DİYARBAKIR **ABDULLAH TİVNİKLİ SOSYAL BİLİMLER FEN VE TEKNOLOJİ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ**

KURU GIDA ÜRÜNLERİ SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI**

**AŞURELİK BUĞDAY:**

* Yeni sene mahsulü ve sert buğdaydan olup toprak ve yabancı maddelerden arı olacaktır. Karışık, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. İçinde bulunabilecek yabancı madde miktarı %1 i geçmeyecektir. İyi pişen cinsten olacaktır.
* Teslim şekli: standart temiz çuvallar içinde olacaktır.
* Torba üzerinde veya içine konan etikette üretici firma adını, net ağırlığı ilk ve son kullanma tarihleri yazan etiket bulunmalıdır.

**AYÇİÇEK YAĞI** (SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT’LIK TENEKE)

* Kırılma indisi 40°Cde 1.461-1.468 olmalıdır.
* Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
* Uçucu madde105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
* Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalenaktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
* Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05olacaktır.
* Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
* İyot sayısı 118-141 olacaktır.
* Sabunlaşmayan madde max.≤15olacaktır.
* Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900kcal,kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır.
* 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
* Mineral yağ bulunmamalıdır.
* Birinci sınıf kalitede olacaktır.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.İstenilen analiz metodları: iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı
* **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

**AYRAN KUTU (200 ML):**

* Ayranlar tam yağlı olmalıdır.
* Ayran yapımında kullanılan su ve yoğurt Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olmalıdır.
* Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.
* Ayranda asitlik laktik asit cinsinden %0,6’dan aşağı %1,6’dan yukarı olmamalıdır.
* Ayranda yabancı koku tat aroma hissedilmemeli ayran yoğunluğu 1,020’den az olmamalıdır.
* Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
* Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.
* Ayranın 1ml’sinde 10’dan çok koliform gurubu organizma 100’den çok küf ve maya olmamadır.
* Ayran günlük olmalı otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde olmalıdır.
* Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı, adresi, malın adı yapım tarihi, net ağırlığı (200 gr) tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.
* Ayranlar +8 derecenin altında saklanmalı, frigorifik araçlarda soğuk zincir korunarak taşınmalı, ambalajların üzerinde delik çatlak ve bozukluk olmamalıdır.
* Ayran piyasada 1. Kalitede olup, kendine has tat aroma ve görünüşte olmalıdır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Süt ve süt ürünleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
* Yerli menşei olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**BARBUNYA:**

* Kuru barbunya fasulyeler, normal vasıfta ve yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun dolgun ve kendine has renkte olacaktır, ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa içindeki yabancı madde miktarı %2 den ve rutubeti %14 den fazla olmayacaktır.
* Kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır. TS 141’e uygun olacaktır.
* Barbunya fasulyelerden gelişi güzel alınacak 100 adet barbunya tanesinin ağırlığı 50gr’dan aşağı olmayacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
* Barbunyalar; çimlenmiş, küflü, kızışmış, ekşi koku ve lezzette olmayacaktır.
* Barbunyalarda canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış yüzey ıslaklığı, yabancı tat ve koku, içerisinde ölü böcek, haşere olmayacaktır.
* 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.
* Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) bulunacaktır.
* Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
* Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir, Yerli menşei olmalıdır.

**BEYAZ PEYNİR/ TAM YAĞLI TUZLU-TUZSUZ :**

1. Beyaz peynir, çiğ süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen, kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir. Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
2. Beyaz peynirler setçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234’e uygun tenekelerde alınır.
3. Peynir kalıplan ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır.
4. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
5. Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.
6. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinde tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
7. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %40'dan daha az olmayacak, tam yağlı olacaktır.
8. Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.
9. Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
10. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır
11. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır.
12. Peynir tenekelerinin üzerinde " tam yağlı beyaz peynir " ibaresi ile imalatçının adı ve dağıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, üretim ve son tüketim tarihi yazılı olmalıdır.
13. Parti ve seri numarasını gösteren bilgiler kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.
14. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması istenir, tuzsuz peynir kurumun sipariş ettiği miktar ve günlerde fiberglas kap içinde kendine has suyu ile (miktar net ağırlık olarak hesaplanır) üzeri kalın paket kâğıdı veya kalın naylon ile kapalı olarak kalıplar halinde getirilir. Peynirler frigorifik araçlarda getirilmelidir. Ambalaj 10-20 kg’lık teneke kutularda, üzerinde ki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır.
15. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan tam yağlı beyaz peynir yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**BEZELYE DONDURULMUŞ (2,5-3 Kg.lık Saklama Ambalajında olacaktır.)**

* Bezelye standart büyüklükte (ort 3-5 cm çapında) ve bezelye taneleri içinde olması gerekenden daha küçük yapılı taneler bulunmamalıdır. TSE Belgeli, Ambalaj içerisinde kabuk atmış ürün bulunmamalıdır. Ürün taze olacak, Ambalaj içeriği ve kullanılan katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen normlarda olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen normlarda olmalıdır.
* Ürünün mikrobiyolojik kriterleri ,Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen sınırların üzerinde olmamalıdır. Dondurulmuş bezelye ambalajından sızdırma yapmamış, herhangi bir boşluk ya da sızdırmaya neden olabilecek uygunsuzluk bulunmamalıdır. ambalajın üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.

---Firmanın Ticari Ünvanı ve tescilli markası

--Firmanın adresi,üretildiği yerin açık adresi

---Üretim İzin no

---Malın adı/çeşidi/boyu/derecesi

---Ürün yılı/Üretim Tarihi/Son kullanma tarihi

---Parti no/seri no

---Net ağırlık

---Türk Gıda Kodeksine uygundur ifadeleri bulunmalıdır.

Ayrıca kurum istediği takdirde, yüklenici firma, ürüne ait(kuruma gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, mikrobiyolojik analiz sonuçlarını (resmi bir kurumdan verilmiş)kuruma sunacaktır. Gerek görüldüğü durumlarda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Firma bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Üretici firmanın ‘’Tarım Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**BEZELYE KONSERVESİ:**

* Bütün bezelye konservelerinde taneler sağlam, büyük, zedelenmemiş ve temiz çeşidine özgü tabii renk, tat ve kokuda olmalıdır. Bunlar herhangi bir madde ile boyanamaz.
* Bezelye konservelerinde; değişik renkli, lekeli taneler ağırlıkça %4 den çok ezik ve bölünmüş taneler ağırlıkça %6’dan çok, başka boylardan taneler ağırlıkça %10’dan çok kutu doldurma oranı %90’dan az, süzme ağırlık oranı %60’tan az olmamalıdır.
* Bezelye konservelerinin ambalajları üzerinde firmanın adı ve tescilli markaları ve adresi, Türk Malı değimi ve TM işareti, bu standardın işaretli veya numarası (TS 382) malın adı ve net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak) yazılacaktır.
* Konserve muayenesinde kutular şişkin olamayacaktır. Beklemekle oluşan şişkin kutuları, yüklenici firma değiştirmekle yükümlüdür.
* Konserve bezelyeler, kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinden alınacaktır, muayene sırasında bir yıl önce üretilen konserve alınacaktır. Açılan kutular, teslim sayısından düşülecektir. (%0,3)

Konserve ve bezelyeler içinde bulunulan yıl veya en geç bir önceki yıl üretimi olacaktır.

* Türk Gıda Kodeksine uygun olarak imal edilmelidir.

**KEK :**

* Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır.
* Ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır.
* Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
* Kekin iç malzemeleri iyi pişmiş dağılımları homojen, hamurlaşmamış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmamalı varsa üst çeşni madde dağılımları her porsiyonda eşit olmalıdır.
* Kek ortam sıcaklığında olmalıdır.
* Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajında 40 gramlık paketler halinde teslim edilecektir.
* Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır.
* Ambalaj üzerinde keke katılan maddeler açık olarak yazılacak, firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır. Bu kapsam dâhilinde çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**BULGUR:**

* İri bulgur özelliği çapında olup, Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku, rutubet, kum, taş, toprak ve çöp olmamalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TSE 2284’ e uygun olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır.
* R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır.
* Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
* Teslim şekli  standart olarak sağlam ve 25 kg’ lık temiz çuvallar içerisinde olmalıdır. Ambalajları, ürünü 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, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Bulgur Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.

Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

* Ambalaj üzerinde firma adı, amblemi, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**CEVİZ İÇİ:**

* Piyasada satılan yeni sene mahsulü ve en iyi cins ceviz içi olacaktır.
* İçinde yabancı madde bulunmayacak, kendine özgü tat ve kokuda olmamalıdır.
* Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımış olmayacaktır.
* Cevizlerin iç ve dış kabukları çıkarılmış olacaktır. Ancak kırılma ve ayıklanma işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuk toplamı %1 i geçmeyecektir.
* Sağlığa zararlı olmayan temiz naylon vakumlu ambalajlar içerisinde olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir,
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Ambalaj üzerinde firma adı, amblemi, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Taşıma Gıda Kodeksinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır.
* Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
* 1 kg’lık vakumlu ambalajlarda teslim edilecektir.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**DOMATES SALÇASI**

* Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1.kalitede olacaktır.
* Boya maddesi katılmamış olacaktır.
* 5 kg.lık tenekeler içinde ve en az %30 brikseli olacaktır.
* Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.

Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**DONDURULMUŞ BAMYA**

* 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, , (Tebliğ No:2014/48),Türk gıda kodeksi hızlı dondurulmuş gıdalar tebliği(tebliğ no: 2014/47)
* TS 10932’ye uygun olacaktır.
* Dondurulmuş taze bamya körpe, çekirdekli, küçük ve sertleşmemiş olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan, boylama işlemine tabi tutulduktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF ( tek, tek ) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat, koku ve renginde olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Muayene komisyonu sivri ve ya tombul bamya seçimi yapacaktır. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
* Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir
* Her ambalajın üzerinde firmanın ticaret unvanı, adresi, kısa adı veya varsa tescilli markası, bu standardın işaret ve numarası ( TS 10934 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 tüketici ambalaj sayısı, katkı maddelerinin adı olmalı, muhafaza, çözülmesi v.b. kullanım ile ilgili bilgiler bulunmalıdır. Şoklanmış bamya (4x2,5 kg.) 10 kg’lık ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır. Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taşındığı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.

**ERİŞTE:**

* Kendine has parlak sarı renk, tat ve kokuda olmalıdır.
* Erişteler ortam sıcaklığında olmalıdır.
* Durum buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır.
* Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
* %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 10-12dk kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak ve dağılmayacaktır.
* Ambalaj içinde yabancı madde bulunmayacaktır.
* Her iki ayda bir, ilgili parti mal tesliminde muayene komisyonunca alınan numuneler mikrobiyolojik ve kimyasal laboratuvarda testten geçirilerek belgeleri mal muayene komisyonuna teslim edilir. Analiz ücreti firma tarafından karşılanır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan erişte yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
* Her parti mal tesliminden önce duyusal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka erişte ile değiştirilir.
* Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin onuncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
  + Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**İRMİK (25 veya 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

* Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. kalite olacaktır.
* Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır.
* Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.
* Elastikiyeti normal olacaktır.
* Elek altına geçen miktarın toplamı elek üstündeki miktarın %20’sini geçmemelidir.
* İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
* Ambalajı bez veya polipropilen elyaflı torbalar veya 25 veya 50 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler firma tarafından değiştirilecektir.Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2002/21) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metodları:** benek sayısı tayini/rutubet/auramin

**DONUK ISPANAK (2,5 veya 5 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

* Donuk ıspanakların kendine özgü kokusu olmalıdır, TSE Belgeli, kötü kokmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendisine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Ispanaktan başka bitkisel kaynaklı yabancı madde içermemelidir. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Ispanaklar doğranmış olmalı, blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Dondurulmuş taze ıspanaklar -18 °C de muhafaza edilecektir. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Max 4-6 dk da sert saplar pişmelidir. Ispanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır. 2,5 veya 5 Kg’lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 10 kg’.lık karton kolilerde teslim edilecektir.Teslimat sipariş verildikçe tamamlanacaktır. .Frigofirik araçlarda getirilmelidir.Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi 17 Yönetmeliği’nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır

**KAKAO:**

* Kakao G. M. T.nin 582. maddesine göre taklit ve tağşiş edilmemiş olması ve 581. maddesine göre insan sağlığına zarar verici unsurlar taşımaması gerekmektedir. Kendine has renk doku ve kokuda olmalıdır. Herhangi bir boya maddesi içermemelidir. Toz formunu yitirmemiş olmalıdır. Ürün açıldığında Çamurlaşma veya yapışma olmamalıdır. Piyasadaki 1. Sınıf ürün olacaktır.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* 1 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KARABİBER:**

* Karabiber toz karabiberden olacaktır.
* Kendine has koku ve tadı ihtiva edecektir.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KARBONAT**

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

İçeriği sodyum Asit Pirofosfat E 450 a, Sodyum Bikarbonat E 500 ve nişastadan  hazırlanmış olacaktır.

İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve  bozulmuş olmamalıdır. Kilogram veya Orijinal 5 gramlık ambalajında 5’li paketler halinde olacaktır.

Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına  zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kabartma tozları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi,  bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Üretici firmaya ait TSE ve ISO 22000 kalite belgesi ile 5179 sayılı yasa kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış ‘’İşletme Kayıt Belgesi’’ olacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir

**KARIŞIK TURŞU:**

Turşu doğal sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (salatalık, domates, taze biber, lahana) veya karışık sebzelerden normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (Nefaset, lezzet ve görünüş bakımından) olacaktır.

Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.

Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayihada olacaktır.

Tortulu olmayacak berrak olacaktır.

Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1’den az olmayacaktır.

Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.

İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.

Sebzeler aynı yıl mahsulü olacaktır.

Turşuda kullanılacak sebzeler acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

Turşular 5 veya 10 kg ağırlığında polietilen şeffaf ambalajlarda olup yeni yıl üretimi olacak.

Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura salyalanmamış olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.

Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3 en çok %25,0 olmalıdır.

**Ambalaj:** Karışık turşu, karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan şeffaf polietilen ambalajlar içinde alınır. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombe yapmış olamayacaktır. Yüklenici firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

**İşaretleme:**

Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve basılır.

* Firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı varsa tescilli markası
* Standardın işareti ve numarası (TS 42 14 şeklinde)
* İmalat seri / kod numarası
* Malın adı (karışık turşu)
* İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
* Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
* Tipi (salamura)
* Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı

İhraç mallarında bu bilgiler yabancı dille yazılabilir.

**KAŞAR PEYNİRİ:**

* 1 kg’lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk ve tatta olmalıdır. Parçalanmadan rendelenebilmelidir. Fırınla pişirme işlemi sırasında kızarabilmelidir.
* Tam yağlı olmalıdır.
* Vakumlu ambalajlarda üretim ve son kullanma tarihi, üretici firmanın ismi, adresi, amblemi, seri numarası tam yağlı olduğunu belirtir ibare ve ürün içeriği ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.
* Pastörize yağlı sütten yapılmalıdır
* Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
* Kaşar peynir maksimum 4°C’de olmalıdır.
* Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.
* Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır. Frigorifik araçlarda getirilmelidir. Ambalaj üzerinde pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi bulunmalıdır. Ambalaj üzerinde ki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaşar peyniri yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar Türk Gıda Kodeksi Peynir tebliğine uygun olacaktır.

**KURU KEKİK:**

* Rutubeti en çok %10 olacaktır. Kendine has renk koku, tat da olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
* Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* En çok 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kekik ve nane yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**KEMALPAŞA(KURU):**

Kapalı ambalajlar içinde satılan bütün hamur müstahzarlarının ambalajları üzerinde cinsi, çeşidi hangi nevi undan veya yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerinin net ağırlığı, firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, seri numarası okunaklı bir şekilde yazılacaktır.

Piyasadaki 1. Kalite ürün olmalıdır.

İnsan sağlığına zarar verecek herhangi bir katkı maddesi içermemelidir.

Etiketi okunaklı olmalı ve içerdiği bütün maddeler oranlarıyla birlikte yazılı olmalıdır.

Numune değerlendirmesi mutfak ortamında su ile ısıl işlem gördüğünde tanelerin dağılmasına ve bütün tanelerin eşit sürede pişip pişmemesi kontrol edilerek yapılacak. Şerbeti ilave edildiğinde şerbeti eşit düzeyde çekip çekmediği kontrol edilecek. Tadı uygun olmayan ve diğer değerlendirme kriterlerine uymayan ürünler elenecektir.

Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Teslim şekli orijinal 100-150 gramlık ambalajlarda olacaktır.

Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KİMYON**

1. Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
3. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.

Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk

vermeyecektir.

**KIRMIZI MERCİMEK:**

* Kırmızı mercimekler 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü yerli yaprak türü olacaktır.
* Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Mercimek tanelerinin hepsi normal büyüklükte ve aynı cins olacak, başka cins karıştırılmış olmayacaktır.
* Ortam sıcaklığında olacak ve rutubet %12 den fazla olmayacaktır.
* Normal şartlar altında pişirildiğinde yarım saat içinde tamamen pişmiş olacaktır.
* Mercimekler; çimlenmiş, küflü, kızışmış, ekşi koku ve lezzette olmayacaktır.
* Mercimeklerde canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış yüzey ıslaklığı, yabancı tat ve koku, içerisinde ölü böcek, haşere olmayacaktır.
* 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) bulunacaktır.
* Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
* Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir, Yerli menşei olmalıdır.

**KREM PEYNİR (PİKNİK 20 GR’LIK):**

* TS. 2176 ya uygun, su miktarı % 60'dan yukarı olmamalıdır.
* Tuz miktarı kuru maddede % 7'den çok olmamalıdır.
* Ürünler sürülebilir yağlı beyaz peynir olacaktır.
* Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının % 16'sını geçemez.
* Muayeneler bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılır.
* Piknik beyaz peynirler PVC ambalajda, üzeri alüminyum veya kalay folyo ile yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. 20 gramlık ambalajlarda olacaktır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.
* Ambalajların her birinin üzerinde, yüklenici adı ve tescilli markası, adresi, malın adı, katkı maddesi grubu, tipi ve yağ miktarı, net ağırlığı (kg. veya gr. olarak), seri ve parti numarası, her bir peynir üzerinde imal ve son kullanma tarihi okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılı olacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir

**KURU ERİK:**

Kendine özgü koku ve görünüşte olmalı, kötü koku olmamalıdır.

yeni sene ürünü olacaktır. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurtlu, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak, kızışmış ve kirli olmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.

Rengi acık sarı, canlı renkte, taneleri yapışmış ve ezilmiş olmayacaktır.

Erik boyutları birbirine yakın, iri kayısılar olacak, çok küçük olmayacaktır.

kabukları çok kalın olmayacaktır. Piyasadaki 1. Sınıf Erikten olacaktır.

Numune değerlendirilmesi tat, görünüş, koku bakımından değerlendirilerek yapılacaktır ayrıca mutfak ortamında su ile ısıl işlem gördüğünde dağılma veya kabuk kalınlığı uygun olmayan ürünler alınmayacaktır.

Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Orijinal 1-5 kg’ı geçmeyen ambalajlarda teslim edilecektir. Rutubet miktarı da %15 dan fazla olmayacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KURU FASULYE:**

* Kuru fasulyeler 10mm çapında olup son sene mahsulleri olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, kütlü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
* Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
* Fasulyelerin gelişigüzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr. dan aşağı olmayacaktır.
* Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
* Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.
* Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.
* TSE Belgeli,

**KURU İNCİR:**

Yeni sene mahsulü piyasanın en iyi cins incirlerinden olacaktır.

Kendine özgü renk, koku ve görünüşte olmalıdır.

Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, kızışmış, küflü, fena kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ekşimiş ve normalinden fazla rutubetli olmayacaktır.

Kutudaki incirlerin tanelerinin ağırlığı 20 gr.dan aşağı olmayacaktır.

Kuru incirler 500 gram veya 1 kilogramlık polipropilen tabaklarda, üzeri streçle ambalajlanmış olacak. Bu tabaklar 5 veya 10 kilogramlık kolilerde olacaktır.

Ambalaj üzerinde üretici firmanın ismi, amblemi, adresi, üretim yeri, incirin cinsi, miktarı net kilo ağırlığı, soğuk damga veya şablonda yazılmış olacaktır. TS 3075’e uygun ekstra olacaktır.

Numune değerlendirilmesi tat, görünüş, koku bakımından değerlendirilerek yapılacaktır ayrıca mutfak ortamında su ile ısıl işlem gördüğünde dağılma veya kabuk kalınlığı uygun olmayan ürünler alınmayacaktır.

İncirlerin boyutları birbirine yakın olmalıdır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Üretici firmaya ait TSE ve ISO 22000 kalite belgesi ile 5179 sayılı yasa kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış ‘’İşletme Kayıt Belgesi’’ olacaktır.

Rutubet miktarı da %15 dan fazla olmayacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KURU KAYISI:**

Kendine özgü koku ve görünüşte olmalı, kötü koku olmamalıdır.

İyi cins Malatya veya şekerpare kuru kayısılardan ve yeni sene ürünü olacaktır. Rengi açık sarı, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak, kızışmış ve kirli olmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır.

Rengi acık sarı, canlı renkte, taneleri yapışmış ve ezilmiş olmayacaktır.

Kayısıların boyutları birbirine yakın, iri kayısılar olacak, çok küçük olmayacaktır.

Kayısıların kabukları çok kalın olmayacaktır. Piyasadaki 1. Sınıf kayısılardan olacaktır.

Numune değerlendirilmesi tat, görünüş, koku bakımından değerlendirilerek yapılacaktır ayrıca mutfak ortamında su ile ısıl işlem gördüğünde dağılma veya kabuk kalınlığı uygun olmayan ürünler alınmayacaktır.

Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına  zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Üretici firmaya ait TSE ve ISO 22000 kalite belgesi ile 5179 sayılı yasa kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış ‘’İşletme Kayıt Belgesi’’ olacaktır.

Orijinal 1-5 kg.ı geçmeyen ambalajlarda teslim  edilecektir. Rutubet miktarı da %15 dan fazla olmayacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KURU ÜZÜM:**

Kendine özgü koku ve görünüşte olmalı, kötü koku olmamalıdır.

Piyasadaki 1. Sınıf, yeni sene ürünü olup, iyi cins sultani üzüm olacaktır. Rengi sarı, tadı doğal olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

Numune değerlendirilmesi tat, görünüş, koku bakımından değerlendirilerek yapılacaktır ayrıca mutfak ortamında su ile ısıl işlem gördüğünde dağılma veya kabuk kalınlığı uygun olmayan ürünler alınmayacaktır

Kuru üzümlerin boyutları birbirine yakın ve çok küçük olmayacaktır.

Kuru üzümlerin kabukları çok kalın olmayacak ve sultani çekirdeksiz üzüm olacaktır.

Rutubet miktarı da %15 dan fazla olmayacak.

1-5  kg.' lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuru üzüm yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Üretici firmaya ait TSE ve ISO 22000 kalite belgesi ile 5179 sayılı yasa kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış ‘’İşletme Kayıt Belgesi’’ olacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KUŞ ÜZÜMÜ:**

Piyasada satılan iyi cins, yeni sene mahsulü kuş üzümünden olacaktır. Küflü, çürük, rutubetli, kurtlu, kurt yenikli, şekerlenmiş, sulanmış, güvelenmiş, kurtlu, böcekli, fena kokulu, ekşi, acı, çürük, bozuk, ıslak, kurumamış şekerlenmiş, sulanmış, taşlı, topraklı, kirli ve topaklanmış olmayacaktır.

Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına  zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

1 kg.' lık orijinal ambalajlarda olacaktır. Rutubet miktarı da %15 dan fazla olmayacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kuş üzümü yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Üretici firmaya ait TSE ve ISO 22000 kalite belgesi ile 5179 sayılı yasa kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış ‘’İşletme Kayıt Belgesi’’ olacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir

**LIGHT YAĞSIZ YOĞURT VEYA LİGHT YARIM YAĞLI YOĞURT :**

1. Yoğurtlar yarım yağlı yoğurt olmalıdır. Yapıldığı sütün türü ve yoğurdun yağ miktarı ambalaj üzerinde yazılı olmalıdır.
2. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır. Kendine özgü olmalı, kötü kokmamalıdır.
3. Yoğurtlar maksimum +4°c’ de olmalıdır. Alınacak olan
4. Yoğurtlar vakumlu Plastik kovalarda olacaktır. Alınacak olan malların darası düşürülecektir.
5. Yağsız katı madde miktarı 100 gramda en az 12 gr olmalıdır.
6. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
7. Parlak süt renginde serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı.
8. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı
9. Kendisine has tatta ve hoş kokuda olmalıdır.
10. Yoğurtlar plastik kaplarda olacaktır.
11. Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp satılacaktır.
12. Yoğurt kaplarının içinde toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmüş olmalıdır.
13. Yoğurt kaplarının üzerinde yoğurdun net miktarı, yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son tüketim tarihi açıkça belirtilecektir. Bu bilgiler kapakta bulunuyor ise, kabın üstünde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
14. Ambalaj üzerinde işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 10’ uncu bölümündeki gibi olacaktır.
15. İhtiyaç listesinde belirtilen ürünler ihtiyaca binaen istendikçe getirilecektir.
16. Yoğurtlar yukarıda adı geçen resmî kurumlar dışında alınırsa, aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılır veya etiketlenir.

* Yüklenicinin ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası
* Malın tipi, adı
* İmalat ve son tüketim tarihi (ay, gün yıl olarak)
* Net ağırlığı (en az gr. olarak)
* Yüklenici tarafından verilen son kullanma tarihi veya raf Ömrü
* Yoğurtlar siparişten en geç bir gün sonra teslim edilecek, aksi halde kurumun zarara uğramaması için gerekli ihtiyaç piyasadan tedarik edilecek ve faturası yüklenici firmaya ödetilecektir.
* Yoğurtlar frigorifik araçlarda + 4 derece sıcaklıkta taşınarak kuruma getirilecektir.
* **Yoğurda ait Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir

**LOR PEYNİR:**

* Lor peynir içi temiz, passız tenekelere istif edilmiş (ambalajlanmış) olmalıdır. TSE Belgeli, Peynir kalıpları muayenesi için, parmakları kapalı bir elde, kalıbın üzerine hafifçe basılınca, gömülme ve 32 dağılma olmamalıdır. Sertçe kalıplardan maksat, kalıplar, tenekelerden rahatça çıkarılabilmelidir. 1,5 veya 17 kg lık miktarlarda ambalajlanmış olmalıdır. Peynirin içi ve dışı beyaz olacak, safi inek sütünden yapılmış ve diğer herhangi bir süt katılmış olmamalı, acı, ekşimiş, küflü, kurtlu, fena kokulu, sünger gibi delikli olmamalıdır. Kalıplar homojen olmalıdır. Tenekelerde kâfi miktarda salamura bulunmalı, tam yağ miktarı en az %45 olmalıdır. Peynirlerin içerisinde ağırlaştırıcı antiseptik bir madde bulunmamalıdır.Tenekeler üzerinde, üretim ve son kullanma tarihi, T.S.E. damgası yazılı olmalıdır.

**MAKARNA:**

* Buğdaydan usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
* Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
* Makarnalar 5 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
* Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
* Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
* Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem

TSE Belgeli,

**MANTAR KONSERVE:**

Mantarlar doğal yapıda kendine has kokuda yeni sene ürünü olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Bütün mantarlar yaklaşık olarak aynı büyüklükte olmalıdır. Mantarlarda herhangi bir kararma olmamalıdır.

Mantar ambalajları üzerine üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi Türk malı deyimi veya TM işareti, bu standardın işareti veya numarası (TS 1468), malın adı ve çeşidi seri numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı olmalıdır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Süzme net ağırlığı üzerinden yazılacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**MARGARİN (250 g X 48 Adet Bulunan 12 kg’lık KOLİ)**

* Özelliği; bitkisel yağlar min %60-70, süt oranı max.%5, tuz max. %0,2, asit derecesi max. %1,5 olmalıdır.
* Mikrobiyolojik özelliği koli form bakteri adet/gr max 10, toplam küf ve maya adet/gr max 10, E Coli asla bulunmamalıdır.
* Katkı maddeleri yağsız süt tozu, Bitkisel Lesitin, BitkiselMonogliserit,Antibakteriyel madde, Asit Düzenleyici (Sitrik asit anhidrat),doğala özdeş aroma Vit A, Vit D, Renk Verici madde (Betakaroten) olmalıdır.
* Besin Öğeleri: (100 gramda Vit A 600-800 mg, Vit D en az 2,5mg, protein en az 0,10 g, karbonhidrat en az 0,2 g , enerji 530-750kcal.değerlerine sahip olmalıdır.
* Net ağırlık 250gx 48 adet = 12 kg.lık paketler halinde kolilenmiş olmalıdır, ışıktan ve 100C’nin altında korunmuş olmalıdır.

Birinci sınıf kalitede olacaktırAmbalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/21) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.İstenilen analiz metodları: kurumadde ve rutubet miktarı/ toplam uçucu madde/ yoğunluk/ kurşun

**MAYA (HAMUR İÇİN)**

* Maya Ekşi Olmayacak,
* Pres Maya (TS3522)
* Mayada Ekşime ve Koku olmayacak
* Türk Gıda kodeksine uygun üretilmiş olmalıdır.

**MEYVE SUYU (200 ML):**

1. Tadı, rengi ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Meyve suları ortam ısısında olmalıdır. Meyve suları kurumun ihtiyacına göre vişne, kayısı ve şeftali nektarı vb. olarak alınacaktır.
2. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ama fermente olabilen ürünleri içermelidir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7. bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır.
3. 200 ml’lik özel ambalajlı kapalı, sağlığa zararlı olmayan kutularda olmalıdır. Ambalajlar bombeleşmemiş, açılmamış, deforme olmamış, aseptik ambalajlı olarak teslim edilecektir.
4. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan meyve suları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
5. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
6. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
7. Ürünler yerli menşei olacaktır.
8. Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
9. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar için Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliği geçerli olacaktır.
10. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**MEYVE SUYU (1LT):**

1. Tadı, rengi ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Meyve suları ortam ısısında olmalıdır. Meyve suları kurumun ihtiyacına göre vişne, kayısı ve şeftali nektarı vb. olarak alınacaktır.
2. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ama fermente olabilen ürünleri içermelidir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7. bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır.
3. 1 Litre’lik özel ambalajlı kapalı, sağlığa zararlı olmayan kutularda olmalıdır. Ambalajlar bombeleşmemiş, açılmamış, deforme olmamış, aseptik ambalajlı olarak teslim edilecektir.
4. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan meyve suları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
5. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
6. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
7. Ürünler yerli menşei olacaktır.
8. Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
9. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar için Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliği geçerli olacaktır.
10. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KURU NANE:**

Rutubeti en çok %10 olacaktır. Kendine has renk koku, tat da olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.

Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

En çok 5 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kekik ve nane yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**NOHUT**

* Nohutlar 10mm çapında olup**,** son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
* Yaş, normalden fazla rutubetli, küf1ü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.
* TSE Belgeli,

**PİLAVLIK PİRİNÇ**

* Pirinç Lüks Baldo özelliğinde olup, son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
* Pirinçler kütlü, küf kokulu veya gayri tabi kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
* Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
* Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.
* Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı %5 i geçmeyecektir.
* Taş, toprak ve kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.
* Pirinçler rutubetli olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
* İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
* Pirinçler standart olarak net 50 veya 25 kg. olabilecek aynı temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
* Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
* İyotlu tuz getirilecektir.
* Pirinç Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.
* TSE Belgeli,

**PİRİNÇ UNU**

* Pirinç unu 1.ci Kalite Pirinçten imal edilmiş olacak.
* rutubetli olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır
* İthal malı pirinçten elde edilen kabul edilmez
* TSE Belgeli,

**POŞET PİKNİK BAL (20 GR):**

1. Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, tüylenme, anormal koku ve lezzet oluşmuş ve herhangi bir nedenle bozulmuş, kirlenmiş olmamalı, sağlam görünümlü olmalıdır.
2. Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.
3. Üzerinde üretim son kulamla tarihi olmalıdır. Sağlık bakanlığı üretim izni olmalıdır.
4. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır. Yabancı madde içermeyecek, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek balı olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
5. Poşet bal 20 gramlık ambalajlarda olacak, ambalajlarında bombe, yırtık, darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ballar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre yarım yağlı beyaz peynir firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
6. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre piknik bal firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
7. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
8. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**POŞET FINDIK EZMESİ 40 GR**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
6. Ambalajı açıldığında çikolata homojen bir yapıda olmalı ve yağı ayrılmamış olmalıdır.
7. İçinde 1.ci Kalitede fındık olacaktır.
8. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 40 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
9. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

**POŞET PİKNİK REÇEL (40 GR):**

1. Reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınabilecektir. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır.
2. Reçelin rengi, kokusu ve tadı kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
3. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır. Şekerlenme ve ekşime olmayacaktır. TS 2066 ve 2600’ ü kapsayan koku maddeleri dışında koku maddesi olmayacaktır.
4. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.
5. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız, kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır.
6. Reçeller, meyvelerin çekirdekleri çıkarılmak suretiyle hazırlanmış olacaktır.
7. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak, yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
8. Bekleme ile oluşan bozulmalarda reçeller müteahhit yüklenici tarafından geri alınıp değiştirilecektir.
9. Reçeller, reçelin özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. 40 gramlık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan poşet reçeller yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
10. PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı reçeller 50 veya 100'lük ambalaj içinde teslim edilecek, kutudaki reçel sıraları arasına kâğıt konulacaktır.
11. Poşet reçel küvetlerin üzerinde yüklenici adı ve markası, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin adları, imal ve son kullanma tarihleri, meyvenin cinsi ve konulan katkı maddeleri okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır. Reçellerin türü kurumun talebine göre getirilecektir.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yapılan sözleşmeye göre piknik reçel firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
13. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır
14. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**PİKNİK TAHİN PEKMEZ (40 GR):**

1. 20 gramlık ambalajlarda olacak, birinci sınıf tahin ve üzüm pekmezinden üretilmiş olacak, bozuk, çürük, küflü olmayacaktır. Son kullanım tarihi geçmemiş olacaktır.
2. Bekleme ile oluşan bozulmalarda tahin-pekmez yüklenici tarafından geri alınıp değiştirilecektir.
3. Gıdanın özelliğini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. **40** gramlık ambalajlarda olmalıdır. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır.
4. Son kullanma tarihinden önce bozulan poşet tahin-pekmez yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
5. PVC temiz, sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır. Poşet ambalajlı 100'lük ambalaj içinde teslim edilecek, kutudaki tahin-pekmez sıraları arasına kâğıt konulacaktır.
6. Poşet tahin-pekmez küvetlerin üzerinde üretici adı ve markası, TM deyimi, cinsi, net ağırlığı, içinde bulunan maddelerin adları, kalite işaretleri, imal ve son kullanma tarihleri ve konulan katkı maddeleri okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.
7. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır
8. Ürünler yerli menşei olacaktır.
9. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan piknik tahin pekmez yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**POŞET PİKNİK TEREYAĞI (15 gr):**

1. Birinci sınıf kahvaltılık tereyağı olacaktır. Kendine has tat ve görünümde olup yabancı tat içermeyecektir. Yapı ve görünüşü itibarıyla en çok %18 olan sarımsı homojen renkte olmalıdır. Normal görünüşte, kendine has koku ve lezzette beyaz- sarımtırak renkte olacaktır,
2. İçeriklerinde normal veya yağı alınmış pastörize süt ve krema olacaktır.
3. Safi yağ oranı %82'den aşağı olmayacaktır. Tuz miktarı tuzsuz olanda %0,2, tuzlu olanlarda %2'den fazla olmayacaktır. Asidite (asit oleik olarak) %3'ü geçmeyecektir. Acılı teamülü menfi olacaktır. Erime derecesi 38 dereceyi geçmeyecektir.
4. Boyalı, hayvani yağlarla karıştırılmış olmayacaktır. Sağlık Bakanlığı'nca izin verilen oranda A ve D vitamini içerecektir.
5. Ambalajı üzerinde yüklenicinin adı, markası, içeriği, imal ve son kullanma tarihi olacaktır.
6. 15 gramlık özel ambalajlarda olmalıdır.
7. Ambalajlar birbirine yapışık olmayacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan pastörize poşet tereyağları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
8. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır
9. **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

Ürün yerli menşei olacaktır.

**PUL BİBER (5 veya 1 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

* 1 kalitede olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.
* 1 kg’lık ambalajda olacaktır, ve gelen parti için aflatoksin analizi raporu istenecektir.
* Küflü ve küf kokulu olmayacaktır, içinde yabancı madde olmayacaktır.
* Parlak koyu kırmızı renkte olacaktır. İçerisinde çekirdek olmayacaktır.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
* **İstenilen analiz metodları:**Kurşun/aflatoksin

**ŞEHRİYE**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.
* Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.
* Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı ve 5 kiloluk ambalaj içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
* Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.
* Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyelere suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
* Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
* Rutubette % 13' ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
* Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %l5'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glutem miktarı %10’dan az olmayacaktır.
* **TSE belgeli olacaktır**. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**ŞEKER TOZ**

TS 861'de belirtildiği gibi sınıf 2, tip 1 olmalıdır.

Şeker içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.

İthal şeker olmayacaktır, (şeker pancarından yapılmış olacaktır.)

Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyaftı, karton, kâğıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır.

Ambalajlar üzerinde, yüklenici adı ve adresi, varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS 861), malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.

**SİYAH ZEYTİNKAHVALTILIK :**

1. İyi terbiye edilmiş, salamurada bekletilmiş ve doğal fermente zeytinlerden olacaktır.
2. Salamurası tamamen alınmış, tat ve nefaset itibariyle piyasada satılan, cansız parazitli ve kurtlu olmayacaktır ve parazit ifrazını içermeyecektir.
3. Zeytinler 1.kalite yağlı salamura zeytini olacaktır.
4. Zeytinler içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı % l' i geçmeyecektir. Zeytin içinde mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneleri bulunmayacaktır.
5. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35'ten aşağı olmayacaktır. 100 gramdaki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 gr kadar aynen alınacaktır.
6. Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir.
7. 1 kilogramda bulunan tane adedi 121-200 arasında olmalıdır.
8. Kendine özgü kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, acı, çürük, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
9. Gemlik tipi, olgun taneli, küçük ve kahverengi çekirdekli, etli olacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olacaktır. Siyah Zeytinler ortam ısısında olmalıdır.
10. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki tenekeler içinde getirilecektir. Bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah/yeşil zeytinler değiştirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı ile 1 kilogramdaki tane adedi etiket üzerinde, bulunacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
11. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah zeytin yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir. Ambalajı 10 kg’lık teneke kutularda olacaktır.
13. Ürünler yerli menşei olacaktır.

.

Yüklenici firma resmi bir kurumdan satışını yaptığı suların kimyasal ve mikrobiyolojik olarak Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik ve TS 266-Sular-İnsanî tüketim amaçlı sular standardında belirtilen hükümlere uygunluğunu belirtir analiz raporlarını getirecektir. Ayrıca suların nerede doldurulduğunu belirten bir belge ibraz edilecektir.

Bardak suları taşıyan araç, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olacaktır.

Firma, suları yetkili bir kişi eşliğinde kuruma teslim edecektir.

Komisyon gerektiğinde firmanın dolum tesislerini denetleme yetkisine sahiptir. Bundan doğacak masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, parti seri numarası, suyun pH derecesi, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

Üretim, Taşıma ve Depolama Gıda kodeksi Yönetmeliğine uygun yapılacaktır. Bardak sular ise 200 ml şeffaf PVC bardaklarda olacaktır.

**SUMAK:**

Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan sumak yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır

3,5 kg’ı geçmeyen ambalajlarda teslim edilecektir.

**SÜT TAM YAĞLI (1 LT)**

1. UHT sütler yağ miktarlarına göre yağlı süt en az 3,0 gram/100 ml süt yağı içermelidir.
2. Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 M/V olmalıdır. E. Coli bulunmamalıdır.
3. 1.Sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya 1. Sınıf çiğ sütleri (TS. 1018) pastörize edilmesiyle elde edilmiş olmalı, 1 ml’de toplam bakteri sayısı 20.000’den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0,5 mg-0.05 mg. Fenol değerinde çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalik, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Ambalajlama Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izin vermiş olduğu, içi alüminyum kaplı tetrapak kutularda olmalıdır. 1 litrelik UHT süt kutuları, yırtılmış, bombeleşmiş, üstü kirlenmiş, çamurlaşmış ve deforme olmuş olmamalıdır.
5. Sütler frigorifik araçlarda + 4 derece sıcaklıkta soğuk zincire riayet edilerek kuruma getirilmelidir.
6. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, amblemi, üretim ve son kullanma tarihi, seri ve barkod numarası olmalıdır.
7. UHT tekniği ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Süt tebliğinde belirtilen şartlarda üretilmiş olmalıdır.
8. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda; son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
9. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır. Kuruma getirilen sütler son kullanma tarihi dolmadan bozulduğu takdirde yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
10. Ürünler yerli menşei olacaktır.
11. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
13. UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve

**SÜT (200 ML)**

1. UHT sütler yağ miktarlarına göre süt miktarına göre yağ içermelidir.
2. Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 M/V olmalıdır. E. Coli bulunmamalıdır.
3. 1.Sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya 1. Sınıf çiğ sütleri (TS. 1018) pastörize edilmesiyle elde edilmiş olmalı, 1 ml’de toplam bakteri sayısı 20.000’den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0,5 mg-0.05 mg. Fenol değerinde çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalik, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Ambalajlama Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izin vermiş olduğu, içi alüminyum kaplı tetrapak kutularda olmalıdır. 200 ML UHT süt kutuları, yırtılmış, bombeleşmiş, üstü kirlenmiş, çamurlaşmış ve deforme olmuş olmamalıdır.
5. Sütler frigorifik araçlarda + 4 derece sıcaklıkta soğuk zincire riayet edilerek kuruma getirilmelidir.
6. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, amblemi, üretim ve son kullanma tarihi, seri ve barkod numarası olmalıdır.
7. UHT tekniği ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Süt tebliğinde belirtilen şartlarda üretilmiş olmalıdır.
8. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda; son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
9. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır. Kuruma getirilen sütler son kullanma tarihi dolmadan bozulduğu takdirde yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
10. Ürünler yerli menşei olacaktır.
11. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
13. UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Siparişler kurumun ihtiyacına göre 200 ml ambalaj içinde olacak şekilde teslim edilecektir. Küçük ambalaj 200 ml’lik kutu süt olmalıdır. Bu ambalajlama şekli yağlı, yarım yağlı ve laktozsuz sütler içinde geçerlidir. Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.

**SÜT (200 ML YARIM YAĞLI)**

1. UHT sütler yağ miktarlarına göre yağlı süt en az 1,5 gram/100 ml süt yağı içermelidir.
2. Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 M/V olmalıdır. E. Coli bulunmamalıdır.
3. 1.Sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya 1. Sınıf çiğ sütleri (TS. 1018) pastörize edilmesiyle elde edilmiş olmalı, 1 ml’de toplam bakteri sayısı 20.000’den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0,5 mg-0.05 mg. Fenol değerinde çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalik, pişmiş ve okside olmuş, tabii olmayan bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
4. Ambalajlama Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izin vermiş olduğu, içi alüminyum kaplı tetrapak kutularda olmalıdır. 200 ML UHT süt kutuları, yırtılmış, bombeleşmiş, üstü kirlenmiş, çamurlaşmış ve deforme olmuş olmamalıdır.
5. Sütler frigorifik araçlarda + 4 derece sıcaklıkta soğuk zincire riayet edilerek kuruma getirilmelidir.
6. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı, amblemi, üretim ve son kullanma tarihi, seri ve barkod numarası olmalıdır.
7. UHT tekniği ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Süt tebliğinde belirtilen şartlarda üretilmiş olmalıdır.
8. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan UHT sütler açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda; son kullanma tarihinden önce bozulan UHT sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
9. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır. Kuruma getirilen sütler son kullanma tarihi dolmadan bozulduğu takdirde yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
10. Ürünler yerli menşei olacaktır.
11. Burada belirtilmeyen diğer tüm hususlar Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’ne uygun olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.
13. UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Siparişler kurumun ihtiyacına göre 200 ml veya 1 Litrelik ambalaj içinde olacak şekilde teslim edilecektir. Küçük ambalaj 200 ml’lik kutu süt olmalıdır. Büyük ambalaj 1 litrelik kutu süt olmalıdır. Bu ambalajlama şekli yağlı, yarım yağlı ve laktozsuz sütler içinde geçerlidir. Besin öğeleri ambalaj üzerinde yazılı olacaktır.

UHT süt ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve/veya basılır.

**TAHİN HELVASI (80 GR):**

Tahin helvaları kendine has yapı (doku) tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır

Tahin miktarı en az %50, yağ miktarı, susam yağı olarak en az %25, protein miktarı en az %9, toplam şeker miktarı (sakaroz olarak) en çok %45, nem miktarı en çok %3, ham selüloz miktarı en çok %1,65, kül miktarı en çok %1,75 olacaktır. Ekstrakte edilmiş yağda asitlik, oleik asit cinsinde en çok 2 (Hıfzıssıhha Raporu), saponin miktarı en çok %0,18 m olmalıdır.

Tahin helvasındaki yağ, susam yağı olmalıdır ve tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen gelebilen yağ kullanılabilir.

Bütün veya parça halindeki yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve ve %8’den az olmamalıdır. (Bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır.)

Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı maddeler katılmaz

tahin helvalar 80gr’lık paketlerde olacaktır.

**İŞARETLEME:**

Tahin helvası ambalajı üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

* Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi
* Bu standardın işareti ve numarası
* Parti numarası
* Mamulün adı
* Mamulün tipi
* Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri
* İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
* Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi

Bu bilgiler yabancı dilde veya dillerde yazılabilir.

**TAHİN HELVASI KG.LİK):**

Tahin helvaları kendine has yapı (doku) tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, tahin helvasında haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır

Tahin miktarı en az %50, yağ miktarı, susam yağı olarak en az %25, protein miktarı en az %9, toplam şeker miktarı (sakaroz olarak) en çok %45, nem miktarı en çok %3, ham selüloz miktarı en çok %1,65, kül miktarı en çok %1,75 olacaktır. Ekstrakte edilmiş yağda asitlik, oleik asit cinsinde en çok 2 (Hıfzıssıhha Raporu), saponin miktarı en çok %0,18 m olmalıdır.

Tahin helvasındaki yağ, susam yağı olmalıdır ve tahin helvasına susam yağı dışında başka bir yağ katılmaz ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizan ve emülgatörlerden gelen gelebilen yağ kullanılabilir.

Bütün veya parça halindeki yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve ve %8’den az olmamalıdır. (Bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır.)

Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi diğer yabancı maddeler katılmaz

tahin helvalar KG’lık paketlerde olacaktır.

**TARÇIN:**

Tarçın: Cinnamomum (Lauraceae) cinsine giren bitkilerin, dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından, mantar ve parankima dokusunun sıyrılmasından sonra kalan iç kabuğunun tekniğine uygun olarak kurutularak öğütülmüş halidir.

Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.

Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.

Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah pul biber yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir, Ürünler yerli menşei olmalıdır

TARHANA

Tarhanada renk sarımtırak turuncu koku ve tat kendine özgü olacaktır. Tarhana TSE'ye

uygun biçimdeki ambalajlar içinde gelecek üzerinde yapım tarihi yazılı olacak. İmalatçı firmanın adı ve adresi olacaktır.

* 1. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır.
  2. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
  3. Üretici firmaya ait TSE ve ISO 22000 kalite belgesi ile 5179 sayılı yasa kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından alınmış ‘’İşletme Kayıt Belgesi’’ olacaktır.
  4. Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
  5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**TAZE FASULYE DONDURULMUŞ (2,5-3 Kg.lık Saklama Ambalajında olacaktır.)**

* 1.Taze Fasulyeler standart büyüklükte (ort 3-5 cm çapında) ve Taze Fasulyeler taneleri içinde olması gerekenden daha küçük yapılı taneler bulunmamalıdır. TSE Belgeli, Ambalaj içerisinde kabuk atmış ürün bulunmamalıdır. Ürün taze olacak, Ambalaj içeriği ve kullanılan katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen normlarda olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen normlarda olmalıdır.
* 2.Ürünün mikrobiyolojik kriterleri ,Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen sınırların üzerinde olmamalıdır. Dondurulmuş Taze Fasulyeler ambalajından sızdırma yapmamış, herhangi bir boşluk ya da sızdırmaya neden olabilecek uygunsuzluk bulunmamalıdır. ambalajın üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.
* ---Firmanın Ticari Ünvanı ve tescilli markası
* --Firmanın adresi,üretildiği yerin açık adresi
* ---Üretim İzin no
* ---Malın adı/çeşidi/boyu/derecesi
* ---Ürün yılı/Üretim Tarihi/Son kullanma tarihi
* ---Parti no/seri no
* ---Net ağırlık
* ---Türk Gıda Kodeksine uygundur ifadeleri bulunmalıdır.
* Ayrıca kurum istediği takdirde,yüklenici firma,ürüne ait(kuruma gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel,mikrobiyolojik analiz sonuçlarını (resmi bir kurumdan verilmiş)kuruma sunacaktır.Gerek görüldüğü durumlarda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir.Firma bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür.Üretici firmanın ‘’Tarım Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**TOZ ŞEKER (1.SINIF 50 Kg’lık AMBALAJLARDA)**

* Rafine, 1. sınıf ve yerli şeker olacaktır.
* Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş, toprak bulunmayacaktır.
* Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
* Ambalajında 50 kg lık temiz sağlam olarak teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2006/40) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**İstenilen analiz metotları:** Kurutma kaybı/renk tipi/kurşun/invert şeker/polarizasyon değeri

**TUZ:**

İnce öğütülmüş kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.

Rutubeti %2 den fazla olmayacak, 140 santigrat derecede kurutulduğunda en az %98 sodyum klorür ihtiva edecek, suda erimeyen miktarı %0,5’den, bunun hidrolik asitteki erimeyen kısımları miktarı %0,09’dan fazla olmayacaktır.

Teslim şekli: 1-3 kiloluk naylon torbalarda 25 kiloyu geçmeyen koliler halinde olacaktır.,

İstenilen miktarın bir kısmı, rafine ve iyotlu tuz şeklinde idarece alınabilir.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir

**ÜÇGEN PEYNİR(12,5 GR):**

1. TS. 2176 ya uygun, su miktarı %60'dan yukarı olmamalı
2. Tuz miktarı kuru maddede %7'den çok olmamalıdır.
3. Katkı maddesinin toplam miktarı kuru madde oranının %16'sını geçemez.
4. Muayeneler bakılarak, tadılarak, koklanarak yapılır.
5. Eritme peynirler en az 12,5 gr’lık, öncelikle alüminyum folyo içerisinde üçgen prizma şeklinde ambalajlanır olmalıdır. Bunların birkaçı bir arada (6- 8’lik adetler halinde) mukavva, plastik vs. gibi insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içine konularak satışa arz edilen olmalıdır.
6. Ambalajların her birinin üzerinde, yüklenici adı ve tescilli markası, adresi, malın adı, katkı maddesi grubu, tipi ve yağ miktarı (yarım yağlı olacaktır) net ağırlığı (kg veya gr olarak), seri ve parti numarası, her bir üçgen üzerinde imal ve son kullanma tarihi okunaklı, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılı olacaktır.
7. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan üçgen eritme peynir yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**BUĞDAY UNU:**

Birinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Glüteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Unlar, 50kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**VANİLYA (KG PAKET ):**

Kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır. Paket içerisinde veya üzerinde herhangi bir yabancı madde olmamalıdır. Ürün toz formunda olmalı partikülleşme veya bir çamurlaşma olmamalıdır.

Piyasadaki 1. Sınıf ürün olmalıdır.

Orijinal gramlık ambalajlarda paketler halinde olmalıdır.

Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacak, usulüne uygun öğütülmüş vanilyadan olacaktır.

Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir ortamda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan vanilya yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**YEŞİL MERCİMEK:**

Yeşil mercimekler 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü yerli yaprak türü olacaktır.

Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.

Mercimek tanelerinin hepsi normal büyüklükte ve aynı cins olacak, başka cins karıştırılmış olmayacaktır.

Ortam sıcaklığında olacak ve rutubet %12 den fazla olmayacaktır.

Normal şartlar altında pişirildiğinde yarım saat içinde tamamen pişmiş olacaktır.

Mercimekler; çimlenmiş, küflü, kızışmış, ekşi koku ve lezzette olmayacaktır.

Mercimeklerde canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış yüzey ıslaklığı, yabancı tat ve koku, içerisinde ölü böcek, haşere olmayacaktır.

25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.

Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) bulunacaktır.

Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir, Yerli menşei olmalıdır.

**YEŞİL DİYET ZEYTİN:**

1. Yenme olgunluğuna gelmiş, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucu hazırlanan mamuldür. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
2. Zeytinler 1.kalite olacaktır. Diyet hastalarına uygun tuzsuz diyet zeytin olacaktır.
3. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
4. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
5. Ambalajı 10 kg’lık teneke kutularda olacaktır.
6. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özelikte olmalıdır.
7. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
8. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
9. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
10. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır. Etli taneli küçük çekirdekli kıvırcık zeytin olmalı.1 kg mı sayıldığında 300 adetten fazla olmamalıdır.
11. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır.
12. Diyet zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır.
13. Diyet için getirilen zeytinlerde tuzsuz olacaktır.
14. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır. İmalatçının markası veya kısa adı, Malzemenin adı (Yeşil zeytin), Kalite ve sınıfı (birinci sınıf), Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre), Boyu ve kalibresi, Net miktarı (süzme ağırlık), İmalat seri numarası, Mahsul yılı, Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak), Koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı
15. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan diyet zeytin yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**YEŞİL ZEYTİN KAHVALTILIK:**

1. Yeşil zeytin yeşilden sarı yeşile kadar değişen renklerdeki, yeme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi sureti ile hazırlanan mamuldür.
2. Yağlı kırma salamura yeşil zeytin olacaktır.
3. Zeytinler içinde bulunan çöp, yaprak, erimiş tuz miktarı % l' i geçmeyecektir. Zeytin içinde mor, acı ve açık renkte acı akçıl taneleri bulunmayacaktır.
4. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35'ten aşağı olmayacaktır. 100 gramdaki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 gr. kadar aynen alınacaktır.
5. Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir
6. 1 kilogramda bulunan tane adedi 121-200 arasında olmalıdır.
7. Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır.
8. Ambalajı 10 kg’lık teneke kutularda olacaktır.
9. Zeytinler, temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
10. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır.
11. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşitleri, sınıfı, gurubu, tipi, sitili aynı olmalıdır
12. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır
13. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalıdır.
14. Ambalaj salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli, görünüşü berrak olmalı gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
15. Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az %90’ı olmalıdır.
16. Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tat ve koku vermemeli ve içindeki zeytinin iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır.
17. Zeytin ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.
18. Ambalaj üzerinde firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi veya tescilli markası standardın işaret ve numarası, parti seri kot numarasından en az birisi, Ürünün adı gurubu imal edildiği zeytinin çeşidi, sınıfı, tipi, dene irilik derecesi Net miktarı (en az gram veya kg) süzme kitlesi, (en az gr veya kg) varsa katkı ve ilave edilen diğer maddelerin adı, Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak), firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü yazılı olmalıdır.
19. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yeşil zeytin yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**YOĞURT KOVA :**

**Yoğurt ( 9 veya 10 Kg’lık Kutu, Tam Yağlı Ve Yağsız Katı Madde Miktarı 100 Gr’da En Az 12 Gr):** Yoğurtlar 1. kaliteli homojen sütten imal edilmelidir. Yoğurtlar 9 kg kutularda tek sefer kullanımlık bakterisiz analizli tam vakumlu kapalı son kullanım tarihli yazılı kutularda teslim edilmelidir. Yoğurtlar tam yağlı yoğurt olmalıdır.Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır.Yoğurtta peroksidiz deneyi negatif sonuç vermelidir.Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

**YOĞURT (200 GR KASE ):**

Yoğurtlar yarım yağlı yoğurt olmalıdır. Yapıldığı sütün türü ve yoğurdun yağ miktarı ambalaj üzerinde yazılı olmalıdır.

Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır. Kendine özgü olmalı, kötü kokmamalıdır.

Yoğurtlar maksimum +4°c’ de olmalıdır. Alınacak olan

Yoğurtlar vakumlu Plastik kovalarda olacaktır. Alınacak olan malların darası düşürülecektir.

Yağsız katı madde miktarı 100 gramda en az 12 gr olmalıdır.

Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.

Parlak süt renginde serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı.

Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı

Kendisine has tatta ve hoş kokuda olmalıdır.

Yoğurtlar 200 gramlık plastik kaplarda olacaktır.

Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılıp satılacaktır.

Yoğurt kaplarının içinde toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmüş olmalıdır.

Yoğurt kaplarının üzerinde yoğurdun net miktarı, yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son tüketim tarihi açıkça belirtilecektir. Bu bilgiler kapakta bulunuyor ise, kabın üstünde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.

Ambalaj üzerinde işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğinin 10’ uncu bölümündeki gibi olacaktır.

İhtiyaç listesinde belirtilen ürünler ihtiyaca binaen istendikçe getirilecektir.

Yoğurtlar yukarıda adı geçen resmî kurumlar dışında alınırsa, aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılır veya etiketlenir.

* Yüklenicinin ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası
* Malın tipi, adı
* İmalat ve son tüketim tarihi (ay, gün yıl olarak)
* Net ağırlığı (en az gr. olarak)
* Yüklenici tarafından verilen son kullanma tarihi veya raf Ömrü
* Yoğurtlar siparişten en geç bir gün sonra teslim edilecek, aksi halde kurumun zarara uğramaması için gerekli ihtiyaç piyasadan tedarik edilecek ve faturası yüklenici firmaya ödetilecektir.
* Yoğurtlar frigorifik araçlarda + 4 derece sıcaklıkta taşınarak kuruma getirilecektir.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**YUFKA:**

Gıda maddeleri tüzüğünün 311-313‘ncü maddelerinde yazılı evsafına uygun şekilde ekstra ve ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.

Görünüş, renk, koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra her hangi bir gayri tabi veya fena koku olmayacağı gibi, lezzeti bozuk, acı ve anormal ekşili olmayacaktır.

Küflenmiş, kirli ve kurtlu olmayacaktır. Su miktarı %20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş veya çiğ olarak çiğnendiğinde ağızda çatırtı hissedilmeyecektir.

Yufkanın teslimi, temiz kâğıt ambalajlar içinde olacaktır.

Yufkalar tartıldığında 6 adedinin ağırlığı 1 kilo yukarı olmayacaktır.

NOT: Ambalaj üzerinde imal ve teslim tarihleri teslim eden firma adı ve kaşesi bulunacaktır.

**YUMURTA (L) (M) VE KG LIK:**

1. Yumurtanın şekli muntazam olmalı, yüzeyi girintili-çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
2. Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
3. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerinde parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Hava boşluğu yüksekliği en çok 5 mm’yi geçmemelidir.
4. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
5. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
6. Yumurta tabağa kırıldığında gözle görülür embriyo bulunmamalıdır.
7. Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı Asgari (L) 60gr.- (M) 50gr olacaktır.
8. Yumurtalar Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta ürünleri Tebliğine uygun ve A sınıfı olacaktır.
9. Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yumurta yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**ZEYTİNYAĞI %100 SAF:**

Kırılma indisi 40° C de 1.477-1,4705 olmalıdır.

Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,910- 0,916 olmalıdır.

Serbest yağ asiti oleik asit cinsinden en çok % ≤ 1,0 olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0,05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok %0.005 m/m olacaktır.

Peroksit sayısı riviera yağlarda en çok 15 miliekivalen, aktif oksijen/ kg yağ olacaktır.

Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05 olacaktır.

Sabunlaşma sayısı mg KOH/g 184-196 olacaktır.

İyot sayısı 75-94 olacaktır.

Sabunlaşmayan madde maksimum 15 olacaktır.

Besin öğeleri 100 gramda enerji en az 810 kkal, kolesterol 0 mg, Sodyum0g, Vit. E 15 mg, protein 0 mg, karbonhidrat 0 mg olmalıdır

18 kg’lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.

Mineral yağ bulunmamalıdır.

Birinci kalitede olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır.

Teslim şekli, teneke üzerindeki litre cinsinden olacaktır. Gerektiğinde komisyon markalardan kalite lezzet kontrolü yapılan marka tercih yapılabilir.

**MISIR KONSERVE**

1. Piyasada satılan iyi cins, içi sarı renkli mısırlardan üretilmiş olacaktır.
2. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve iç yapısı zarlı-lifsi yapısı olmayacaktır.
3. Mısır Tanelerinin Şekli düzgün, orta ve iri boy olacaktır.

Ürünler Konserve’ cam veya tenekede olacaktır.

Kartlaşmış ve olgunlaşmamış ürünler kesinlikle alınmayacaktır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.

Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

Süzme net ağırlığı üzerinden yazılacaktır.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KÖFTE HARCI**

Köfte harcı bileşenlerinde:

Galeta unu (buğday), kurutulmuş öğütülmüş soğan, buğday unu, iyotlu tuz, kurutulmuş öğütülmüş sarımsak, kekik, karabiber, kimyon, bitkisel yağ (palm), maya özütü, köri, şeker, yenibahar, kırmızı pul biber, acı kırmızı biber, aroma vericiler (kereviz).

Ürünler ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.

Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

Kg’ lık Kova halinde teslim edilecektir.

**TEREYAĞI KG.LIK**

– Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunamaz,

TSE Belgeli  
– Süt yağı miktarı kütlece en az % 82 olmalı  
– Asiditesi (süt asidi cinsinden) en çok % 18 olmalı. Homojen renkte bir gramında 20 den fazla küf veya maya bulunmamalı dır  
– Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  
– Rutubet miktarı kütlece en çok % 15 olmalıdır.  
– Ambalajların üzerinde : firmanın ticari unvanı, kısa adı , adresi, varsa tescilli markası standartın işaret numarası (TS 1331) seri veya parti veya seri kod numarası malın adı sınıfı tipi çeşidi net ağırlığı imal tarihi (gün ay yıl) olarak ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.

1. Peynir tenekelerinde gazlı veya kokuşmuş, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır.
2. Peynir tenekelerinin üzerinde " Yağsız veya yarım yağlı " ibaresi ile imalatçının adı ve dağıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, üretim ve son tüketim tarihi yazılı olmalıdır.
3. Parti ve seri numarasını gösteren bilgiler kabartma veya çıkmayan boya ile yazılacaktır.
4. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması istenir, tuzsuz peynir kurumun sipariş ettiği miktar ve günlerde fiberglas kap içinde kendine has suyu ile (miktar net ağırlık olarak hesaplanır) üzeri kalın paket kâğıdı veya kalın naylon ile kapalı olarak kalıplar halinde getirilir. Peynirler frigorifik araçlarda getirilmelidir. Ambalaj 10-20 kg’lık teneke kutularda, üzerinde ki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Taşıma Gıda Kodeksinin 10’uncu maddesinde ki gibi olacaktır.
5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan Yağsız veya yarım yağlı Diyet peynir yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

Ürünler yerli menşei olacaktır.

**GENEL HÜKÜMLER**

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.

3. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.

4. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.

5. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır, (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)

6. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

7. Bir gün öncesinden telefon, faks ya da e-posta yoluyla söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00’da siparişe göre kurum depolarına teslim edilecektir. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

8. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

9. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.

Son kullanma tarihi içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

10.Yüklenici gıdaların kullanıldığı zamanlarda, idare veya Mutfak yetkilileri tarafından çağırılması taktirde her an gelebilecek şekilde Yüklenicinin veya Yetkilisinin hazır olması ve malzemenin pişirilmesine katılması istenebilecektir.

11. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır. İlgili yasal dokümanlar teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde 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 masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

**12. İhale Uhdesinde kalan 1.ci ve 2.ci en avantajlı teklif sahiplerinden İhaleden sonra Tüm ürünlerin numuneleri istenecek olup, ihale süresi bitimine kadar aynı ürünler getirilecektir.**

**İstekli/Yüklenici Sorumluluklarına Ait Diğer Hususlar;**

İdare/ Muayene komisyonu veya teslim alma görevlilerince gıdaları teslim alma aşamasında gıdalarda Teknik Şartnameye uygunsuzluk veya herhangi bir anormallik tespit ettiği veya gözlemlediği durumunda gıdaların herhangi birinde veya tamamından birer adet numune alıp tutanak ile Tarım ve Orman Müdürlüğüne masrafları yükleniciye ait olmak üzere teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun olup, olmadığının tespiti amacıyla tahlil ve kontrol edecek olup yüklenici bunu peşinen kabul etmiş sayılacak ve itirazı kabul edilmeyecektir. Tahlillerin olumsuz veya şartname hükümlerine aykırı olduğu tespiti halinde olumsuzluğun boyutuna göre Sözleşme feshi dâhil olmak üzere idarece cezai işlem uygulanacaktır.

**Yüklenici İdarenin Günlük veya Haftalık sipariş miktarına göre Gıdaları idarenin Muayene komisyonun teslim edecektir.**

MUAYENE VE TESLİM ALMA KOM. OKUL MÜDÜRÜ

İHSAN DURAN