden fazla kesilmiş ve yüzülmüş olmayacaktır. Tavuk etinin kemiğinden ayrılma işlemi sırasında oluşabilecek saçak ve kırıntılar et üzerinde bulunmayacaktır.
14. Parça tavuk etleri üzerinde yapılan kontrollerde herhangi bir organik veya inorganik bulaşma belirtisi(sinek, böcek gibi zararlıların kendileri veya bunların kalıntıları ve yumurtaları, çöp toprak vb. yabancı madde) görülmecektir.
15. Parça tavuk etleri normal tencerede su kaynadıktan sonra en çok 30 dk. pişmiş olacaktır.
16. Parça halindeki tavuk etleri, içinde malın özelliğini bozmayan, tat ve kokusunu etkilemeyen, insan sağlığına zarar vermeyen, malın dışarıdan görünmesini engellemeyen nitelikteki polietilen veya benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar (küçük ambalaj) içinde arz edilecektir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kâğıt vb. materyal yeni, temiz, kokusuz olacak, tavuk etine zarar vermeyecek, bunların üzerine yazılacak yazılardan kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştirilmesinde kullanılacak zambak, toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmayacak ve yazılı taraf ürünle temas etmeyecektir.
17. Ambalajlarda silinmeyecek şekilde kesim tarihi(gün, ay ve yıl olacak) ve firma adı bulunacaktır.
18. Tavuk parça etleri; polietilen torbalara birer birer konduktan sonra, 12 kg'lık oluklu mukavva ambalajlarda getirilecektir.
19. Tavuk etleri frigorifik araçlarla getirilecektir. Talep edilen ürün telefon açıldığında istenilen gün ve saatte teslim edilmelidir.
20. Teslim edilen parça tavuk etleri, muayene komisyonu tarafından şartnameye uygun olduğu takdirde teslim edilecektir.
21. Ürüne ait TSE Belgesi ve TSE Markası aranacaktır. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Kontrol Genel Müdürlüğü Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının ibrazı şarttır.

1. **Taşıma koşulları:** -18°C° de şoklanmış ve frigorifik araçlarla taşınmalıdır.

2. **Ambalaj :**

- Hazır Dilimlenmiş Pişmiş Tavuk Dönerler polietilen ambalajlar içerisinde, dış ortamla bağlantısı tamamen kesilmiş olarak, yüzeyinde açıklık olmayacak şekilde kapatılmış ve uygun ebatla kolilerde olmalıdır. Kullanılan ambalaj materyalinin gıdaya uygunluk sertifikası bulunmalıdır. Ürünler isteğe göre 5-12 kg'lık koli ambalajlarda teslim edilmelidir.

3. **Ürün Özellikleri:**

- Ürünlerle kullanılan katkı maddeleri ve baharatların temin edildiği firmaların üretim izni bulunmalıdır.

- Kullanılan Katkı Maddeleri: Antibakteriyel % 0,1, soya proteini bulunmamalıdır.

- **Et oranı %100 tavuk göğüs eti, yağ oranı :% 20-25 (etin sahip olduğu yağ oranı) olmalı; deri bulunmamalıdır.**

- Gıda maddeleri ile temas edecek ambalajların imalinde kullanılan boyar maddeler, içindeki mala hiçbir geçirgenlik vermemeli ve toksin madde içermemelidir.

- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalıdır.

**NOT:**

1. Talep edilen ürün telefon açıldığında istenilen gün ve saatte teslim edilmelidir.
2. Tesis ve üretilen mamullerle ilgili kalite sistem belgesi varsa ibraz edilecektir.
3. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış "Gıda Sicil ve Gıda Üretim Sertifikası" bulunmalıdır.
4. Tüm gıda maddelerinin ambalajları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 25. ve 26.maddesinde belirtilen etiketleme ve etiket bilgilerine uygun olmalıdır.
5. Ürün analiz için laboratuara gönderildiğinde tetkik ücreti firma tarafından karşılanacaktır.
6. Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

### 3.GRUP (MEYVE ve SEBZE ÜRÜNLERİ)

**NOT :** İlgili ürünler için; teslimde, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış Gıda Üretim Sertifikası ve Gıda Sicil Sertifikalarının Muayene Komisyonuna sunulması gerekmektedir. Gıda Üretim ve Gıda Sicil Sertifikaları bulunmayan firmaların ürünleri her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir. Kurum tarafından talep edilecek ürünler, mal muayene ve kabul komisyonunun gerek duyması halinde teknik şartnameye uygunluk açısından ilgili laboratuarlarda tahlil ve analizleri yaptırılarak, düzenlenecek rapor doğrultusunda kabul veya ret edilecektir. Gerek duyulan ürünlerde yaptırılacak olan bu analizlerin maddi bedeli yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

#### 1-KESTANE (HELVACI, BAL) KABAĞI;

Kestane kabağı; bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kabuk rengi kurşunu beyaz, et rengi sarıdan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olmalı, yabancı tad ve koku içermemeli, şekil bozuklukları ve üzerinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Kestane kabağları dökme olarak teslim edilebilirler. Ürün çeşit ve sınıf bakımından bir örnek olmalıdır. Bir parti içindeki en küçük ve en büyük kestane kabağları arasındaki fark 5 kg.ı geçmemelidir. Tane ağırlıkları 5-10 kg arasında olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1897 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

#### 2- BEYAZ LAHANA;

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 vuruqları, 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 olmamalıdır. Lahanalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.

#### 3,4- DOLMALIK VE TAZE SİVRİ BİBER ;

Biberler; bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, taze görünüşlü olmalı, bunlarda yabancı koku, tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yararlar güneş yanıkları bulunmamalıdır. Sapları 1 cm'den kısa olmalıdır.

Teslim edilen partideki dolmalık ve taze biberler çeşit, sınıf ve boy bakımından bir örnek olmalıdır. Boylara ayrılmış uzun biberler uzunluk yönünden mümkün mertebe bir örnek olmalıdır. Dolmalık ve taze biberlerde yeşil, sarı, kırmızı gibi renk karışımı

olmamalıdır. Biberler 1.sınıf niteliklerine sahip olmalı çengelleşmiş, kıvrılmış biberler olmamalıdır. Dolmalık biberler 80-100 gr, taze biberler 20-30 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlara dökme olarak konulabilir. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyen, ürünün niteliğini koruyabilecek nitelikte olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1205 esas alınacaktır

#### **5- DOMATES ;**

Domatesler; bütün, sağlam, taze görünüşlü temiz olmalı, bunlar tüketimi engelleyecek bozukluk, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.

Domatesler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yuvarlak ve dilimli domateslerde çap uzunluğu en az 57 mm, uzun tip domateslerde ise 47 mm olmalıdır. Tanesi en az 80-100 gr arasında olmalıdır. Domatesler yeterli olgunluğa erişmiş ve renk oluşumunu kırmızı veya turuncu diye adlandırılan ren niteliğine erişmiş olmalıdır.

Teslim edilen partideki domatesler çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

Ambalajlama, kullanılacak malzeme insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva vb. malzemelerden yapılmış kasa,kutu veya sandıklar olabilir .Domatesler ambalajlar içerisine kat kat ve diyapol şekilde istif edilmiş olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 794 esas alınacaktır..

#### **6- HAVUÇ :**

Havuçlar; bütün, sıkı yapılı, koflaşmamış, çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam,yenilemeyecek derecede çürüme ve bozulmaları bulunmayan, temiz, kum, toprak, ve organik madde gibi kalıntılar içermeyen, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalı,yabancı tad ve koku,anormal dış nem bulunmamalıdır.Havuçlar düzgün satırlı taze görünüşlü,normal şekilli, çatlamamış, çeşidin tipik özelliklerine sahip olmalı, berelenmeler ve yarıklar don zararları bulunmamalıdır.

Havuçlar çaplarına göre 20 mm ile 10 mm arasında ağırlıklarına göre ise 100-150 gr arasında olmalıdır. Havuçlar ekstra veya 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.Boy uzunlukları 15 cm'yi geçmemelidir. Bir partide teslim edilen havuçlar çeşit, sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılacak malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış olmalıdır.

Havuçlar ambalajlara dökme halde yerleştirilebilir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1193 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **7- KIRMIZI LAHANA**

Piyasada satılan malın en iyisi olacaktır. Taze, homojen renkte, damarları ele gelmeyecek şekilde iri, sert olacak, yaprakları dağılmamış olacaktır. Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış, yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır. Taze göbeğini tam sarmış Lahanalardan olacaktır. Her bir Lahananın ağırlığı 400 gr dan aşağı olmayacaktır.

#### **8- KURU SOĞAN;**

Kuru soğanlar; bütün, sağlam, temiz, don vurmamış en azından iki dış kabuğu ve sapı kurumuş olmalı, tüketimi engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, gözle görülebilir. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Soğanların sapları 4 cm'den kısa olmalıdır.

Soğanlar çeşidin tipik özelliğini göstermeli, sıkı ve sert sürmemiş filizlenmemiş olmalı, boş veya kaba saplı, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmemiş olmalı, kök püskülleri koparılmamış olmalıdır.Soğanlarda istenen en küçük çap ölçüsü 40 mm'den az olmamalıdır.Tane ağırları 100-150 gr arasında olmalıdır.

Her ambalaj içindeki soğanlar çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.Soğanlar ambalaj içerisinde veya dökme olarak teslim edilebilir.İnsan sağlığına zarar vermeyen malzemelerden yapılan ambalajlar içerisindeki soğanların ağırlığı 50 kg'ı geçmemelidir. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 796 esas alınacaktır.

#### **9- YEMEKLİK KÜLTÜR MANTARI**

Yemeklik kültür mantarları TS 2410 da tanımlanan kriterlere haiz olmalıdır. Kültür Mantarları en çok 5 kg'lık plastik ambalajlar veya ürüne zarar vermeyecek ambalajlarda teslim edilecektir.

#### **10- MARUL;**

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, marulun kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır. Marullar 1. sınıf niteliklerine sahip olmalıdır. Tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı, derli, toplu olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar, don zararları ve esas itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır. Marulların göbeği iyi oluşmuş olmalıdır. Marullar orta boy sınıfında olmalı ve ağırlıkları 1000-1200 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlamada tahta, mukavva ve diğer malzemelerden yapılmış, insan sağlığına zarar vermeyen kutu, kasa veya sepetler kullanılabilir. Marullar ambalajlara, aralarında fazla boşluk kalmayacak ve ezilmeyecek şekilde yatık olarak yerleştirilmelidir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1194 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **11,12,13- MAYDANOZ, TAZE NANE, ROKA ;**

Maydanoz, taze nane ve rokalar; dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü solmamış, sağlam ve temiz olmalı, üzerlerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ve aşırı nem bulunmamalı, yabancı koku ve tad olmamalıdır. Maydanoz, taze nane ve rokalar iyi gelişmiş ve birleşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam olmalı, üzerlerinde parazit ve hastalıklarla soğuktan oluşan zararlar bulunmamalı, çeşidine özgü renkte olmalıdır. Çeşidine göre her demette en az 100 gr maydanoz, taze nane, 150 gr roka bulunmalıdır. Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde sarılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı uzunluğu 10 cm'yi geçmemelidir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda ilgili TS'ları ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır

#### **14- PATATES;**

Patatesler; bütün, sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş ve filizlenmemiş olmalıdır.Yabancı tat ve koku, anormal dış nem içermemelidir.Görünümlerini etkileyecek çatlaklar, kesikler,kemirici izleri ve berelenmeler bulunmamalıdır.Kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım bulundurmamalıdır.Aşırı şekil bozuklukları pas lekeleri, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eder gri,mavi veya siyah kabuk altı lekelerinin derinliği 5 mm'yi geçmemelidir. Patateslerde don zararları bulunmamalıdır.Patateslerde aranan en küçük çüp miktarı 55 mm'nin altında olmamalıdır.Tane ağırlıkları 150-200 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılacak malzemeler sağlığa zarar vermeyecek şekilde temiz, sağlam, kokusuz, file, jüt, çuval, torba vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır.Ambalajların dolu halde net ağırlığı 80 kg'ı geçemez.Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1222 ve bu standarda atıf yapılan TS' ları esas alınacaktır.

#### **15- PATLICAN;**

Patlıcanlar; bütün, sağlam, temiz,taze görünümlü, yeterince gelişmiş,eti liflenmemiş veya odunsu yapıda ve çekirdekleri aşırı gelişmiş olmamalı, sıkı yapılı ve çeşidine has renkte olmalıdır.Bunlarda yabancı tat ve koku,anormal dış nem bulunmamalıdır. Patlıcanlar ağırlıklarına göre orta boy özelliklerini taşımalı, uzunluğu 12 cm'den, ağırlıkları 150 gr'dan az olmamalıdır. Patlıcanlar 1.sınıf niteliklerine sahip olmalıdır.

Patlıcanlar ambalajlı olmalı, teslim edilen parti çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımlarından, ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır. Ambalajlamada kullanılacak malzeme sağlığa zarar vermeyecek ve ürünü iyi bir şekilde muhafaza edecek niteliklere sahip olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1255 ve bu standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **16- SALATALIK ;**

Salatalıklar; bütün, sağlam, taze görünümlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalı, üzerinde aşırı nem taşımamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.Tarlada açıkta yetiştirilen salatalıklar 100 gr' dan; serada yetiştirilenler ise 150 gr'dan az olmamalıdır. Salatalıklar iyi gelişmiş, çeşidin kendine özgü renginde ve düzgün biçimli olmalı, eğri olmamalıdır.

Salatalık ambalaj içerisine dizilmiş olmalı dökme olmamalıdır. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte olmalı; ambalajların içerisinde toprak, yaprak vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1253 esas alınacaktır.

#### **17- SARIMSAK;**

Sarımsaklar; bütün, sıkı, sağlam, temiz, don ve güneşten zarar görmemiş olmamalı, küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri, anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tad bulunmamalıdır.

Sarımsaklar, çeşidin kendine özgü renginde, başları düzgün kesilmiş, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olmalıdır.

Sarımsaklarda, en küçük çap 35 mm.den az olmamalıdır. Baş ağırlıkları 40-50 gr arasında olmalıdır.

Teslimi yapılan partideki sarımsaklar çeşit, sınıf ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır. Sarımsaklar dökme, demet ve hevenk olarak verilebilir. Demet ve hevenklerde sap firesi göz önünde bulundurulacaktır.

Ambalajlamada kullanılan malzemeler sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemelerden hazırlanmış sandık, kutu, file ve torbalar olmalıdır. Ambalajların ağırlıkları 25 kg.ı geçmemelidir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1131 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır

#### **18- TURP;**

Turplar, bütün, sağlam, taze görünümlü, çeşidin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz, yabancı tad ve koku içermemeli, aşırı dış nem bulunmamalıdır. Turplar normal şekilli, çatlamamış ve berelenmeler ile yarıklar ve don zararları bulunmamalıdır. Turplar 1.sınıf niteliklerini taşımalıdır. Ağırlıkları 130-180 gr arasında olmalıdır.Bir partide teslim edilen boy ve çeşit özellikleri bir örnek olmalıdır.

Ambalajlarda kullanılacak malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer malzemelerden yapılmış olmalıdır. Turplar ambalajlarda dökme olarak yerleştirilebilir.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T ile ilgili TS' inde belirtilen şartlar esas alınacaktır.

#### **19- ELMA:**

Elmalar; bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, normal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.Kurtlu, ezik, yaralı, küflü, çürüklük belirtilerine sahip olmamalıdır.Elmalar ekstra veya birinci sınıf niteliklerine sahip olmalı, en küçük çap ölçüleri 65 mm'nin altında olmamalıdır.Elmalar yetiştirildiği bölgeye göre çeşidin tipik özelliklerini göstermeli ve meyve eti sağlam olmalıdır.Ağırlıkları 190-210 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlamada kullanılan malzeme insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.Ambalajlarda ürüne zarar verecek hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 100 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

#### **20- Kivi;**

Kivi meyveleri; bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tad bulunmamalıdır. Kivi meyveleri, şekil, gelişme ve renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli; Dış görünümü ve dayanma özelliğini etkileyecek kusurları bulunmamalıdır. Meyve eti tamamen sağlam olmalıdır.

Kivi meyveleri en az 1.sınıf niteliklerine sahip olmalı; çeşit, sınıf, olgunluk, renk ve orijin bakımlarından bir örnek olmalıdır. Meyve ağırlığı 90-110 gr arasında olmalıdır.

Ambalajlara dökme olarak konulabilir. Ambalajlamada kullanılan malzeme sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

#### **21-MUZ;**

İthal muz olarak piyasada satılan malın en iyi cinsi, olgunlaşmış olacak, ham ve sert olmayacaktır. Çürük donmuş veya don çalığı, kalın kabuklu olmayacaktır. Dış kabukta kararma ve çillenme olmayacaktır. Yenildiğinde ağızda ekşi bir tat bırakmayacaktır. Her birinin ağırlığı 200 gr olacaktır.

Muzlar oluklu mukavva veya tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir

## **22,23-TURUNÇGİL MEYVELERİ; (Portakal, Mandalina,Limon);**

Turunçgil meyveleri bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda donmadan meydana gelen kabuk zararları ve meyve etinin suyunu kaybetmesi, mekanik tesirlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da, büyük kesikler yabancı tat ve koku, aşırı nem bulunmamalıdır. Turunçgil meyvelerinin sapları silme kesilmiş olmalıdır.

Turunçgil meyveleri ekstra veya birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımından çeşide has özellikte olmalı, ürünün genel görünüşünü, özelliklerini ambalaj içindeki durumunu bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.

Turunçgil meyveleri çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır. Usare miktarı; portakalda ağırlıkça meyvenin %33'den Limonda %25'inden, Mandalina da %33'den az olmamalıdır.

Turunçgil meyvelerinde istenen en düşük ve en yüksek çap ölçüsü portakalda 70-80 mm, limonda 48-57 mm, mandalinada 50-60 mm sınırlarında olmalıdır. Meyvelerin ağırlıkları portakalda 190-210 gr, mandalinada 90-110 gr, limonda 80-90 gr, olmalıdır.

Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır. Bir partide teslim edilen turunçgil meyveleri tür, çeşit, sınıf, olgunluk, renk, orijin ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır.

Turunçgil meyveleri dizilmiş ambalajlarda veya dökme olarak teslim edilebilir. Ambalajlar turunçgil meyvelerini iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemelerden(kasa, kutu, sepet, file) yapılmış olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

## **24-LİMON;**

Turunçgil meyveleri bütün, sağlam, temiz olmalı bunlarda donmadan meydana gelen kabuk zararları ve meyve etinin suyunu kaybetmesi, mekanik tesirlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da, büyük kesikler yabancı tat ve koku, aşırı nem bulunmamalıdır. Turunçgil meyvelerinin sapları silme kesilmiş olmalıdır.

Turunçgil meyveleri ekstra veya birinci sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımından çeşide has özellikte olmalı, ürünün genel görünüşünü, özelliklerini ambalaj içindeki durumunu bozacak hiçbir özürü bulunmamalıdır.

Turunçgil meyveleri çeşidine has normal renge ulaşmış ve yeterli olgunlukta bulunmalıdır. Usare miktarı; Limonda %25'inden az olmamalıdır.

Turunçgil meyvelerinde istenen en düşük ve en yüksek çap ölçüsü limonda 48-57 mm sınırlarında olmalıdır. Meyvelerin ağırlıkları portakalda 190-210 gr, mandalinada 90-110 gr, limonda 80-90 gr, olmalıdır.

Meyvelerin şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır. Bir partide teslim edilen turunçgil meyveleri tür, çeşit, sınıf, olgunluk, renk, orijin ve boy bakımlarından bir örnek olmalıdır.

Turunçgil meyveleri dizilmiş ambalajlarda veya dökme olarak teslim edilebilir. Ambalajlar turunçgil meyvelerini iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemelerden(kasa, kutu, sepet, file) yapılmış olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

## **İLETİŞİM BİLGİLERİ**

- Adres: S.Ü.Sağlık Kültür Spor Daire Başkanlığı (Sosyal Tesisler Şubesi) 42250-Selçuklu / KONYA
  - Piyasa Fiyat Araştırması: TEL: 0332 223 38 22-0332 223 3828 FAKS : 0332 241 6094
    - [E MAIL :stihalebirimi@gmail.com](mailto:stihalebirimi@gmail.com)
    - [skssosyaltesisler42@gmail.com](mailto:skssosyaltesisler42@gmail.com)