HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR ve SPOR DAİRESİ BAŞKANLIĞI
MEMUR YEMEĞİ YÜRÜTME KURULU

AYSBERG	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1194/T2 :2012; Yeşil salata ve marul standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Aysbergler bütün sağlam, taze görünüşlü, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklardan ayıklanmış, kimyevi gübre veya diğer ilaç artıklarından tamamen temizlenmiş, çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmamalıdır. Ürün, pazarlama zamanına ve mevsime göre normal şekilde gelişmiş olmalıdır. Piyasanın en iyi 1.sınıf malı olmalıdır. Aysbergler çeşidin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilde, sıkı, derli toplu olmalı üzerinde parazit ve hastalıklar tarafından meydana getirilen ve yenilebilmesini etkileyen zararlar olmamalı ve esas itibariyle fiziksel hasarlar bulunmamalıdır. Aysbergin göbeği iyi oluşmuş olmalı ve göbeği tek olmalıdır. Tane ağırlığı 350-400 gr arasında olmalıdır. Aysbergler fazla dış yapraklarından temizlenmiş olmalıdır. Temizlenmemiş yapraklardan fire düşülecektir. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Her ambalaj içindeki aysberg sınıfı tip ve boy bakımından bir örnek olmalıdır. Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1194'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1194'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1194'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-

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

	kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

BİBER KAVATA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1205 :2015; Taze biber standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Kavata biberler bütün, sağlam, temiz iyi gelişmiş tatlı taze görünüşlü olmalı, yabancı koku ve tat anormal dış nem don zararı iyileşmemiş yanıklar bulunmamalıdır. Her ambalajdaki biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Kavata biber ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1205'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1205'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1205'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-

GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

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

	sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

ÇİLEK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 185/T2 :2015; Çilek standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Çilekler bütün, temiz, sağlam, olgun, renk ve irilikçe bir örnek ve çeşidine özgü renkte ve tatta olmalıdır. Çileklerde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat, çürük, ezik küf, sulanma olmamalı ve haşarat yenikleri bulunmamalıdır. Çilekler tam gelişmiş olup yeşilli olmamalıdır. Ortalama irilikleri aynı olup kasanın altı ve üstü aynı özelliği taşımalıdır. Çanak yaprakları ile kısa yeşil sapları üzerinde olmalıdır. Çilekler ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 185'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 185'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 185'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-

GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

DEREOTU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1814; Dereotu standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Dereotları, dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Dereotlarının üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır. Dereotları sararmış, donmuş, çamurlu-topraklı, fena tatta olmamalıdır. Dereotları tohuma kaçmış olmamalıdır. Dere otu ortam sıcaklığında olmalıdır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki dereotları, çeşit, sınıf ve renk yönünden bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 50 gr. dereotu bulunmalıdır. Demetler, en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılmalıdır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı, uzunluğu 5 cm.'i geçmeyecek şekilde, düzgün olarak kesilmelidir. Demetler içinde yabancı otlar bulunmamalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1814'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1814'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1814'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-

GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

DOLMA BİBER	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1205:2015; Taze biber standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır. Dolma biberlerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Çiçek sapı ile birlikte olmalıdır. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Bir adet dolmalık biberin ortalama ağırlığı 60±5 g olmalıdır. Dolmalık biber ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajların içerisinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1205'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1205'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1205'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere

	kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

DOMATES	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 794 :2002; Domates standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Domatesler ortam sıcaklığında olmalıdır. Domatesler bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arındırılmış, olgun, kızarmış olmalıdır. Sarı ve yeşil miktarları %2'den fazla olmamalıdır. Domateslerin tüketimlerini engelleyecek, çürük ve bozukluk; anormal dış nem, yabancı tat, böcek ve böcek zararları olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan domatesler; grup, çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama büyüklükleri 200gr. 'dan az olmamalı ve en fazla iki sıralı orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemelidir. Bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılacak zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Domateslerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 794'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 794'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 794'e uygun olacaktır.

ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

ELMA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 100/T1 :2010; Elma standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Elmalar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta olmalıdır. Elmalarda gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Elmalar birinci sınıf olmalıdır. Bu sınıfa iyi nitelikteki elmalar girer. Bunlar, taşımaya, elden geçirmeye, depolamaya dayanıklı bir olgunlukta olmalıdır. Her ambalaj içerisinde bulunan elmalar, çeşit, sınıf, olgunluk ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ortalama adet ağırlığı 200 - 250 arasında olmalı ve kesildiği zaman sert, sulu ve unlanmamış olmalıdır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürüklük ve bozulma gibi yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Elmanın cinsi starking veya golden olmalıdır. Elmalar ortam sıcaklığında olmalıdır. Burada belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE hükümleri, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri geçerlidir.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 100'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 100'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 100'e uygun olacaktır.

ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

HAVUÇ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1193 :2007; Havuç standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Havuçlar bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz(yıkandıklarında üzerinde mümkün olduğu kadar yabancı madde bulunmayan), körpe, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalıdır. Havuçlarda yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, kartlaşma, haşarat tarafından yapılmış tahribat olmamalıdır. Her ambalaj içindeki havuçlar çeşit, sınıf, boy, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Havuçların boyu 15-20 cm. çapı 3 cm., ağırlığı 200 gr. 'dan az olmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır.Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1193'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1193'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1193'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-

GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

KABAK (TAZE)	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1898/T1 :2012; Kabak standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	-
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taze kabaklar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, temiz ve parlaklığını kaybetmemiş olmalıdır. Taze kabaklarda yabancı tat, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, buruşma, donma olmamalıdır. Taze kabaklar yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Taze kabaklar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalı adet ağırlığı 200±50 g arasında, dolmalık kabak olarak isteğinde ağırlığı 200±10 g olmalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kulanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukava, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kulanılacak mürekep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kulanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kulanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temes etmemesine dikkat edilmelidir. Amalajların içersinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1898'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1898'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1898'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

KARPUZ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1132:2007; karpuz şartnamesi Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Karpuzlar bütün, sağlam, temiz (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan), yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı (karpuzun rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini göstermelidir), lezzetli, yarılmamış olmalıdır. Karpuzlarda yabancı tat, anormal dış nem (ıslaklık), parçalanma, zamanla gevşeme, çatlak ve/veya bereli, renksiz olmamalıdır. Karpuzlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Karpuzların her biri **7 kg' dan az olmayacaktır.**
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır.Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1132'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1132'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1132'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

KAYISI	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 791 :2010; Kayısı standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya

	koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kayısılar bütün, sağlam, iri, temiz, olgun, sarı renkte olmalıdır. Kayısılarda yabancı madde, yabancı tat bulunmayacaktır. Her ambalaj içindeki kayısılar renk, çeşit, boy, sınıf ve orjin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır..
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Kayısıların üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 791'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 791'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 791'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

KIRMIZI ERİK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.

KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Kurtlanma olmayacaktır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Kırmızı erikler bütün, temiz, sağlam, taze, körpe, iri ve çeşide özgü renkte ve tatta olmalıdır. Kırmızı eriklerde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, yaralanma, çürük, ezik, kapanmamış yarık ve çatlaklar, haşarat yenikleri bulunmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan kırmızı erikler; çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Kırmızı erikler ortam sıcaklığında olmalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

KİRAZ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 793, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Kurtlanma olmayacaktır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler

	geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kirazlar bütün, taze görünüşlü, sağlam, olgun, sıkı etli, temiz ve sapları düşmemiş (hasat sırasında sapından kopan çeşitler hariç) olmalıdır. Kirazlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Kirazlar zamanla durmaktan buruşmuş, çürümüş, siyahlanmış, içi kurtlanmış, bozulmuş, doğal lezzetini kaybetmiş olmamalıdır. Her ambalaj içinde bulunan kirazlar; çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Kirazlar ortam sıcaklığında olmalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 793'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 793'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 793'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

KURU SOĞAN	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 796, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her çuvala bakılır.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme ve çürüme olmayacaktır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.

FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Soğanlar bütün sağlam, temiz, don vurmamış, en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Soğanlarda tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, don vuruğu, filizlenme, yumuşama, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat olmamalıdır. Soğanların sapları 4 cm' den fazla bir uzunlukta olmamalı ve kök püskülleri koparılmış olmalıdır. Soğanlar çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Soğanların her biri 300 gr.' dan az olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya bez ağırlığı 50 kg.'ı geçmeyen (isteğe göre daha büyük ambalajlar kullanılabilir) file ve/veya torba olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak materyal ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 796'a uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 796'a uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 796'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

LİMON	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta ve sapları silme kesilmiş olmalıdır. Limonlarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat ve koku, aşırı nem, çürük, küf, buruşukluk olmamalıdır. Her ambalaj içindeki limonlar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin

	bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Limonların adet ağırlığı 100±10 g olacaktır.
ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

MALTA ERİĞİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 11232, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Malta erikleri bütün, temiz, sağlam, taze, körpe, iri ve çeşide özgü renkte ve tatta olmalıdır. Malta eriklerin gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat, yaralanma, çürük, ezik, kapanmamış yarık ve çatlaklar, haşarat yenikleri bulunmamalıdır.

ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 11232'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 11232'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve TS 11232'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

MANTAR	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 2410, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her ambalajına bakılır.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kapalı şapkalı mantarlarda lameller açılmamış, düzgün şekilde hasarsız, pörsümemiş, taze görünümlü haşere ve renk değişikliğine uğramamış, kararmamış sap uçlarındaki kökler kesilmiş olmalıdır. Gözle görünür yabancı madde ve içerisinde zararlılara ait galeriler, yabancı tat ve küf bulunmamalıdır.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 2410'a uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2410'a uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2410'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

MAYDANOZ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1816, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Maydanozlar dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Maydanozların üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki maydanozlar çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr. maydanoz bulunmalıdır. Demetlerdeki maydanozun sapı 5 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1816'a uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1816'a uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1816'a uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

MUZ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1802, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır. Muzlar, temiz, sağlam, bütün, parlak sarı-yeşil renkli, sıkı, iyi gelişmiş olmalıdır. Muzların sap kısımlarında siyahlaşma olmamalıdır. Muzlarda yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Bir ambalaj içerisindeki muzlar çeşit, şekil, olgunluk ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Muzlar taraklar halinde ve her bir tarakta en az 5 en çok 8 muz olmalıdır. Bir adet muzun ortalama ağırlığı 200-250 arasında olmalıdır. İthal muz olacaktır.

ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1802'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1802'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1802'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

NANE TAZE	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1816, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Naneler 1.sınıf, küçük yapraklı veya acı çeşidinde olacaktır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Naneler dış etkenlerden zarar görmemiş, taze, körpe görünüşlü olmalıdır. Nanelerin üzerinde kimyasal gübre ve ilaç artıkları, aşırı nem, yabancı tat bulunmamalıdır. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış naneler bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki demetler ve bu demetlerdeki naneler çeşit, sınıf ve renk bakımından bir örnek olmalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr nane bulunmalıdır. Demetlerdeki nanelerin sapı 5 cm' yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1816'a uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1816'a uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1816'a uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

PATATES	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1222, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş filizlenmemiş olmalıdır. Patateslerde yabancı tat, anormal dış nem, görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve belirtiler, aşırı şekil bozuklukları, yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm' den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri, pas lekeleri et kısmındaki oyuklar, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzluğu belirtileri, don zararı olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patatesler çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme açısından bir örnek olmalıdır. Patateslerin ağırlığı her bir adeti 200 gr' dan aşağı olmamalıdır.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, file, jüt çuval, torba olmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg geçmemelidir. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1222'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1222'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1222'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

PATLICAN	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1255, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Patlıcanlar bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda yada çekirdekleri aşırı derecede gelişmiş olmamalı),sıkı yapılı çeşidine has renkte olmalıdır. Patlıcanlarda yabancı tat, anormal dış nem, gevşek, sararmış, çürümüş, içi tohumlanmış olmamalıdır. Her ambalaj içindeki patlıcanlar çeşit, üretim yeri, sınıf, boy bakımından ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından bir örnek olmalıdır. Patlıcanları her bir adeti 150 gr' dan küçük olmamalıdır. Karnıyarık ve imambayıldı için patlıcanların boyu 20 cm, islim kebabı için 25 cm, çapları 4-5 cm' den az olmamalıdır.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1255'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1255'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1255'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

ROKA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1194, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Dış etkenlerden zarar görmemiş taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz demetler halinde bağlanmış olmalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır.Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, fena koku ve tatta tohuma kaçmış olmamalıdır. İçinde yabancı otlar bulunmamalıdır.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1194'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1194'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1194'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

SALATALIK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1253/T1 :2011; Hıyar standardı Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	-
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Hıyarlar bütün, sağlam, taze görünüşlü, diri, acılaşmamış ve temiz olmalıdır. Hıyarlarda yabancı tat, anormal dış nem, sararma, çürüme, eziklik, yumuşama, buruşma, donma olmamalıdır. Hıyarlar yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır. Hıyarlar çeşit, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1253'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1253'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1253'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

SARIMSAK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1131, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Sarımsaklar sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakacak derecede) olmalıdır. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından ari olmalıdır. Dondan hasar görmüş, filizlenmiş, küflenmiş olmamalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır.

ORJİN	Yerli, menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1131'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1131'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1131'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

SEMİZOTU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 1194, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Semizotları, dış etkenlerden zarar görmemiş sağlam, temiz ve taze görünüşlü olmalı; üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalı, bitkiler çiçeklenme belirtileri göstermemelidir. Gövdeler alttan itibaren yapraklı olmalı ve yapraksız kısım 5 cm'yi geçmemelidir. Üstün nitelikle, iyi gelişmiş, yaprakları bütün, zedelenmemiş taze ve körpe olmalı, çeşidin tipik rengini göstermeli ve bitki üzerinde fiziksel etkenlerden ileri gelen zararlar bulunmamalıdır. Piyasanın en iyi I.sınıf malı olmalıdır. Demetler halinde olmalıdır.Demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmamalı ve çamursuz olmalıdır.

ORJİN	Yerli, menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 1194'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1194'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 1194'e ve uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

ŞEFTALİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 42, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır. Şeftaliler bütün, sağlam, iri, temiz, olgun, olmalıdır. Şeftalilerde kimyasal madde artıkları, yabancı tat, kurt, çürük, küf, gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki şeftaliler renk, çeşit, boy, sınıf ve olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır. Şeftalilerin tane ağırlığı 200-250 g arasında olmalıdır. Tek sıra halinde dizilmiş orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Şeftalilerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 42'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 42'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 42'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

TAZE SOĞAN	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 2121, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Taze soğanlar dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze görünüşte, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz olmalıdır. Taze soğanların üzerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlarla gübre, toprak, ilaç artıkları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Her ambalaj içindeki taze soğanlar çeşit, sınıf ve ağırlık bakımından bir örnek olmalıdır.

ORJİN	Yerli menşei
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 2121'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2121'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 2121'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

ÜZÜM - BEYAZ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 101, Üzüm Standardı, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Üzümlerin salkımları sağlam, düzgün şekilli, sapları kesilmiş ve elle tutulacak uzunlukta, temiz, gözle görülebilecek yabancı maddelerden arındırılmış, taneler normal gelişmiş, doğal beyaz renginde, çekirdeksiz veya mevsimine göre çekirdekli, taneler saptan ayrılmamış, normal olgunlukta, lezzetli, ambalajlamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalıdır. Üzümlerde ilaç artıkları ve ilaç zararları, hastalık ve böcek zararı, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, çürük, bozuk, ezik, küflü, ekşi olmamalıdır. Her ambalajdaki salkımlar çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek ve üzümlerin sap uzunlukları elle tutulacak uzunlukta olmalıdır. Üzümler ambalajlara tek sıra halinde veya birbirinden bir tabaka kağıtla ayrılmış olarak iki kat halinde dizilebilir.

ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 101'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 101'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 101'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

YEŞİL ERİK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
REF.STD.NO	TS 792, Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R.G: 25.08.2014-29099, Yetki Kanunu: 5996
KAYIT	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. 2. Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde ürün miktarını müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.
KONTROL KRİTERİ	**ÖZELLİK**
BİYOLOJİK	Küflenme olmayacaktır. Göze çarpacak şekilde belirgin çürük ve yeme özelliklerini menfi yönden etkileyen özürler bulunmamalıdır.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde belirtilen limitler geçerlidir.
FİZİKSEL	Yeşil erikler bütün, temiz, sağlam, taze, körpe, iri ve çeşide özgü renkte ve tatta olmalıdır. Yeşil Eriklerde gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku, yaralanma, çürük, ezik, kapanmamış yarık ve çatlaklar, haşarat yenikleri bulunmamalıdır.

ORJİN	-
ÜRETİM METODU	-
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalajlar, taşıma ve saklamada ürünü iyi bir durumda tutacak, sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik veya mukavva özellikte kasa veya karton olmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekilde insan sağlığına zarar verecek yapıda olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içerisinde belirtilenlerin dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. . Ambalajlama ile ilgili hususlarda Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve bununla ilişkili çıkan gıda ile temas eden madde ve malzemeler tebliğleri hükümleri geçerlidir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ve TS 792'e uygun olacaktır. Bu kapsam dahilin de yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 792'e uygun olacaktır. Ürünler mevsim koşullarına uygun kapalı araçlarda getirilecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne, Gıda Hijyeni Yönetmeliğine ve TS 792'e uygun olacaktır.
ANALİZ PERİYODU	Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.
İSTENEN BELGELER	-
GENEL HÜKÜMLER	İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 08:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30' a kadar yeni ürün teslim edilmelidir. Firma her iki yerleşke (sıhhıye ve beytepe) için belirtilen saatlerde teslimat yapacak olup sevkiyat ve araç düzenlemesini yapacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna taşınarak yerleştirilecektir. Sebze ve meyvelerin her çeşit ambalaj (koli, kasa) ağırlıkları toplam ağırlıktan düşülecektir.

Yaş sebze ve meyve teknik şartnamesi tarafımızdan imza altına alınmıştır. 04.02.2019

Özay Menteş YILMAZ
Gıda Mühendisi

Esmahan HAMURCU
Diyetisyen

Özlem ERKOÇ
Diyetisyen