**DİYARBAKIR VALİ AYDIN ARSLAN FEN LİSESİ**

**DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ**

**KURU GIDA ÜRÜNLERİ SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE – 1:** **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.

**BİTKİSEL YAĞLAR (AYÇİÇEK YAĞI / FINDIK YAĞI / EVET BİTKİSEL YAĞ)**

* 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.
* Yağlar; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği” tüm değerlerine ve ürün özelliklerine uygunolmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
* Yağlar kendilerine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdırlar.
* Ayçiçek Yağı: Ayçiçek bitkisinin (Helianthusannuus L.) tohumlarından elde edilmiş olacaktır. Kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Berrak, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
* Fındık yağı: Fındık ağacının (Corylusavellana L,Corylusmaksima ve Coryluscolbina) meyvelerinden elde edilecektir.
* Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
* Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.
* Yağlar Net 16-18 kg’lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
* Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
* Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
* 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.**
* Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**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.

**BULGUR (KÖFTELİK / PİLAVLIK)**

* 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 yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
* Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
* Pilavlık bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir.
* Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak, kum, taş, toprak, çöp, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır.
* Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş, yeni sene ürünü olmalıdır.
* Bulgur pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.
* İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.
* 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.

**BULGUR (KÖFTELİK / PİLAVLIK)**

* Bulgur yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
* Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
* Pilavlık bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir.
* Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak, kum, taş, toprak, çöp, canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabi olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacaktır.
* Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş, yeni sene ürünü olmalıdır.
* Bulgur pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.
* İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.

**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.

**ÇAY(YERLİ/İTHAL)**

* Camellia sinensis türünün farklı çeşitlerinin genç sürgünlerinden tepe tomurcuğu ve onu takip eden taze yapraklar ve taze tek yaprak, taze iki yaprak ve taze üç yapraklı sürgünler ile bunları birbirine bağlayan taze sap kısımlarının soldurma, kıvırma, parçalama, oksidasyon ve kurutma gibi üretim aşamaları ile işlenmesi sonucu elde edilen ürünü ifade eder.
* Yeni yıl ürünü olmalıdır. İçinde yabancı cisim ve küf olmamalıdır.
* Kendine has görünüş, renk, tat ve kokuda olacaktır.
* Yabancı madde içermeyecektir.
* Çay ambalajları üzerinde cins ve nevilerinin, net miktarlarının ve hazırlayanın ismini gösteren bilgiler bulunması zorunludur.
* Demlenip kontrol edilmeden teslim alınmayacaktır. Uygun olmayan çaylar geri iade edilecektir.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk Gıda Kodeksi Çay Tebliği (Tebliğ no: 2015/30)’ ne uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* İthal Çay 1. Kalite olacak, kalite standartlarına uygun olacaktır.

**ÇÖREK OTU**

* Çörekotu: Nigellasativa L. ve Nigelladamescena L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumudur.
* Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
* İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş, kötü kokulu olmamalıdır.
* 1 kg’ lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**DEFNE YAPRAĞI**

* Defne yaprağı: Laurus nobilis L. (Lauraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağı olacaktır.
* Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
* İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.

**DOMATES / BİBER SALÇASI**

* Salçalar yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır.
* Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. 1. kalitede olacaktır.
* Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacaktır.
* Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Salçalar içinde bulunulan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
* Salçalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
* Domates Salçası; domates bitkisinin (*Lycopersicumesculentum*P.Mili) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulpunun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıl işlem uygulanmış ürünüdür.
* Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
* Salçalar kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınır.
* Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
* Biber salçası: *"Capsicum galata"* türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze olgun, sağlam, kırmızı renkli, tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulpunun tuz hariç briksi en az %28 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıl işlem uygulanmış ürünü olacaktır. Tatlı olacaktır.
* Biber Salçaları gerektiğinde acı olarak istenilecektir.
* Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
* Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarına dahil edilmeyecektir.
* Her parti değişiminde küf analizi firma tarafından yapılıp sonucu tarafımıza teslim edilecektir.
* Ambalajı ürünü 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 Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firmanın adı, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.
* Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
* Salçalar 5 kiloluk kutularda, mukavva koliler içerisinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyeye tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.
* İstenildiği takdirde 1 kg’lık kutulardan getirilecektir.
* Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alabilecektir.
* Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

**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.

**FINDIK İÇİ:**

* İyi cins kavrulmuş fındık içinden olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
* Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü sair fena, çürük, ekşi, kurtlu, ıslak rutubetli, bayat, tabi hal ve rengini kaybetmiş tozlu taşlı topraklı çamurlu, taneleri ezilmiş olmayacaktır.
* Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
* Kırık tane miktarı, %1’e kadar fire olarak kabul edilecektir.
* İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık içlerine has koku lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır. TS 3075’e uygun olacaktır.
* Standart temiz vakumlu ambalaj içerisinde olacaktır. 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.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* 1 kg’lık vakumlu ambalajlarda teslim edilecektir.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**GALETA UNU:**

* Galeta unu, buğday ununa (TS 4500), su (TS 266), tuz (TS 933), ekmek mayası (TS 3522), yemeklik yağ ve gerektiğinde katkı maddeleri katılarak elde edilmiş olacaktır.
* Galeta unu tercihe göre sade ve katkılı galeta unu istenecektir.

 Sade galeta unu, hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir.

* Katkılı galeta unu, galeta hamuruna katılmış ve/veya şekil verildikten sonra üzerine serpilen çeşni maddeleri ile (susam, haşhaş tohumu, anason tohumu, çörek otu, kepek, kavrulmuş malt unu, diğer tahıl unları vb.) tekniğine uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.
* İçerisinde yabancı madde olmamalıdır.
* 1 veya 5 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**HİNDİSTAN CEVİZİ**

* Hindistan Cevizi yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
* Hindistan cevizi 1. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
* Yumuşamış, isli, yağını dışına vurmuş, acılaşmış ve küflenmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
* Canlı ya da cansız haşere, tohum kabuğu, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
* Orijinal 1 kg’ lık, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.

**İRMİK (500 Gr Paket, 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 500 Gram, 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

**KABARTMA TOZU**

* Alüminyum karbonat, alüminyum bikarbonat ve alüminyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın, sodyum fosfat asit, sodyum pirofosfat asit, tartarik asit, sitrik asit gibi zararsız asitlerin bileşiklerinden olan karışımlarından ibaret ve gayet ince bir halde olmalıdır.
* Kabartma tozları; alüminyum bileşenlerini, sodyum karbonatı, sülfatları, bisülfatları, sülfitleri, okselik asiti, sabun, kil, alçı, tebeşir, kum gibi yabancı cisimleri ihtiva etmeyecektir.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

 - Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

 -   Bu Standardın işaret numarası

 -     Seri Numarası

 -     Malın Adı

 -     İmal ve son kullanma Tarihi

 -     Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

**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.

**KIRMIZI PUL BİBER / TOZ KIRMIZIBİBER**

* Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
* Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
* Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
* İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
* Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
* Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
* Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
* Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
* Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
* Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

**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.

**KÖRİ**

* 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.

**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.

**KETÇAP**

* Kendine özgü koku ve tadı olmalı
* Taze kırmızı domateslerin kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, ezilip mutfak tuzu ve baharat ilavesi ile hazırlanmış olacaktır.
* Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş paslanmış olmayacaktır.
* Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır.
* Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.
* Ambalajlarda yamulma-ezilme olmamalıdır.
* Ketçaplar ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.
* Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ürün getirilmelidir.
* Teslim şekli 9 kg.lık kovalarda olacaktır.
* Domates ketçabı alımında kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.
* Taşıma ve Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.

Her parti mal tesliminden önce duyusal değerlendirme yapılır. Muayene komisyonun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.

**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.

**KIRMIZI-PULBiBER:**

Kırmızı-pul biber pul haline gelmiş olacaktır. Yaş nemli, kirli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır. Kendisine has koku ve lezzette olacaktır. İçerisinde taş toprak vs. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Rutubet nispeti % 12’yi geçmeyecektir.

**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 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.

**LİMON SUYU**

* Kendine özgü tat, renk ve kokuda olacaktır.
* İçinde canlı ya da cansız haşere, kurt, böcek, taş, kıl ve benzeri gözle görülebilir zararlı ile yabancı madde bulunmayacaktır.
* Ambalajı, saklama süresince limon suyunun özelliklerini bozmayacak nitelikte plastik ya da cam esaslı maddeden yapılacaktır.

**LİMON TUZU**

* Islak olmayacak, piyasadaki iyi cins limon tuzu olacak, suda çabuk erime özelliğine sahip olacaktır.
* 1 kg’lık ambalajlar halinde teslim edilecektir.
* İçinde yabancı katkı maddeleri bulunmayıp, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır

**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,

**MANTI**

* Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
* Mantı içerisinde %100 dana eti olacaktır. Soya ve soya bazlı ürünler bulunmayacaktır.
* Mantı büyüklüğü kuruluşun isteğine göre yapılacaktır.
* Mantılar el mantısı olarak yapılacaktır.
* Mantılar birbirine yapışmış ve şekilleri bozulmuş olmayacaktır.
* Pişirildiğinde dağılmamalıdır.
* Temiz, sağlam, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir ambalaj içerisinde teslim edilecektir
* **Soğuk hava zinciri kırılmamış olacaktır.**
* **Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.**
* Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
* Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

**MARGARİN (250 Gr 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.

**MAYONEZ**

* Piyasada satılan malın en iyisi olmalıdır.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

 - Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

 -   Bu Standardın işaret numarası

 -     Seri Numarası

 -     Malın Adı

 -     İmal ve son kullanma Tarihi

 -     Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

**DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU**

1. Kendine özgü renk, koku ve tatta olmalıdır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmayacaktır.
2. Rengi açık krem olmalıdır.
3. Un 1. kalite olup, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
4. Hamurun yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlaklar olmamalıdır. Gözle görülebilir yağ ve un partikülleri bulunmamalıdır.
5. Milföy hamuru talimatlara uygun olarak pişirildiğinde (180-210 Cº sıcaklıkta/ 20-25 dk) hacmi en az 15 kat artmalı, katmerli, katlar arasında boşluklu ve gevrek olmalıdır.
6. Hamurun bir kenarı 14 cm – 15 cm boyunda ve kare olmalıdır.
7. Her parça hamur 100 gr ± 5 gr ağırlıkta olmalıdır.

Her 100 gramlık parça arasında kokusuz jelatin veya kağıt bulunacaktır.

**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.

**NAR EKŞİSİ**

* Türk Gıda Kodeksine uygun olarak nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında koyulaştırılmasıyla elde edilmiş olacaktır.
* 1 kg - 2 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.
* Nar ekşisi sıvı kıvamlı, açık kahveden koyu kahveye değişen renkte, tortusuz olmalı, meyve parçaları içermemelidir
* Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
* Yanık ve yabancı tat bulunmamalıdır

**NİŞASTA:**

Mısırdan usulüne göre elde edilmiş nişastadan olacaktır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

Standart ambalajlar içerisinde teslim edilecektir.

1 kg’lık ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajlar üzerinde cinsi, net ağırlığı, firmanın tescilli markası, amblemi ve adresi, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

Ürün teslim tarihinde son kullanma tarihi en az bir yıl olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

Muayene komisyonu gerektiğinde nişasta cinsinde değişiklik yapabilir.

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.

**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,

**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

**SUSAM**

* Susam: Sesamumindicum L. (Pedaliaceae) türüne giren bitki tohumlarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş halidir.
* Yeni sene mahsulü, 1. Kalite olmalıdır.
* Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
* Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, acılaşmış, yağını salmış, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
* İçinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
* 1 kg veya 5 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
* Karışık ürün olmamalıdır.

**SİRKE (ÜZÜM)**

* Berrak görünüşte, kendine özgü tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
* Sirkeler; kapalı olarak 70 cc’lik şişeler içerisinde teslim edilir.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.
* Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi
* Standardın işaret numarası (TS 18800 şeklinde)
* Seri Numarası
* Malın Adı
* İmal ve son kullanma Tarihi
* Net Ağırlığı ( Kg veya gr. )

**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 SARGILI STİCK (6 GRAMLIK AMBALAJ):**

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

Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Ambalaj içindeki 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.

Her bir ambalaj içinde 6 gram şeker 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.

**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.

**TURŞU (kornişon) :**

* 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 rayinada 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.
* Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır.
* Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

**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.

**KESME ŞEKER :**

* 1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün sıralanmış olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. Ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Ambalajlar, **tekli, kağıt paketli küp şekerlerden** olacaktır.

**TOZ ŞEKER (1.SINIF 5 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 5 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

**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.

**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.

**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

.

 **ET BULYON**

1-Türk gıda kodeksi, gıda hijyeni yönetmeliği ve et ürünleri tebliğine uygun olmalıdır. 2-Ambalajlarda firmanın adı veya markası,adresi,ürünün adı,tipi,imal ve son kullanma tarihi,net miktarları,TS standardı yer almalıdır. 3-Ambalaj üzerinde yazılanlar okunaklı şekilde yazılmalıdır. 4-Gerçek sığır etinden elde edilmelidir

**TAVUK BULYON**

1-Türk gıda kodeksi, gıda hijyeni yönetmeliği ve et ürünleri tebliğine uygun olmalıdır. 2-Ambalajlarda firmanın adı veya markası,adresi,ürünün adı,tipi,imal ve son kullanma tarihi,net miktarları,TS standardı yer almalıdır. 3-Ambalaj üzerinde yazılanlar okunaklı şekilde yazılmalıdır. 4-Gerçek Tavuk etinden elde edilmelidir

**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.

**MADDE – 2:**  **MUHTELİF GIDA MALZEMESİ İÇİN UYULACAK HUSUSLAR VE TEKNİK ÖZELLİKLER**

1. Ürünler Gıda kodeksine uygun olmalı, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Paketlerden örnekleme yöntemiyle numuneler seçilerek evsaf ve ağırlık kontrolleri yapıldıktan sonra gramajlar net ağırlık üzerinden teslimatı yapılacaktır. Muhtelif gıda malzemeleri teknik şartnamede belirtilen özelliklerde olacaktır;
3. Muhtelif Gıda Malzemelerini, yüklenici depo ve imalathanelerinden, dağıtım depolarına taşınması ve boşaltılması ile bu depolarda istiflenmesi için gerekli araç-gereç ve ekipmanı, depolardan dağıtım araçlarına yüklenmesi işi, yükleniciye aittir.
4. Yüklenici firma, her ürüne ait üretici firmanın üretmiş ürünlere ait Tarım ve Köy işleri Bakanlığından alınmış Gıda sicil ve Gıda Üretim Sertifikalarını Muayene Kabul Komisyonuna ibraz etmekle yükümlüdürler.
5. 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.
6. Yüklenici, idarece ihtiyaç duyulması halinde muhtelif gıda maddelerinin depolar arası naklini herhangi bir ücret talep etmeden yapmak zorundadır.
7. Paketler taşıma ve dağıtım esnasında zarar görmeyecek şekilde (patlama, yırtılma ve vb.) dayanıklı malzemeden hazırlanacaktır.
8. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
9. Gıda üretim izin tarihi ve sayısı tüm ürünlerin ambalajları üzerinde yazılı olacak.
10. Açık ambalajlar kabul edilmeyecektir.
11. Muhtelif gıda malzemesi kolisi ve kahvaltılık malzeme paketinden 1’er adet idareye, her parti malın tesliminde verilecek.
12. Paketlerin içine ve dışına malzemelerin listesi yazılacaktır.
13. Karton kutular iki çemberli olacaktır.
14. Paketleme yapan personeller önlüklü, ağızlarında maske, ellerinde eldivenli olarak çalıştırılacaktır.

**MADDE – 3:** **DEPOLAMA VE MUHAFAZA**

1. Depoda malzemelerin istiflenmesinde palet kullanılacak, malzemenin üst üste istiflenmesinden alttaki malzemenin depoda zarar görmemesi için yüklenici gerekli önlemleri alacaktır.
2. Yüklenici her türlü haşere ve kemirgenlere karşı gereken tedbirleri alacaktır.

**MADDE – 4: KONTROL DENETİM VE MUAYENE:**

* 1. İdare tarafından oluşturulacak Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, yüklenicinin koli yapma (ambalajlama) işini gerçekleştirdiği yerde kontrol ve denetimi yapabilecektir.
	2. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
	3. Muayene ve Teslim Alma Komisyonu, muayene yapma işini gerçekleştirecektir.
	4. Yüklenici firma, her ürüne ait üretici firmanın üretmiş ürünlere ait Tarım ve Köy işleri Bakanlığından alınmış Gıda sicil ve Gıda Üretim Sertifikalarını Muayene Kabul Komisyonuna ibraz etmekle yükümlüdürler
	5. Gıda Malzemelerinin idareye teslimiyle birlikte, bu malzemelerin muayene ve kabul işlemleri Muayene ve kabul komisyonunca yapılacaktır. Muayene ve kabul komisyonu alacağı numuneleri gerek görürse analize gönderebilir.
	6. İdare ürünlerin laboratuvar muayenelerini tercih ettiği bir laboratuvarda, her türlü giderleri YÜKLENİCİ firma tarafından karşılanmak üzere yaptırabilir.
	7. Malzemelerin itiraz muayenesinde, hakem laboratuvar olarak Diyarbakır İl Hıfzıssıhha Laboratuvarıdır. Hakem laboratuvarların ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır. Malzemeler, istenilen nitelik ve özellikte hazırlanmadığı takdirde kabul edilmeyecektir.
	8. 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**.
	9. 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.
	10. 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.
	11. **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.**

**MADDE – 5: TESLİM ALMA/TESLİM ETME**

Ürünlerin teslimatı, yüklenici tarafından, idarenin istediği miktarda ve istediği sürede PEYDERPEY yapılacaktır.

**MADDE – 6: ÖZEL ŞARTLAR**

* 1. Dağıtım sırasında koli veya paketlerde şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
	2. Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.
	3. Pansiyonlara getirilecek olan Kuru Gıdaların numuneleri malzeme teslimatından önce getirilecek. Muayene ve Teslim Alma Komisyonunun uygun gördüğü ürünler kabul edilecek, uygun görülmeyen ürünler idarenin isteği doğrultusunda değiştirilecek.
	4. Kuru Gıdalar okula Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
	5. Depoya gıda maddeleri getirilmeden önce ihtiyaç bulunduğu takdirde palet getirilecektir.
	6. Okula idare tarafından belirtilen ihtiyaç listesinde belirtilen miktarda ürün getirilecek, ihtiyaç duyulduğu takdirde ay içerisinde de malzeme istenebilecek ve firma bu ihtiyacı karşılayacaktır.
	7. Yüklenici firma her ayın ilk iş gününde faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenecektir.
	8. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.

**MADDE – 7: ALINACAK GIDA ÜRÜNLERİ CİNSİ, BİRİMİ VE MİKTARI**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra** | **Malzeme Adı** | **Özelliği**  | **Birimi** | **Miktarı** |
| 1 | Arpa Şehriye | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 200 |
| 2 | Ayçiçek Yağı | Teknik Şartnameye Uygun | Litre | 700 |
| 3 | Beştürlü |  Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |
| 4 | Bezelye Konserve (Süzme Ağırlık) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 10 |
| 5  | Biber Salçası (Acılı) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 30 |
| 6 | Buğday (Mehirlik - 5Kg Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 30 |
| 7 | Buğday Unu(2 Kg Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg |  30 |
| 8 | Bulgur (Pilavlık ve İri) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 500 |
| 9 | Bulgur (Çiğköftelik)  | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 15 |
| 10 | Bulgur(Kısırlık - 5 Kg Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 20 |
| 11 | Ceviz İçi | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 5 |
| 12 | Çay (İthal) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 10 |
| 13 | Çay (Yerli) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 40 |
| 14 | Çörek Otu | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |
| 15 | Dağ Kekiği | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |
| 16 | Defne Yaprağı | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 0.5 |
|  17 | Domates Salçası | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 300 |
| 18 | Donuk Bezelye | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 40 |
| 19 | Donuk Taze Fasulye | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 100 |
| 20 | Erişte (Yumurtalı - Tereyağlı) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 100 |
| 21 | Et Bulyon | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |
| 22 | Evet Bitkisel Yağ | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 18 |
| 23 | Fındık İçi | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 2 |
| 24 | Galeta Unu(1 Kg Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 15 |
|  25 | Hindistan Cevizi  | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 2 |
| 26 | İrmik(500 gr paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 50 |
| 27 | Kabartma Tozu (10 gr paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Adet | 50 |
| 28 | Karabiber | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 2 |
| 29 | Kakaolu Puding(3 Kg Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 36 |
| 30 | Kekik | Teknik Şartnameye Uygun | Kg |  1 |
| 31  | Kemal Paşa Tatlısı (Peynirli)  | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 10 |
| 32 | Kızartma Yağı | Teknik Şartnameye Uygun | Litre | 200 |
| 33 | Kırmızı Mercimek (5 Kg Paket - Yaprak) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 300 |
| 34 | Kıremal Mantar Çorbası (Hazır Toz) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 24 |
| 35 | Kırmızı Toz Biber | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 3 |
| 36 | Kırmızı Pul Biber  | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 50 |
| 37 | Kimyon | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |
| 38 | Kişniş(Çekilmiş) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |
| 39 | Köri | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1  |
| 40 | Kuru Fasulye | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 150 |
| 41 | Kuş Üzüm | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 2 |
| 42 | Kuru Reyhan | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1  |
| 43 | Kuru Kayısı | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 5 |
| 44 | Kuru Üzüm | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 5 |
| 45 | Küp Şeker(1 Kg Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 150 |
| 46 | Limon Suyu(1 Lt) | Teknik Şartnameye Uygun | Litre | 24 |
| 47 | Limon Tuzu | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |
| 48 | Makarna | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 300 |
| 49 | Mantı(Donuk) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 200 |
| 50 | Milföy Hamuru (Donuk - 10-20'lik paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 40 |
| 51 | Nane(Kuru) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 2  |
| 52 | Nar Ekşisi(1 lt ) | Teknik Şartnameye Uygun | Litre | 24 |
| 53 | Nişasta | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 2 |
| 54 | Nohut | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 50 |
| 55 | Paket Margarin (250 gr) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 24 |
| 56 | Paket Beştürlü(5 gr) | Teknik Şartnameye Uygun | Adet | 100 |
| 57 | Paket Ketçap(9 gr) | Teknik Şartnameye Uygun | Adet | 500 |
| 58 | Paket Mayonez(9 gr) | Teknik Şartnameye Uygun | Adet | 500 |
| 59 | Pirinç (Baldo - 5 Kg Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1.200 |
| 60 | Sirke(1 lt) | Teknik Şartnameye Uygun | Litre | 24 |
| 61 | Siyah Pul Biber | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 20 |
| 62 | Susam | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 2 |
| 63 | Sumak | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 5 |
| 64 | Şekerpare(Fındıklı) | Teknik Şartnameye Uygun | Koli | 20 |
| 65 | Tarçın | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |
| 66 | Tarhana Çorbası(Hazır Toz) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 48 |
| 67 | Tavuk Bulyon  | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 10  |
| 68 | Taze Fasulye Konserve (Süzme Ağırlık) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 20 |
| 69 | Tel Şehriye | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 100 |
| 70 | Toz Şeker(5 Kg Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 300 |
| 71 | Turşu(Karışık süzme kg) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 500 |
| 72 | Turşu(Kornişon süzme kg) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 20 |
| 73 | Tuz | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 150 |
| 74 | Tuz(Sofralık) | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 10 |
| 75 | Vanilya(10 Gr Paket) | Teknik Şartnameye Uygun | Adet | 50 |
| 76 | Zerdeçal | Teknik Şartnameye Uygun | Kg | 1 |

İş bu şartname altı(7) maddeden ibarettir.

 **İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**Diyadin AKDEMİR**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**02/02/2023**

**Mehmet YALÇIN**

**Okul Müdürü**