

UNLU MAMULLER ALIMİ YAKLAŞIK MALİYETİ					
Sıra No	Malzeme Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyat	Toplam Tutar
1	ERİŞTE	KG	4000		
2	KESME MAKARNA	KG	1000		
3	KESME ÇORBA	KG	1000		
4	YUFKA	KG	1000		
5	SU BÖREĞİ	KG	6000		
6	MANTI	KG	3000		
7	BAKLAVA	KG	6000		
8	TULUMBA TATLISI	KG	6000		
9	EKMEK KADAYIFI	Adet	1000		
GENEL TOPLAM=					

KAŞE - İMZA

1-)ERİŞTE

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış erişte olacaktır.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma erişte yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.) ait Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış 'üretim izin belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmayacaktır.
- Erişteler kırık, küflenmiş kurtlu, böcekli ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği, hayvan pisliği, çuval döküntüsü, kıl ip parçası ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda %2 yi geçmeyecektir.
- Erişteler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Erişteler rutubeti %13'ü geçmeyecektir. E.coli bulunmayacaktır. Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 5000, küf sayısı en çok 5000 olacaktır.
- Eriştelerde kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
- Erişte de protein miktarı kuru maddede en az %10.5 olmalıdır.
- Erişte de suya geçen madde miktarı kuru maddede en çok %10 olmalıdır.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 10 Kg – 20 Kg standart temiz naylon torbalar içerisinde alınacaktır.
- Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici yüklenici adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'kesme makarna' yapımında kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Belirli miktarlarda erişte tuzsuz olarak da istenebilecektir.
- Ayrıca 'Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi için bırakacakları erişte numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
- Erişteler istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

Uzm.Dyt. Xalçın MİRZA
BAŞDİYETİSYEN
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

2-)KESME MAKARNA

- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'kesme makarna' yapımında kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Belirli miktarlarda makarnalar tuzsuz olarak da istenebilecektir.
- Ayrıca 'Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları kesme makarna numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
- Kesme makarna istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

Uzm. Dr. Yalçın MİRZA
BAŞDİYETİSİYEN
Etiler Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

3-)KESME ÇORBA

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış kesme çorba olacaktır.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma kesme çorba yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.)ait Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış 'üretim izin belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Kesme çorba yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Kesme çorba yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmayacaktır.
- Kesme çorba kırık, küflenmiş kurtlu, böcekli ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği, hayvan pisliği, çuval döküntüsü, kıl ip parçası ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda %2 yi geçmeyecektir.
- Kesme çorba %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Kesme çorbanın rutubeti %13'ü geçmeyecektir. E.coli bulunmayacaktır.Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 5000, küf sayısı en çok 5000 olacaktır.
- Kesme çorbada kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
- Kesme çorbada protein miktarı kuru maddede en az %10.5 olmalıdır.
- Kesme çorbada suya geçen madde miktarı kuru maddede en çok %10 olmalıdır.
- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 10 Kg – 20 Kg standart temiz naylon torbalar içerisinde alınacaktır.
- Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici yüklenici adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'kesme makarna' yapımında kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Belirli miktarlarda makarnalar tuzsuz olarak da istenebilecektir.
- Ayrıca ' Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları kesme çorba numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
- Kesme çorba istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

Uzm.Dyt.Yalçın MİRZA
BESİYEYİTİSYEN
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BERTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

4-)YUFKA

- **Böreklik Yufka:** Böreklik Yufka, buğday ununun baklava ve böreklik çeşidine, içme suyu, yemeklik tuz ve gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilip tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun açılarak kısmen pişirilmesiyle elde edilen yarı mamuldür.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller:Yufka,böreklik yufka) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma yufka yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.)ait Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış 'üretim izin belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır.Yufka yapımında kullanılan tüm malzemeler,Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Böreklik yufka yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.

4.Duyusal özellikleri:

- Gıda maddelerinin duysal kalitesi; Gıda maddelerinin duysal kalitesi;görünüş,tat,koku,çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz,ağız,dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.
- Organoleptik (duysal) Değerlendirmede görünüş,koku,çiğneme özelliği,lezzet(tat),ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.
- Yufkalar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yufkalar,dıştan bakıldığında iyi pişmiş,kendine has görünüşte,kokuda,lezzette,renkte,sağlam,bütün,taze görünüşlü,birbirine yapışmamış olmalı,pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet,acıklık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
- Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.
- Yufkalar ezik,birbirine yapışmış,dağılmış,basık,yanık,hamurlaşmış olmamalı,içlerinde karışmamış halde un,tuz,katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı,kendine has homojen renkte olmalı,kendine has tat ve kokuda olmalı,herhangi bir yabancı madde , yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Yufkalar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

Üzüm Dyt. Yalın Mirza
BAŞDİYETİSYEN
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

- Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
 - Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
 - İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
 - Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
- Yufkalar kendine özgü renkte ve yaklaşık daire şeklinde olacaktır.
- Yufkalar parçalanmış olmayacaktır. Yufkaların kenarından içeriye doğru 3 (üç) cm'den fazla olmamak koşuluyla en çok 3 (üç) yırtık olabilecektir.
- Yufkalarda pişirmeden dolayı aşırı yanıklar bulunmayacaktır.
- Yufkaların kalınlığı en çok 1.2 (bir nokta iki) mm olacaktır.
- Aynı partideki yufkaların, en büyük çaplı veya kenar uzunluğunda olanı ile en küçüğünün arasındaki fark en fazla 5 (beş) cm olacaktır.

Kimyasal Özellikler :

- **Rutubet Miktarı:** Yufkalarda rutubet miktarı en çok % 43 (yüzde kırk üç) (m/m) olacaktır.
- **Tuz Miktarı:** Yufkalarda tuz miktarı (kuru maddede) en çok % 2 (yüzde iki) (m/m) olacaktır.
- **Tuz Hariç Kül Miktarı:** Yufkalarda tuz hariç kül miktarı (kuru maddede) en çok %0.65 (yüzde sıfır nokta altmış beş) (m/m) olacaktır.
- **% 10'luk HCl'de Çözünmeyen Kül Miktarı:** Yufkalarda % 10luk HCl'de çözünmeyen kül miktarı (kuru maddede) en çok % 0.1 (yüzde sıfır nokta bir) (m/m) olacaktır.
- **Asitlik:** Yufkalarda asitlik (100 (yüz) gram yufkanın asitliğini nötralize etmek için sarf edilen 1 (bir) N NaOH Miktarı) en çok 6 (altı) mi olacaktır.

Üniversite
Baskı Yürürlük
Eğilim Üstünlüğü
Sağlık Uygulama ve Araştırma

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

- **Mikrobiyolojik ve Toksikolojik Özellikler:**
- Yufkalarda; Salmonella, E.coli, Staphylococcus aureus bulunmayacaktır.
- Yufkalarda Küf sayısı en çok 100 (yüz) adet/g olacaktır.
- Yufkalarda toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı en çok 105 (on üzeri beş) adet/g olacaktır.
- Yufkalarda mikroorganizmalardan ve diğer etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksik madde bulunmayacaktır.
- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'yufkanın ve/veya yufka yapımında kullanılan bütün malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve etiketleme- işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- Teslim edilen partideki yufkalar, tazelik ,boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan yufkalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu yufkaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan yufkayı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- Ayrıca ' Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları yufka numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
- Yufkalar istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

Ünvan: Dyt. Yalınur RZA
BAŞKANI
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

5-)PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

- Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller: Su Böreği, Kol böreği vb üretim) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma börek yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, peynir, yufka, yağ, tuz vs.)ait Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış 'üretim izin belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır.Böreklerin yapımında kullanılan tüm malzemeler,Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Böreklerin yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.

Duyusal özellikleri:

- Gıda maddelerinin duysal kalitesi; Gıda maddelerinin duysal kalitesi; görünüş, tat,koku,çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz,ağız,dokunma ve ıştırma gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.
- Organoleptik (duysal) Değerlendirmede görünüş,koku,çiğneme özelliği,lezzet(tat) ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.

Börekler ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Börekler dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, yufka katları birbirine yapışmamış olmalı, yapımında sadece sıvıyağ kullanılmalı, ve iç malzemesi(peynir)yeterli miktarda olmalı pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.

Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Börekler ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

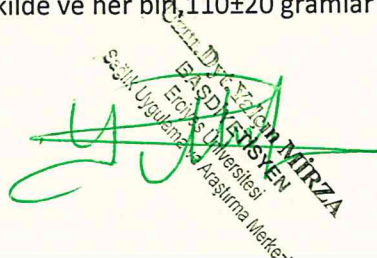
Börekler ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı,kendine has homojen renkte olmalı,kendine has tat ve kokuda olmalı,herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

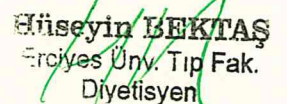

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniversitesi
Gıda Uygulama ve Araştırma Merkezi


Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

Börekler, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
 - Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
 - İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
 - Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş koruma maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler.
 - Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
- Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
- Böreklerle suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Ambalajları, ürünün sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır.
- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'böreklerin ve/veya börek yapmada kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve etiketleme- işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- Teslim edilen partideki börekler, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Su böreği, tüketime hazır bir şekilde ve her biri 110±20 gramlar halinde dilimlenmiş olarak teslim edilmelidir.


Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üny. Tıp Fak.
Diyetisyen


Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üny. Tıp Fak.
Diyetisyen

Asesör BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

- Mantılar ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı,içlerinde karışmamış halde un,tuz,katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı,kendine has homojen renkte olmalı,kendine has tat ve kokuda olmalı,herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Mantılar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
 - Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
 - Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
 - İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
 - Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş koruma maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler.
 - Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
- Mantılara suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Belirli miktardaki etli mantılar tuzsuz olarak da istenebilecektir.
- Mantılar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mantılar; kendine has tat ve kokuda, sağlam, bütün, taze görünüşlü ve iç malzemesi yeterince dolgun olmalıdır.
- Mantılar fırınlandıktan sonra şoklanmış olarak teslim edilmelidir.
- Mantıların iç harcında soya benzeri hiçbir madde kullanılmamış olacak; iç harç etten yapılmış olacaktır.1 kğ mantı içerisinde 10 gr baharat ,50 gr soğan ve 250 gr dana kıyma olmalıdır.
- Ambalajları, ürünün sıcaklık değişimleri, hava, nem,ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere,organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı,ürün ile etkileşim göstermemelidir.Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır.

Dr. Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniversitesi
Beslenme ve Diyetisyenliği
Araştırma Merkezi

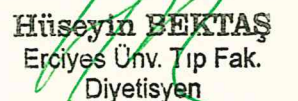
Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'mantıların ve/veya mantı yapımında kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Ambalajlama ve işaretleme,Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- Teslim edilen partideki mantılar, tazelik ,boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan mantılar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu mantıları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan mantıyı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- Ayrıca ' Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları mantı numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 266,TS 341000,TS545, TS 668, TS 746,TS 796,TS 886 ,TS 933 ,ISO 712,TS 1329, ISO 2171,TS 1748,ISO 937,TS 2104, ISO 959-1, 19,TS ENH ISO 3696,TS 4500, TS 5000,TS 6450 EN 13401,TS 6582-1 EN ISO 6888-1,ISO 9001:2008(KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ),ISO 22000:2005 (GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ), ISO 4831, standartları esas alınacaktır.
- Mantılar istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

7-)(CEVİZLİ BAKLAVA

- Üretici firma yetkili devlet (resmi)kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller: baklava, tel kadayıf vb üretim) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma şekerli hamur müstahzarlarının(baklava vb.) yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, şeker, ceviz, yağ, tuz vs.)ilişkin Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınmış 'Üretim İzin Belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Bu tatlıların yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Tatlıların yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.


Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen


Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

Duyusal özellikleri:

- Gıda maddelerinin duyu kalitesi;Görünüş,tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.
- Organoleptik (duyu) Değerlendirmede görünüş,koku,çiğneme özelliği,lezzet(tat),ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.
 - Tatlılar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Tatlılar dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte,kokuda,lezzette,renkte,sağlam,bütün,taze görünüşlü,yufka katları birbirine yapışmamış olmalı, yapımında sadece sıvıyağ kullanılmalı, pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet,acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
 - Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi,çuval döküntüsü,kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.Tatlıların ezilmiş,yanmış,ekşimiş,küflenmiş,bayatlamış,iyi kabarmamış ve pişmemiş,kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde,tatta,kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
- Tatlılar ezik,birbirine yapışmış,dağılmış,basık,yanık,hamurlaşmış olmamalı,içlerinde karışmamış halde un,tuz,katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı,kendine has homojen renkte olmalı,kendine has tat ve kokuda olmalı,herhangi bir yabancı madde,yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Tatlılar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
 - Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
 - Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
 - İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
 - Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş koruma maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler.
 - Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
- Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olan yabancı maddeler katmak yasaktır.

Uzm. Dyt. Yalçın MIRZA
BAŞDİYETİSYEN
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

- Tatlıları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Ambalajları, ürünün sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır.
- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'tatlıların ve/veya tatlıların yapımında kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- Teslim edilen partideki tatlılar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Tatlılarda yalnızca 'Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine' uygun beyaz şekerden(sakkaroz) üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Şekerli hamur müstahzarlarının (tatlıların) yapımında (şuruplarında) hiçbir suretle sakkaroz haricindeki tatlandırıcılar (glikoz şurubu, diyabetik tatlandırıcılar vb.) kullanılmamalıdır.
- Tatlılar tüketime hazır bir şekilde, şuruplanmış ve muayene komisyonunun bildirdiği büyüklükte dilimlenmiş ve/veya imal edilmiş halde teslim edilmelidir.
- İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan tatlılar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu tatlıları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan tatlıyı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
- Ayrıca 'Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları cevizli baklava numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
- Tatlılar istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

Uzm.Dr. Yalın MİRZA
BASDİYE İSİYEN
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi
Erciyes Üniversitesi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

- Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır.
- Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
- İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır.
- Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır.
- Gluteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır.
- Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.
- Tatlıda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır.
- Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.
- Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır.
- Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır.
- Glukoz şurubu, glukozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar 23 kullanılmayacaktır.
- Kullanılan yumurta taze olacaktır.
- Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır.
- Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır.
- Tatlılar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır.
- Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.
- Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir.
- Yukarıda belirtilen koşullar göz önüne alınarak aşağıdaki miktarlara dikkat edilmesi mecburidir.
- Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00’a kadar görüldükten sonra, alınacaktır.
- Şüpheli durumlarda ürünlerden alınan, numuneler kurumun belirlediği laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır.

Malzeme	Birim Öl ölçüsü
Un	1 Kg
Ay çiçek yağı	1.600 Gr
Şeker	3 Kg
Yumurta	13 Adet

- Uzm. Dr. Yılmaz MIRZA
BAŞDÖKÜMAN
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

9-) EKMEK KADAYIFI

- Gıda maddeleri tüzüğü'nün 311-313. maddelerinde yazılı evsafında uygun şekilde ekstra ve ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.
- **Gıda Mevzuatı Tüzüğü'**nde belirtilen kalite kriterlerine ve **TSE Standartlarına** uygun olmalıdır.
- Ekmek kadayıfı, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne ve "Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesi"ndeki belirtilen hususlara; "GIDA MADDELERİNİN VE UMUMİ SAĞLIĞI İLGİLENDİREN EŞYA VE LEVAZIMIN HUSUSİ VASIFLARINI GÖSTEREN TÜZÜĞE" uygun özellikte olmalıdır.

➤ Duyusal Özellikleri:

Gıda maddelerinin duyusal kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.

(Organoleptik (duyusal) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet (tat) ve dokusal özelliklerinin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.)

1. Kadayıf, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kadayıf, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalı, tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır.

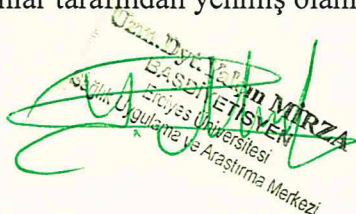
2. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Kadayıfların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

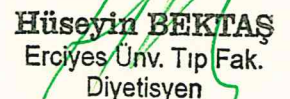
3. Kadayıflar, ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

➤Kadayıflar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

1. Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik;

2. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar;


Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen


Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

3. İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen (yabancı) cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında iğrenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne surette olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler;

4. Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tad verici maddeler veya müsaade edilmemiş muhafaza maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler;

5. Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

- Kadayıfları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tad verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ısk vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır. Kadayıfların teslimi temiz ambalajlar içinde olacaktır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış **"Kadayıfların fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını"** müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
- Teslim edilen partideki kadayıflar, tazelik ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kadayıflar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kadayıfları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kadayıfları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

❖ **Üniversite işbu sözleşmede kayıtlı miktarlardan $\pm$ %20 unlu mamul alıp almamakta serbesttir.**

İhale listesi içerisinde yer alan malzemeler için aşağıda belirtilen kalite ve standarda ilişkin belgelerden gerekli olan belgeyi ihale teklif zarfı içinde sunmaları gerekmektedir:

1-TARIM İL MÜDÜRLÜĞÜNDEN ALINAN İŞLETME KAYIT BELGESİ

2-İŞYERİ AÇMA VE ÇALIŞMA RUHSATI

3-TSE DEN ALINAN HİZMET YERİ YETERLİLİK BELGESİ



Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen