



T.C.
TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 35677068- 934.02.04 /

03/10/2018

Konu : Yaklaşık maliyet araştırması

Sayın :

Daire Başkanlığımıza bağlı Taşlıçiftlik Yerleşkesi yemekhaneleri ve Üniversitemiz Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürlüğüne bağlı yemekhanelerde kullanılmak üzere ekli listede belirtilen teknik özellikler çerçevesinde **“2019 yılı Yemekhaneler için Muhtelif Gıda”** mal alımı işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi için yaklaşık maliyet oluşturulması amacıyla belirtilen malzemelerin birim fiyatlarına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu alım için hazırlayacağınız birim fiyatlarınızı 04/10/2018 tarihi, saat :16:00'a kadar Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı İhale Bürosuna teslim etmeniz veya faks yolu ile göndermeniz hususunda gereğini rica ederim.

Emine YILDIZ
Sağlık Kültür ve Spor
Daire Başkanı

Ekler ;

Eki-1 : İhtiyaç listesi

Eki-2 : Teknik şartname

Adres : Taşlıçiftlik Yerleşkesi / TOKAT

Telefon : 0356 252 16 16 - 1327

Faks : 0356 252 12 26

Ayrıntılı bilgi için: M.TUNÇ (İhale Bürosu)

e-mail : skultur@gop.edu.tr

Elektronik ağ: www.gop.edu.tr

Kısım	Malın Cinsi	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyat
1. KISIM DONUK ÜRÜNLER	Dondurulmuş Fasulye	Kg	6.000		
	Dondurulmuş Ispanak	Kg	5.500		
	Dondurulmuş Mısır	Kg	350		
	Dondurulmuş Garnitür	Kg	2.750		
	Dondurulmuş Bezelye	Kg	1.250		
	Dondurulmuş Patates	Kg	1.000		
Toplam					
Kdv					
Kdv Dahil Toplam					

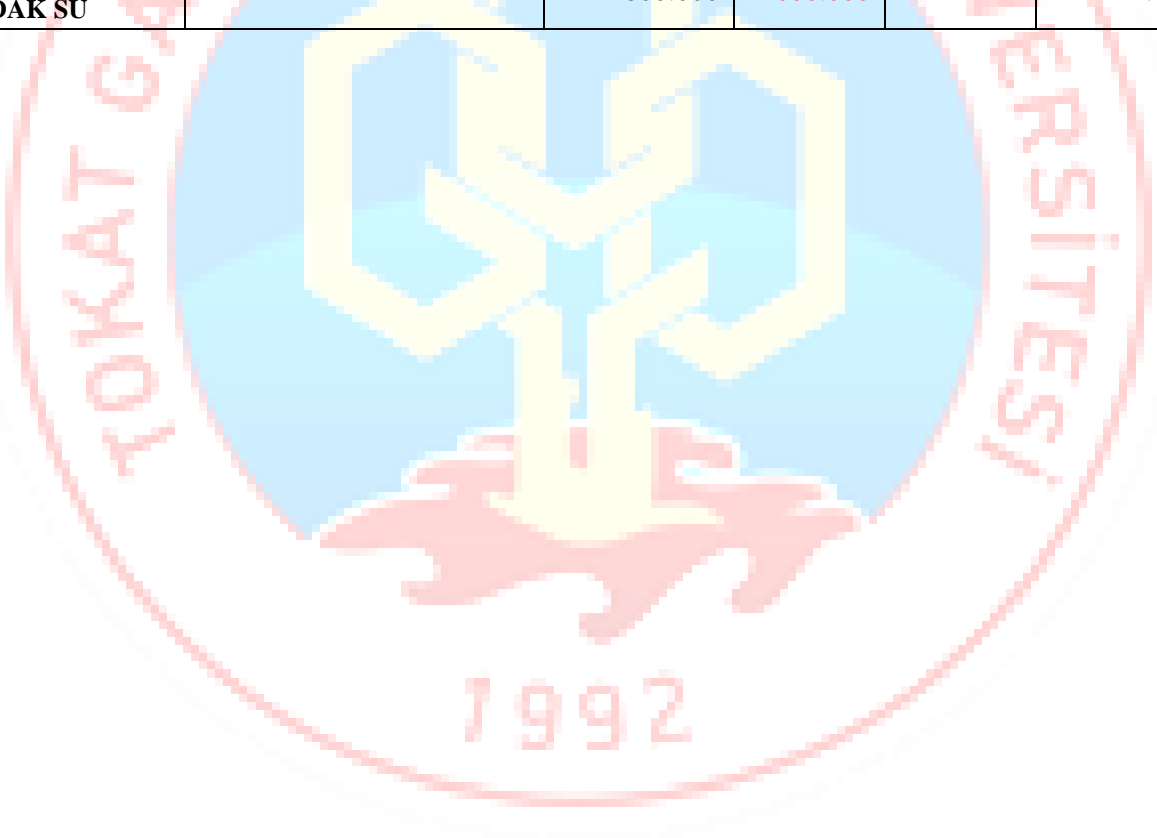
Kısım	Malın Cinsi	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyat
2. KISIM HAZIR TATLI	Cevizli Tel Kadayıf	Kg	6.500		
	Baklava	Kg	5.000		
	Tulumba Tatlısı	Kg	5.000		
Toplam					
Kdv					
Kdv Dahil Toplam					

Kısım	Malın Cinsi	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyat
3. KISIM ROL EKMEK	50 Gr. Rol Ekmek Ambalajlı (Üniversitemiz logolu)	Adet	1.450.000		
	50 Gr. Rol Kepekli Ekmek Ambalajlı (Üniversitemiz logolu)	Adet	180.000		
	Kepekli Galeta	Kg	100		
Toplam					
Kdv					
Kdv Dahil Toplam					

Kısım	Malın Cinsi	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyat
4. KISIM BARDAK SU	200 cc bardak su	Adet	1.400.000		
Toplam					
Kdv					
Kdv Dahil Toplam					

2019 YILI YEMEKHANELER İHTİYAÇ LİSTESİ

KISIM	Malın Cinsi	Merkez yemekhane	Hastane Miktarı	Birimi	Toplam Miktar
1.KISIM DONUK ÜRÜNLER	Dondurulmuş Fasulye	2.000	4.000	Kg	6.000
	Dondurulmuş ıspanak	3.000	2.500	Kg	5.500
	Dondurulmuş Mısır	100	250	Kg	350
	Dondurulmuş garnitür	1.000	1.750	Kg	2.750
	Dondurulmuş bezelye	-	1.250	Kg	1.250
	Dondurulmuş Patates	1.000	-	Kg	1.000
2. KISIM HAZIR TATLI	Cevizli Tel Kadayıf	5.000	1.500	Kg	6.500
	Baklava	3.500	1.500	Kg	5.000
	Tulumba Tatlısı	3.500	1.500	Kg	5.000
3. KISIM EKMEK	50 Gr. Rol Ekmek (ambalajlı)	800.000	650.000	Adet	1.450.000
	50 Gr. Rol Kepekli Ekmek (ambalajlı)	60.000	120.000	Adet	180.000
	Kepekli Galeta	-	100	Kg	100
4. KISIM BARDAK SU	200 cc bardak su	800.000	600.000	Adet	1.400.000



DONDURULMUŞ TAZE FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ,
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	
KOKU	Kendine özgü olmalı kötü koku olmamalıdır
GÖRÜNÜŞ	Dondurulmuş taze fasulyeler günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkayıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (TANELENMİŞ ŞOK DONDURMA) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze fasulyelerde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. 1000 gr örnek numunede saplı veya ucu alınmamış taze fasulye oranı 4 adedi, taze fasulye üzerinde oluşan 6 mm koyu kahverengi lekeler 8 adedi, 6mm siyah-kahverengi 10 adedi geçmemelidir. Büyük boy fasulye taneleri (6cm) %7 yi geçmemelidir. Kesim sırasında iri fasulyelerin içinden çıkan serbest tane miktarı 12 adedi geçmemelidir.
SICAKLIK	Dondurulmuş taze ıspanaklar -18 C Ürünlerin muhafazası için sözleşmeye müteakip en az 500 Litre kapasiteli derin dondurucu idareye teslim edilecektir. Sözleşme sonunda firmayı teslim alacaktır
AMBALAJ	Naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 10 kg, 5 kg veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
ETKİLET BİLGİSİ	Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. Bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı, adresi, tanıttıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal detektörden geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan taze fasulye yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Frijo firik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Teslimat sipariş verildikçe tamamlanacaktır. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirililecektir.
ANALİZ METODU / PERİYODU	Aracın sıcaklık belgesi. Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	1) 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir. 2) Ürünün ISO 22000 Kalite Belgesi ve / veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP belgesi olmalıdır.

DONDURULMUŞ İSPANAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren EŞya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ,
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik Şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
KOKU	Kendine özgü olmalı kötü koku olmamalıdır
GÖRÜNÜŞ	Dondurulmuş ıspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğine uygun bir Şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (TANELENMİŞ ŞOK DONDURMA) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar doęranmıŐ olacaktır. Blok Şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
SICAKLIK	Dondurulmuş taze ıspanaklar -18 C
AMBALAJ	Naylon torba (40 mikron kalınlığında polyetilen) içerisinde 10 kg, 5 kg veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
ETKİLET BİLGİSİ	Ambalaj zerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. Bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı, adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal detektrdn geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan ıspanak yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
AMBALAJ VE DAğITIM YÖNTEMLERİ	Frigo firik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Teslimat sipariş verildikçe tamamlanacaktır. Uygun Şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir.
ANALİZ METODU / PERİYODU	Aracın sıcaklık belgesi. Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	1) 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda retim Sertifikası" verilmelidir. 2) rnn ISO 22000 Kalite Belgesi ve / veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP belgesi olmalıdır.

DONDURULMUŞ MISIR TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	TS 10932'ye uygun olacaktır.
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 10 paketten 1 örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Fiziksel Duyusal, Kimyasal
BİYOLOJİK	TS 10932'ye uygun olacaktır.
FİZİKSEL	Sarı veya beyaz renkte ve homojen görünümlü olmalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Mısır taneleri, çözüldükten sonra kolayca yenilebilir yapıda olmalı, gevşek veya çok sert yapıda olmamalıdır. Gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.1. sınıf mısır olmalıdır. Kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ve burada belirtilmeyen diğer hususlar TS 10932'ye uygun olacaktır.
ORJİN	Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Her ambalajın üzerinde firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı veya varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 10932 şeklinde) malın adı,parti, seri, kod numarasından en az biri, tipi, rengi (sarı veya beyaz şekilde), imal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak), net miktarı(en az gr veya kg olarak), dış ambalaj etiketi üzerinde içindeki tüketici ambalaj sayısı, katkı maddelerinin adı olmalı, muhafaza, çözülmesi v.b. kullanım ile ilgili bilgiler bulunmalıdır. Şoklanmış mısır (4x2,5 kg.) 10 kg'lık ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır. Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taşıdığı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	Ürün yeni sene mahsulü olacaktır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
MAL KABULÜNDEN DENEME	Her parti mal tesliminden önce duyuusal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	1) 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir

DONDURULMUŞ GARNİTUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren EŞya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 - 29149 (Tebliğ No:2014/47, TS13637
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIğI	Her alımda 10 paketten 1 rnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik Şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Fiziksel Duyusal, Kimyasal
BİYOLOğİK	TS 10932'ye uygun olacaktır.
FİZİKSEL	- Dondurulmuş taze bezelyenin,havucun ve patatesin kabukları ayrıldıktan ve elde edilen tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir Şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. -Dondurulmuş garnitrde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. 3 numara iri boy olacaktır. -Kendine has tat, koku ve rengine olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. -Dondurulmuş garnitrde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
AMBALAJ VE DAğITIM YÖNTEMLERİ	Her ambalajın üzerinde firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı veya varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 10932 Şeklinde) malın adı,parti, seri, kod numarasından en az biri, tipi, rengi imal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak), net miktarı(en az gr veya kg olarak), dış ambalaj etiketi üzerinde içindeki tüketicici ambalaj sayısı, katkı maddelerinin adı olmalı, muhafaza, çözülmesi v.b. kullanım ile ilgili bilgiler bulunmalıdır. Şoklanmış mısır (4x2,5 kg.) 10 kg'lık ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır. Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taŐındıėı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	rn yeni sene mahsulü olacaktır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
MAL KABULÜNDEN DENEME	Her parti mal tesliminden önce duysal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	1) 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda retim Sertifikası" verilmelidir

DONDURULMUŞ BEZELYE TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	TS 10932'ye uygun olacaktır.
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İŞe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 10 paketten 1 rnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik Şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Fiziksel Duyusal, Kimyasal
BİYOLOĞİK	TS 10932'ye uygun olacaktır.
FİZİKSEL	<p>-Dondurulmuş taze bezelyenin kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir Şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tek, tek) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.</p> <p>-Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. 3 numara iri boy olacaktır.</p> <p>-Kendine has tat, koku ve renginde olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.</p> <p>-Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.</p>
ORĐİN	Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<p>Her ambalajın üzerinde firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı veya varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası (TS 10932 Şeklinde) malın adı,parti, seri, kod numarasından en az biri, tipi, rengi imal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak), net miktarı(en az gr veya kg olarak), dış ambalaj etiketi üzerinde içindeki tüketicisi ambalaj sayısı, katkı maddelerinin adı olmalı, muhafaza, çözülmesi v.b. kullanım ile ilgili bilgiler bulunmalıdır.</p> <p>Şoklanmış mısıır (4x2,5 kg.) 10 kg'lık ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır.</p> <p>Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taŐındıĐı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.</p>
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	rn yeni sene mahsulü olacaktır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
MAL KABULÜNDEN DENEME	Her parti mal tesliminden önce duyusal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekteŐtirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	1) 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketicisi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda retim Sertifikası" verilmelidir

DONDURULMUŞ PARMAN PATATES TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği (Resmi Gazete. 31.01.2005/ 25699, Tebliğ No: 2004/46)
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIğI	Her alımda 10 paketten 1 rnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik Şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Fiziksel Duyusal, Kimyasal
BİYOLOJİK	Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011-28157)
FİZİKSEL	-Sarı veya beyaz renkte ve homojen görünümlü olmalıdır.Kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. -Patatesler, çözüldükten sonra kolayca yenilebilir yapıda olmalı, gevşek veya çok sert yapıda olmamalıdır. -Gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalıdır.1. sınıf patates olmalıdır. -Kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ve burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliğine uygun olacaktır.
ORJİN	Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
AMBALAJ VE DAğITIM YÖNTEMLERİ	Her ambalajın üzerinde firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı veya varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası, malın adı,parti, seri, kod numarasından en az biri, tipi, rengi (sarı veya beyaz şekilde), imal tarihi ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak), net miktarı(en az gr veya kg olarak), dış ambalaj etiketi üzerinde içindeki tüketicisi ambalaj sayısı, katkı maddelerinin adı olmalı, muhafaza, çözülmesi v.b. kullanım ile ilgili bilgiler bulunmalıdır. Şoklanmış patates (4x2,5 kg.) 10 kg'lık ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır. Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taőındığı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	rn yeni sene mahsulü olacaktır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
MAL KABULÜNDEN DENEME	Her parti mal tesliminden önce duyusal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda retim Sertifikası" verilmelidir.

CEVİZLİ BURMA TEL KADAYIF TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 10 ambalajda 1 örnek Ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanacaktır.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Kimyasal, Fiziksel, Duyusal, Mikrobiyolojik
BİYOLOJİK	Ref:Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarihli), Ek-1 Hububat ve Fırıncılık ürünleri için gıda güvenilirliği değerleri. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.
KİMYASAL	Yabancı madde bulunmamalıdır. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmamalıdır. Ürünler 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/7/2008 tarihli ve 26951 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri 28/4/2002 tarihli ve 24739 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	Kendine has renk ,tat ve kokuda olmalıdır. Kg da 7-8 porsiyon olmalı. İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal olmalıdır. Kg da en az 130 g ceviz olmalıdır. Cevizler yeni sene mahsülü olmalı cevizde küflenme acıma olmamalı.cevizler kendine has renk tat ve kokuda olmalıdır.yabancı madde içermemelidir. Tatlıların şurupları şekerlenmemiş olmalı, tepsilerdeki tatlı miktarları standart olmalıdır.Glikoz şurubu kullanılmamalıdır. Tatlılar ambalajlı teslim edilmelidir. Tatlılarda tereyeğ kullanılmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei olacak, sözleşme süresince aynı marka ürün teslim edilecektir. Ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır. Kadayıfın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliği 9. maddedeki gibi olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği 9. maddedeki gibi olacaktır.
MAL KABULÜNDEN ÖNCE PİŞİRME VE DENEME	Her parti mal tesliminden önce pişirme ve duyusal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka ürün ile değiştirilir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir.

CEVİZLİ BAKLAVA TEKNİK ŞARTNAMESİ

CEVİZLİ BAKLAVA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 10 ambalajda 1 örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Kimyasal, Fiziksel, Duyusal, Mikrobiyolojik
BİYOLOJİK	Ref:Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarihli), Ek-1 Hububat ve Fırıncılık ürünleri için gıda güvenilirliği değerleri.
KİMYASAL	-Yabancı madde bulunmamalıdır. -Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmamalıdır.
FİZİKSEL	-Baklavanın kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr'dır. Üç dilim baklava 1 porsiyon olacak şekilde dilimlenmiş olmalıdır. -Kendine has renk ,tat ve kokuda olmalıdır. - İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal, bol cevizli olmalıdır. -Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir.Glikoz şurubu kulanılmamalıdır. -Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olmalıdır.
ORJİN	Yerli menşei olacak, sözleşme süresince aynı marka ürün teslim edilecektir.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	- Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çitalar bulunmalıdır. - Baklavanın getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir. -Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliği 9. maddedeki gibi olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği 9. maddedeki gibi olacaktır.
MAL KABULÜNDEN ÖNCE PİŞİRME VE DENEME	Her parti mal tesliminden önce pişirme ve duyuşal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka ürün ile değiştirilir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir.

TULUMBA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

TULUMBA TATLISI	
SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 10 ambalajda 1 örnek Ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanacaktır.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Kimyasal, Fiziksel, Duyusal, Mikrobiyolojik
BİYOLOJİK	Ref:Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarihli), Ek-1 Hububat ve Fırıncılık ürünleri için gıda güvenirliliği değerleri. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.
KİMYASAL	Yabancı madde bulunmamalıdır. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmamalıdır. Ürünler 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/7/2008 tarihli ve 26951 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri 28/4/2002 tarihli ve 24739 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır. Kendine has renk ,tat ve kokuda olmalıdır. İyi pişmiş , lezzetli, şurup miktarı normal olmalıdır. Şurupları şekerlenmemiş, tepsilerdeki miktarları standart ve üstü ambalajlanmış olarak getirilmelidir.Glikoz şurubu kullanılmamalıdır. Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olmalıdır
ORJİN	Yerli menşei olacak, sözleşme süresince aynı marka ürün teslim edilecektir. Ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır. Tulumba tatlısının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliği 9. maddedeki gibi olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği 9. maddedeki gibi olacaktır.
MAL KABULÜNDEN ÖNCE PİŞİRME VE DENEME	Her parti mal tesliminden önce pişirme ve duysal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka ürün ile değiştirilir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir.

EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ
(Kepekli Ekmek ve Ekmek (50 gr))

EKMEK	
SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	2012/2 Nolu Ekmek Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) bu tebliğde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2013/10) esas alınacaktır
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda her kasada 1 örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Fiziksel, Duyusal, Kimyasal, Mikrobiyolojik
BİYOLOJİK	Ref:Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği (29.12.2011 tarihli), Ek-1 Hububat ve Fırıncılık ürünleri için gıda güvenirliliği değerleri.
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksi Ekmek tebliğine uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	<ul style="list-style-type: none">- Ekmek: Buğday ununa; su, tuz, maya (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,- Kepekli ekmek: Buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmek çeşidini,- Türk Gıda Kodeksi Ekmek tebliğine uygun olmalıdır.- Ekmekler, sadece Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğinde yer alan Tip 650 ve daha yüksek kül içeren ekmeklik buğday unlarından yapılmalıdır.- İmalatta ekşi maya kullanılmamalı, press maya (TS 3522) kullanılmalıdır.- Ambalaj ve ekmek içinde yabancı madde bulunmayacaktır. -Bu ekmek cinslerinden hariç diyetisyenin uygun gördüğü ekmek cinsleri de (glutensiz, tam buğday vs.) istenebilecektir. Firma istenilen miktarda ekmek getirmekle yükümlüdür.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<ul style="list-style-type: none">- Ekmeklerin adet ağırlığı pişmiş olarak 50 +-5 gram Rol Ekmek olmalıdır.- Ekmekler el değmeden poşetlenmiş olarak teslim edilecektir.- Ambalajlar üzerinde Üniversitemiz logosu, altında "TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ" yazısı, altında da firma ismi yazılacaktır.- Ambalajlama ve etiketleme Ekmek Tebliğinde belirtildiği gibi olacaktır.- Taşıma Ekmek Tebliğinde belirtildiği gibi olacaktır.- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	Depolama Ekmek Tebliğinde belirtildiği gibi olacaktır.
MAL KABULÜNDEN ÖNCE PİŞİRME VE DENEME	Her parti mal tesliminden önce pişirme ve duysal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka ekmek ile değiştirilir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir.

KEPEKLİ GALETA TEKNİK ŞARTNAMESİ

KEPEKLİ GALETA	
SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	TS 12117 uygun olacaktır.
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Her alımda 10 paketten 1 örnek
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Fiziksel, Kimyasal, Duyusal, Mikrobiyolojik
BİYOLOJİK	Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği (Yayımlandığı R.Gazete: 29.12.2011-28157)
KİMYASAL	Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	<ul style="list-style-type: none"> -Türk gıda kodeksinde belirtildiği oranda kepek içermeli ve tuzsuz olmalı ve şeker ilavesiz olmalıdır.. - Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır. -Ürün taze olmalı, bayat ve depo kokusu olmamalıdır. -Üründe kırılma şekil bozuklukları olmamalıdır. -Türk gıda kodeksinde belirtilenlerin dışında sağlığa Zararlı katkı maddeleri bulunmamalıdır. -Ürün tek kişilik ambalajlarda olmalıdır. -Ürün dökme ürün olmamalıdır. -Pestisit kalıntısı olmamalıdır.
ORJİN	Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ürün getirilmelidir
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	<ul style="list-style-type: none"> -Ambalajlar 20 er gramlık olmalı , iç paketlenmiş olarak karton ambalajlarda gelmelidir. -Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.ncu bölümündeki gibi olacaktır. -Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. -Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
MAL KABULUNDEN ÖNCE PİŞİRME VE DENEME	Her parti mal tesliminden önce duyuşal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" verilmelidir.

SU TEKNİK ŞARTNAMESİ

BARDAK SU	
SORUMLU	Muayene Komisyonu
REF.STD.NO	Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik (Resmi Gazete No: 25730, Tarih: 17/02/2005) ve bu yönetmeliğin Sağlık Bakanlığı (Türkiye Halk Sağlığı Kurumu)'ndan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik(07.03 2013)'de değişen maddeler dikkate alınarak değerlendirme yapılacaktır TS 266 - Sular - İnsani tüketim amaçlı sular standardı
KAYIT	Malzeme Giriş Kontrol Fişi ve Günlük İlaş Geçici Teslim Belgesi
KONTROL SIKLIĞI	Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'te tarif edilen şekilde ve sıklıkta kontrol edilir.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	Fiziksel, Kimyasal, Duyusal, Mikrobiyolojik
BİYOLOJİK	Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe ve TS 266 - Sular - İnsani tüketim amaçlı sular standardına uygun olmalıdır.
KİMYASAL	Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe ve TS 266 - Sular - İnsani tüketim amaçlı sular standardına uygun olmalıdır.
FİZİKSEL	Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe ve TS 266 - Sular - İnsani tüketim amaçlı sular standardına uygun olmalıdır. Alınacak sular doğal kaynak suyu olmalıdır. Komisyon gerektiğinde firmanın dolum tesislerini denetleme yetkisine sahiptir. Bundan doğacak masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
ORJİN	Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ürün getirilmelidir.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	- Bardak sular 200 cc (=200 ml)'lik porsiyonlarda tek kullanımlık olarak ambalajlanmış şekilde satın alınacaktır. - Alımı yapılacak olan suları üreten, ambalajlayan ve satışını yapan kurum/kurumlar "Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik (Resmi Gazete No: 25730, Tarih: 17/02/2005)" ve "TS 266 - Sular - İnsani tüketim amaçlı sular standardı"nda belirtilen hükümlere ve bu yönetmelik ve standartlarda atıf yapılan diğer hükümlere uygun olarak üretim, ambalajlama ve dağıtım yapacak ve ilgili belgelere sahip olacaktır. - Alımı yapılacak olan suların ambalajlarında hasar (delik, ezik, yırtık, vb), hata (son kullanma tarihi, üretici bilgileri, içerik vb ambalajda belirtilmesi zorunlu bilgilerin mevcut olmaması gibi) veya eksiklik bulunmayacaktır. -Bardak suları taşıyan araç, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olacaktır. -Firma, suları yetkili bir kişi eşliğinde depoya teslim edecektir.
DEPOLAMA KOŞULLARI VE RAF ÖMRÜ	Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe ve TS 266 - Sular - İnsani tüketim amaçlı sular standardına uygun olmalıdır.
	Yüklenici firma mal tesliminden önce yemekhanelere 6 adet soğutucu dolabı teslim etmek zorundadır. Soğutucu dolapların bakım onarım ve arızası firma tarafından işletmeyi aksatmayacak şekilde yaptırılacaktır. Sözleşme bitiminde dolaplar yüklenici firmaya idare tarafından iade edilecektir.
ANALİZ PERİYODU	Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.
İSTENEN BELGELER	-5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası" olmalıdır.