



**PROJE EKİP TOPLANTILARI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

15 kişilik gruplar halinde proje ekip toplantıları için U düzen toplantı yapılması için her ekipman hazır salonlarda yapılacak olup; öğle yemeği ve çay-kahve aralarının (coffee break) verilmesi hepsinde katılımcı toplam yetecek kadar çay ,kahve yanında tatlı ve tuzlu kuru pasta, kurabiye ,poğaçā ve simit ikramı yapılacaktır. Türk çayının yanı sıra en az dört çeşit bitki çayı da ikram edilecektir.

**1.TOPLANTI ARALARI(COFFEE BRAK ) VERİLECEK MALZEME ŞARTNAMESİ:**

**1.1- KURU PASTA:**

- İçerisinde kullanılan un ve yağ 1 sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
- Üzerlerini süslemek için kullanılan antepfıstığı, fındık ve hindistancevizi gibi malzemeler 1.sınıf ve taze olacaktır ve gıda boyası kullanılmayacaktır.
- Kuru pasta çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- Kurü pastalar istenilen şekilde tatlı ve tuzlu olarak çeşitlendirilecektir.
- Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**1.2- POĞACA :**

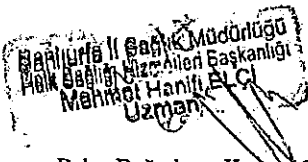
- İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.
- İçerisinde veya üzerinde kullanılan peynir, zeytin, patates gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.
- Poğaçā çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- Poğaçalar en az 90gram olacak ve istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.
- Günlük ve taze üretim olacaktır.

**1.3- SİMİT:**

- Piyasanın en iyisi; Tip 1 un, ayçiçek yağı, maya, tuz ve susam kullanılmış olacaktır. İçerisinde kullanılan yağ pastanecilikte kullanıma uygun yağ olmalıdır.
- Simidin ağırlığı en az 90 gr. olacaktır.
- İçerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.
- Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- Günlük ve taze üretim olacaktır.

**1.4- MEYVE TABAĞI:**

- Mevsimin özelliklerine göre en az 4 çeşitten oluşan meyve tabağı olmalıdır.
- Meyyeler soyulup ve dilimlenmiş şekilde olacaktır.
- Günlük ve taze olacaktır.



### 1.5- KARIŞIK KURUYEMİŞ:

- Karışım antep fıstığı, kaju, badem, fındık, yer fıstığı içermelidir
- Günlük ve taze olacaktır.

### 1.6. ÇAY SIYAH:

- Siyah ithal srilanka çayından üretilmiş olmalıdır.
- Tozsuz, içinde sap, yaprak atığı ve yabancı madde olmamalıdır.
- Paketler delik, ıslak, ezik, küflü ve dışarıdan koku sinmiş olmamalıdır.
- Demlendiğinde çay aroması olmalıdır.
- Paketler 1000 gr'lık ambalajlarda olacaktır.

### 1.7. ŞEKER:

- Birinci sınıf olacaktır.
- Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır

### 1.8. BİTKİ ÇAYI:

- Bardak poşet bitki olmalıdır.
- Paketlerde 2 gr'lık ambalajlarda 20 adet zarflı poşetler olacaktır.
- Doğal bitkilerden üretilmelidir.
- Çeşidi idare tarafından belirlenecektir..

### 1.9. HAZIR KAHVE (3+1):

- En az 18 gr'lık 20lik paketlerde olmalıdır.
- Karışım oranı kahve, süt tozu, şeker eşit olmalıdır.

### 1.10. HAZIR KAHVE (2+1):

- En az 18 gr'lık 20lik paketlerde olmalıdır.
- Karışım oranı kahve, süt tozu eşit olmalıdır.

### 1.12. ŞİŞE SU:

- Sular en az 500 cc (=500 ml)'lik olarak ambalajlanmış olarak satın alınacaktır.
- Alımı yapılacak olan sular ambalajlarında hasar (delik, ezik, yırtık, vb) veya hata (son kullanma tarihi, üretici bilgileri, içerik vb ambalajda belirtilmesi zorunlu bilgileri mevcut olmaması) olmayacaktır.
- Sular taşıyan araç, sağlık ve sağlığa uygunluk kurallarına uygun olacaktır.

