**T.C.**

**YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI**

**85.YIL MİLLİ EGEMENLİK ANADOLU LİSESİ**

**GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAME**

* + - 1. **İŞİN KONUSU ve TANIMI**

Okul Müdürlüğümüzün pansiyon yemekhanesinde hizmet ve faaliyetlerinde kullanılmak üzere çeşitli özelliklerde Gıda malzemelerinin temini işidir.

* + - 1. **AMAÇ ve KAPSAM**

 Bu şartname, Müdürlüğümüzün, hizmet ve faaliyetlerinde kullanılmak üzere gıda

malzemelerinin temini ile ilgili usul, esas ve prensipleri kapsar.

* + - 1. **TANIMLAR**

a-Kurum : 85.YIL MİLLİ EGEMENLİK ANADOLU LİSESİ

 b-Firma / İstekli : İş için teklif veren gerçek ve tüzel kişi

* + - 1. **İŞİN TARİFİ ve HİZMET SÜRESİ**
1. Ürünler üst düzey kalitede ve 1. sınıf standartlarda olacaktır.
2. İstekli tüm ürünlerin garantilerinden sorumludur.

1- Birim Fiyat Teklif Cetvelindeki kısma teklif verilmek zorundadır.

2- Teklif zarfı üzerine isteklinin adı, soyadı veya ticaret unvanı, tebligata esas açık adresi, teklifin hangi işe ait olduğu ve ihaleyi yapan idarenin açık adresi yazılır. Zarfın yapıştırılan yeri istekli tarafından imzalanarak, mühürlenir veya kaşelenir.

3- Teklifler ihale dokümanında ve ekap’ta belirtilen ihale tarih ve saatine kadar okul müdürlüğümüze (tekliflerin sunulacağı yere) elden teslim edilir. Belirtilen tarih ve saatten sonra verilen teklifler kabul edilemez ve açılmadan istekliye iade edilir. Ayrıca tutanak altına alınır.

4-  İadeli taahhüt **Mesaj ya da e-posta ile gönderilen teklifler işleme alınmayacaktır.**

5- Fiyatlar KDV hariç yazılacaktır.

6-Tekliflerinizde silinti kazıntı olmayacak. Firma kaşesi okunaklı olacaktır.

7-Ürünler teknik şartnameye uygun olacaktır.

8-Teslimat sırasında malzemelerin nakliyesi ve montajı yükleniciye ait olacaktır.

**TEKNİK ŞARTNAME**

 Ambalajlar TSE`ye uygun olacaktır, ambalajlar taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış kasa, tabla, sepet vb. şekillerde olup, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120cm veya 100x120cm boyutlarındaki paketlerle uygun ölçülerde olmalıdır.

 Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt vb. materyal yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk toksit veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır. Meyve ve sebzelerin üretim ve taşınmasında her türlü temizlik ve hijyen şartlarına (temiz kasa ve arabalarda taşınması, personelin sağlıklı olması, eldiven ve önlük kullanması gibi) uyulacaktır. Araç ve personelle ilgili olarak dezenfeksiyon ve portör raporları muayene komisyonunca istenecektir. Muayene komisyonunun isteği halinde sebze ve meyvelerin her türlü mikrobiyoloji ve hormonal analizleri yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Muayene komisyonu belirsiz aralıklarla sebze ve meyvelerin üretim ve depolama yerlerinde takip yaparak teknik ve hijyenik şartlara uyulup uyulmadığını takip edecektir.

 İstenilen malzemeler en geç 3 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.

 **PATATES:**Yeni sene ürünü olacak pişirildiğinde dağılmayacak cinsten (sarı) olacaktır. Islak, donmuş, çürümüş, yumuşamış, küflenmiş, filizlenmiş, şekli bozulmuş, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler kesici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm’den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar ve patates ve yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak, sağlam, temiz, sıkı yapılı kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş halde son sene mahsulü olacaktır. Patateslerin % 50’si 200 gramdan, % 40’ı 150 gramdan,% l0’u l00 gramdan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan patateslerin en iyisinden olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. En büyük ambalajın net ağırlığı 80 kg,’ı geçmeyecektir.

 **KURU SOĞAN:** Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert, sürgün vermemiş ve filizlenmemiş olacaktır. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Kuru soğanlar dolgun ve tıkız bir halde bulunacaktır. Soğanların % 75’i l00 gramdan büyük olacak, % 25’i 75 gramdan büyük olacaktır. 75 gramdan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan soğanın iyi cinsinden (l. sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg’ı geçmeyecektir.

 **DOMATES:** Bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sık etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu ve topraklı olmayacaktır. Sarı ve yeşil miktarı % 2’den fazla olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (extra) olacaktır. Ortalama bir domatesin ağırlığı l50 gr. civarında olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

 **PATLICAN:** Bütün, sağlam, temiz ,taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk ve parlaklıkta olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Beher adedi 200 gramdan küçük olmayacak, karnıyarık ve imam bayıldı için boyu 20 cm kadar, çapı 4-5 cm kadar olan patlıcanlar olacaktır. Orijinal ambalaj içinde olacaktır. Piyasada satılan iyi cins maldan (l.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

 **ÇARLİSTON BİBER:** Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgunluk durumuna göre çeşidin normal renk ve şeklinde özürsüz olacaktır. Sap kesilmemişse sapın boyu l cm.’den kısa olmayacaktır. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (l.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

 **KIŞ KABAK**  :

1. Bütün, temiz, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kabuk rengi kurşuni beyaz, et rengi sarıdan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olacak şekil bozuklukları ve üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır. Piyasada satılan kabakların iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır.

2. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

3. En düşük ağırlığı 10 kg. civarında olacaktır.

4. Bir parti içindeki en küçük ve en büyük kabaklar arasındaki fark 5 kg’ı geçmeyecektir.

 **KARA LAHANA:** Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacak, böcek yenikleri, yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir ortak merkezli dairelere sahip olacak, beyaz renkli damarlar görülmeyecektir. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden (l. Sınıf) olacak üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde ve haşere yeniği bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

 **MUZ**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, temiz, sağlam, bütün, parlak, sıkı, iyi olgunlaşmış, doğal lezzette ve öncelikle yerli muz olacaktır.
2. Ham ve sert olmayacaktır.

Yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürük, ezik, donma ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitleri, soğuk veya sıcaktan oluşan

 **SALATALIK:** Bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Orijinal ambalajda olacaktır. Piyasanın iyi cins malı (ekstra) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacak ambalajlı olacaktır.

 **LİMON:** Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Limon sapları silme kesilmiş olacaktır. Limonlar sararmış ve zamanında koparılmış olacak, piyasada satılan en iyi cinsten (1.sınıf) olacaktır. Yabancı tat ve koku dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. Ambalajlı olarak sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

 **MAYDANOZ:** Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakcıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazit ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır. 100’er gramlık demetler halinde olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, demetlerin hepsi aynı cins maydanoz içerecektir. Demetler arası ağırlık farkı l0 gramı geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (l.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

 **MARUL:** Bütün, sağlam, taze, körpe, temiz, kuru, toprak bulaşmış yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak, acı olmayacak, dolgun olacaktır. Ağırlığı 250 gramın altında olmayacak, piyasada satılan kıvırcığın iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık yabancı madde bulunmayacaktır. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş ve ambalajlı olacaktır.

 **HAVUÇ:**Taze ,körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır.Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşereler tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20-25 cm’den fazla olmayacak, ağırlıkları 150 g.altında bulunmayacaktır.Piyasada satılan havucun en iyisinden (extra) olacaktır.Üzerinde yabancı madde bulunmayacaktır.Ambalajlı olacaktır.

**SARIMSAK:** Bütün, sıkı, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş çeşidi kendine özgü renkte, başları düzgün şekilde, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri olmayacaktır. Kökü baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş ve yeni senenin ürününden olacaktır. Piyasanın en iyi (extra) malından olacaktır. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiç bir şekilde müsaade edilmeyecektir. Anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

 **ELMA:** Bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmayacak, şekil irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küf ve unlanmamış olacaktır. Bir adedi 100-150 gr. Civarında olacak, Piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1. sınıf) ve ambalajlı olacaktır.

 **PORTAKAL:** Dolgun, etli, sulu, tatlı, bütün, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler bulunmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (1.sınıf) olacaktır. Bir adedi 100-150 gram kadar gelecektir. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır. Yabancı tat ve koku dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

 **BİBER DOLMASI:**

1. Dolmalık biberler bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş, taze görünüşlü olmalıdır.

2. Dolma biberlerde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, don zararı, çürük, buruşuk, bayat, sararmış, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır.

3. Her ambalajdaki dolmalık biberler çeşit, sınıf, boy, olgunluk bakımından bir örnek olmalıdır.

4. Ambalajlar taşıma sırasında dolmalık biberlerin iyi korunmasını sağlayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.

5. Dolmalık biberler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

**KARNABAHAR**

1. Piyasada satılan iyi cins ürünlerden olacaktır.

2. Karnabahar; beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.

3. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.

4. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.

5. Rengi hafifçe de olsa koyulaşmış, kartlaşmış, kurtlanmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.

6. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır.

7. Karnabaharların üzerinde sebzenin üstünü örten tek kattan başka yaprak bulunmayacaktır.

8. Karnabahar ve Brokolilerin sap kısmı 5 cm’yi geçmeyecektir. 5 cm’den fazla olan sap kısımları teslim alınmayacaktır.

9. Karnabaharlar arasında tesadüf edilebilecek, çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış olanlar, dağınık ve dökülmüş kısımları, göbek kısmının 1/5 (beşte birini) aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla %5 (yüzde beş)’e kadar kabul edilir.

10. Brokoli için karnabahar ile aynı özellikler geçerli olup aynı zamanda brokoli kendine has renkte, sararmamış ve taze görünümlü gelecektir.

1. zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, don çalığı kalın kabuğu, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır.
2. Her birinin tane ağırlığı 230-250 gram olacaktır.
3. Muzlar karton koli içerisinde, tarak şeklinde, gövdelerinden kesilmiş olarak, salkımlar halinde getirilecektir.
4. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır.

 **MANDALİNA**

 Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, ezik, ham, ekşi, çok çekirdekli, mekanik etmenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan mandalinaların en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır. Mandalinaların her birinin büyüklüğü ortalama 100 gram olacaktır. 10 adeti, 1 kg’dan aşağı olmayacaktır. Mandalinalar iki sıralı tahta kasalarda getirilecektir. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.

 **ISPANAK - PAZI** : Sağlam, taze ve körpe, temiz, kök kısmı dip yaprakların altından 1 cm’yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerlerinde parazit veya hastalık zararları bulunmayacak, don vurmuş olmayacak, çiçeklerime belirtileri göstermeyecektir. Yaprak ve sapları kart, çürük, sararmış, buruşmuş olmayacaktır. Kökleri bir araya getirilerek demet yapılmış bir halde olacak, demetler içinde yabancı ve zehirli otlar bulunmayacaktır. Piyasada satılan ıspanağın en iyi cinsinden ( 1. Sınıf ) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

 **KARPUZ** : Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır. Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve içi boşalmış, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş ve kalın kabuklu fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır. Kesildiğinde içleri kırmızı (tatlı olmak şartı ile) renkte olacaktır. Bütün, sağlam, yeterince olgunlaşmış ve sıkı yapılı, yarılmamış, çeşidine özgü renk ve şekilde, iyi gelişmiş ve lezzetli olacaktır. Etinin rengi ve tadı çeşidin olgun durumundaki tipik özelliklerini gösterecektir. Karpuz sapları en fazla 5 cm. olacaktır. Bir adedi en azından 3 kg. olup, piyasada satılan iyi kalite (1.Sınıf) karpuzlardan olacaktır. Üzerlerinde yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

 **TAZE ÜZÜM :** Salkımlar şekil, irilik, renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek, sağlam, temiz ve özürsüz olacaktır. Taneler pörsümemiş, olgun ve sapa yapışık olacak, salkım üzerinde muntazam aralıklarla dağılacak ve pusları bozulmamış olacaktır. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat, hastalık ve haşerelerin meydana getirdiği zarar izleri olmayacak, taneler muntazam, iyi gelişmiş olacak, tabii hali ve rengi değişmiş ekşi, buruşuk, kurumuş, çürük, ezik, küflü, koruk üzümlerden ve salkımlarda dökülme olan üzümlerden olmayacaktır. Piyasada satılan üzümlerin en iyi cinsinden (1 .Sınıf), iri taneli üzümlerin en az salkım ağırlığı 250 gr, ufak taneli üzümlerin ise 200 gr olacaktır. Ambalajlı olacaktır.

 **TAZE FASULYE**:

 Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır. Meyve kabuğu bütün, sağlam, temiz ve çeşide özgü renkte, elle kolayca kırılacak durumda taze, düzgün şekilli, gevrek, tohumları küçük ve gevrek olacaktır. Böcek ve hastalık zararları, kara leke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiç bir leke bulunmayacaktır. Piyasada en iyi cins maldan (1. Sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

 **PIRASA:**

Bütün, tohuma kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacak, kart, donmuş, ıslatılmış, sararmış ve solmuş olmayacak. Çürüme ve bozulma belirtisi olmayacaktır. Beyaz kısmı 50 cm, yaprak kısmı 20 cm uzunluğunda olacaktır. Pırasalar 3–3.5 cm çapında olacak, kökünden itibaren saplarına doğru olan kısmı yeşillenmiş bir halde olacaktır. Köklerin üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkanmış olacaktır. Bıçakla enine kesildiğinde tabakalar birbirinden ayrı görülmeyecektir. Piyasada satılan pırasanın en iyi cinsinden (1.Sınıf) olacaktır, üzerinde yabancı tat ve koku, yabancı madde bulunmayacaktır. Pırasalar demet halinde, poşetli teslim edilir.

**SIVI AYÇİÇEK YAĞI:**

1. Adedi hararette mayi ve berrak olmalıdır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
2. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır.
3. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
4. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal ve son kullanma tarihi, TSE damgası olacaktır.

**BULGUR :**

1. Durum buğdayından elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır.
2. Rutubet %13 den çok olmayacaktır.
3. Hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri ise TSE 2284 e uygun olmalıdır.
4. Bulgur, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacaktır. Sağlığa zararsız da olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecektir. Tabii olmayan bir lezzet ve koku bulunmayacak, canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntıları ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.
5. Standart çuvallar içerisinde getirilecektir. Çuvallarda malın cins üretici firma adı , net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

**ÇAY :**

1. Özel kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.
2. İçinde çöp, ot, toz, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
3. Boyalı olmayacaktır.
4. Rutubeti %9 dan, külü %7 den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit ettirilecektir. Ambalajları rutubet almayıp küflenmemiş olacaktır.
5. Muayene komisyonu tarafından beğenilmek koşulu ile kabul edilecektir.
6. Teslimat 500 veya 1000 gr.lık ambalajlarda yapılacaktır.
7. Ambalajı Türk gıda kodeksine uygun olmalıdır.

**PİKNİK KAKAOLU FINDIK KREMASI :**

1. Açılmış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak.
2. Orijinal 20 gr’lık ambalajlarda olacak.
3. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak
4. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-İSO belgelerine sahip olacaktır
5. Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 6 ay miadlı olması gerekmektedir.

**KIRMIZI MERCİMEK** :

1. İyi kaliteli kırmızı mercimekten olacaktır. Yeni sene ürünü olacaktır.
2. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Hiç kırılmamış tane miktarı %1 den, rutubet %14 den fazla olmayacaktır.
3. Standart olarak temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir.
4. Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette üretici firma adı, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır.

**TOZ ŞEKER** :

1. Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapılmasında kullanılan, kristal halinde sakkarozdan ibaret şekerdir.
2. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
4. İthal şeker olmayacaktır. (Şekerpancarından yapılmış olacaktır.)
5. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyaflı, karton, kağıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
6. Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası ( TS 861 ),malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.

**MAKARNA ( KARIŞIK ) :**

1. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabiî veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri mütenacis olacaktır.
3. 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 gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
4. Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
5. Makarnalar orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
6. Ambalaj üzerinde cinsi, irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, yapanın(firmanın) adı, adresi, ticari ünvanı, ürünün TSE damgası, imal ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olmalıdır.
7. Makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacaktır.
8. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
9. Rutubet % 13 ü geçmeyecektir.
10. Kül miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.
11. Külün % 10’luk miktarda klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 15 den, alkole geçen asitleri asit sülfirik hesabı ile % 0.05 gr dan fazla olmayacaktır.
12. Kuru gluten miktarı %10 dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
13. Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makarna, burgu vs gibi ) belirlenecektir

**PİKNİK BAL**

1. TSE damgalı olmalıdır. Ballar ekşimiş, küflenmiş, anormal koku ve lezzet oluşmuş herhangi bir şekilde bozulmuş ve kirlenmiş olmayacaktır.
2. Şekerlenme ve herhangi bir tortu bulunmamalıdır.
3. Bekleme ile oluşan bozulmalarda ballar yüklenici firma tarafından geri alınıp değiştirilecektir.
4. Balların kapları üzerinde balın menşeine ve elde edilmiş usulüne göre girdiği sınıf hazırlayan firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, net miktarı, tarih ve seri numarası elde edildiği bölge isimleri bulunacaktır
5. Balın konduğu ambalajda net ağırlık 20 gr olacaktır.

 **PİLAVLIK PİRİNÇ :**

1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz, tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
2. Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu, bozulmuş, ıslanmış- kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
4. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.
5. Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı %1 i geçmeyecektir.
6. Taş, toprak, kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.
7. Pirinçler rutubetli olmayacak, her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
8. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir.
9. Pirinçler standart olarak net 25 veya 50 kg alabilecek temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
10. Fotoselli fabrikalarda işlenmiş olacaktır.
11. Pirinç ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. (Firmanın kısa adı veya tescilli markası ve adresi, malın adı (pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak) ve son kullanma tarih

**KIRMIZI PUL BİBER :**

1. Kendine has koku, renk ve tatta olmalı,
2. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır.
3. 1000gr’lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.
4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.

**DOMATES VE BİBER SALÇASI :**

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş , kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış olan kısımlarının mutfak tuzu ilavesi ile teneke kutulara konulmak sureti ile hazırlanmış olacaktır (TS 1466 )
2. Domateslerden ve biberlerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
3. Su miktarı % 82 den tuz miktarı %12 den , kül miktarı ( tuz hariç ) %1.1 dan , külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı % 0.1 den fazla olmayacaktır.
4. Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı adresi, tanıtıcı işareti, TSE damgası ve imal tarihîni gösteren bilgiler bulunmalıdır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınır.
5. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
6. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları derinliklerine kadar paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır.Her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde ile muamele edilmiş bulunmayacaktır.
7. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını yüklenici taahhüt edecek , bozulma işareti gösteren kutular derhal değiştirilecektir.
8. 5 kiloluk kutularda teslim edilecektir.
9. Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarından düşülecektir .(%0,1) Konserve bir önceki senenin ürünü olacaktır.

**SUSAM**

1. Susam: Sesamumindicum L. (Pedaliaceae) türüne giren bitki tohumlarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş halidir.
2. Yeni sene mahsulü, 1. Kalite olmalıdır.
3. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.

1. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, acılaşmış, yağını salmış, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
2. İçinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
3. 1 kg veya 5 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
4. Karışık ürün olmamalıdır.

**ŞEHRİYE ( ARPA,TEL) :**

1. 1-Buğday irmiğinden usulüne uygun olarak yapılmış şehriyelerden olacaktır.
2. Görünüş renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabiî veya fena kokul lezzet, acılık ve anormal ekşilikte olmayacak, görünüşleri mütenacis olacaktır.
3. Şehriyeler küflenmiş,kirlenmiş,kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler olmayacaktır.
4. Şehriyeler %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dk kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
5. Şehriyeler temiz, orijinal, yeni,kapalı ambalâj içinde teslim edilecektir.
6. Ambalaj üzerinde cinsi,irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi, son kullanma tarihi ve TSE damgası okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
7. Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
8. Şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyeler suni tat verici maddelerle, muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
9. Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
10. Rutubet %13 ü geçmeyecektir.
11. Kül miktarı %1 den fazla olmayacaktır.
12. Külün %10 luk miktarda klorhidrik asitte erimeyen kısmı %15 den, alkole geçen asitleri asit sülfirik hesabı ile % 0.05 gr dan fazla olmayacaktır.
13. Kuru gluten miktarı %10 dan az olmayacaktır.

**TURŞU ( KARIŞIK) :**

1. Turşu tabi sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, 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.
2. Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
3. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş,dağılmış acımış, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayinada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
4. Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit,asetik) cinsinden %1’den az olmayacaktır.
5. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.)
6. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
7. Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

**SOFRA TUZU(İYOTLU) :**

1. Kendine uygun normal görünüm, renk lezzet ve çekilme iriliğinde olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.
2. 2-140 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.
3. Sofra tuzları en az 750 gr lık, ben fazla 3 Kg lık naylon torbalar içinde getirilecektir.
4. İyotlu tuz getirilecektir.

**SİYAH ZEYTİN :**

1. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır.Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
2. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
3. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özelikte olmalıdır.
4. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
5. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
6. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.

Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.

1. 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.
2. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek , zeytinin kalitesini bozmayacak , içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır.
3. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

İmalatçının markası veya kısa adı

Malzemenin adı (siyah zeytin)

Kalite ve sınıfı (birinci sınıf)

Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre )

Boyu ve derecesi

Net miktarı (süzme ağırlık)

İmalat seri numarası

TSE işareti ve numarası

Mahsul yılı

Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak)

Koruyucu , çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

**YEMEKLİK MARGARİN**  :

1. Normal görünüşte kendisine has koku ve lezzette sarı renkte olmalıdır.
2. Eritildiklerinde tamamen berrak, tortusuz, mütecanis, mayi yağ halini alacaktır.
3. Safi yağ nispeti %98 olacaktır.
4. Erime dereceleri 36 dereceyi geçmeyecektir.
5. Acılık teamülü menfi olacaktır.
6. Boyalı olmayacaktır.
7. Hayvani margarinlerle karıştırılmış olmayacaktır.

**KARABİBER :**

1. Karabiber : Toz karabiberlerden olacaktır.
2. Rutubet en çok %12 olacaktır.
3. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
4. 1000gr’lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir.
5. Ambalaj üzerinde üretici firma adı , imalat tarihi , net ağırlığı olacaktır.

**VANİLYA :**

1. Usulüne uygun öğütülmüş vanilyalardan olacaktı.
2. Kendine has koku ve lezzeti olacaktır.
3. 10 gr’lık ambalajlar içerisinde olacak, ambalajlar üzerinde cinsi, markası ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

**KEKİK–YEDİ TÜRLÜ :**

1. Kendine has renk, koku ve tatta olmalı,içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı.
2. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

**KURU KAYISI**

1. Piyasada satılan iyi cinslerden olacaktır.
2. Çürük, küf ve fena kokulu, küflü, kurt yenikli, taşlı-topraklı, tozlu-çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, doğal görünümü değişmiş olmayacaktır. Kendine özgü lezzet ve görünümde olacaktır.
3. Kapalı naylon poşetler içerisinde, koliler halinde teslim edilecektir. Poşetler içerisindeki tatlılar; ezilmiş, ufalmış olmayacaktır. Poşetler üzerinde imalatçı firmanın adı, imal ve son kullanma tarihleri yazılı olup, TSE damgalı olacaktır.

**KURU ÜZÜM** :

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş ,ezilmiş , kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan fazla olmayacaktır.
2. Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

Standarda uygun sandıklar içinde olacak , sandıkların üzerinde soğuk damga veya şablonla cins , net kilo miktarı , imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır

1. Standarda uygun sandıklar içinde olacak , sandıkların üzerinde soğuk damga veya şablonla cins , net kilo miktarı , imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılmış olacaktır.

**KABARTMA TOZU** :

1. Maya olmaksızın yalnız karbonik asit çıkarmak suretiyle hamuru kabartan müstarzarlara denir. Hamur kabartma tozu olarak kullanılacak maddeler, amonyum karbonat, amonyum bikarbonat ve amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın, sodyum fosfat asit, sodyum piro fosfat asit, tartarik asit, sitrik asit gibi zararsız asitlerin bileşikleriyle olan karışımlarından ibarettir. Bu tozlar gayet ince bir halde olmalıdır. Kabartma tozları, alüminyum bileşiklerini, sodyum karbonatı, sülfatları, bisülfatları, sülfitleri, oksalik asiti, sabun, kil, alçı, tebeşir, kum gibi yabancı cisimleri veya yukarıdaki madde de adları geçenlerden gayri diğer fosfatları ihtiva etmeyecektir. Kimyasal cisimleri ihtiva eden veya zararsız da olsa yabancı maddeler katılmış olanlar, acımış, kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş veya sair suretlerle bozulmuş olanlar, tefessüh yapan mikroorganizmalar ile patogen bakterileri ihtiva edenler, içine her ne amaçla olursa olsun zehirli bir madde katılmış olan mayalar ve hamur kabartma tozları, sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.
	* + 1. **HİNDİSTAN CEVİZİ**
2. Kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Sağlam ve tam olgunlaşmış meyvelerden elde edilmiş olup gevrek ve temiz olacaktır. Rengi beyaz

olacak,yumuşak isli, yağı dışa vurmuş, acılaşmış, küflü yada küf kokulu, kurtlu, canlı ve cansız böcek artıkları, tohum kabuğu bulunmayacaktır.

1. 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 orjinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan  ve numuneden farklı çıkan hindistan cevizi  yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler  bulunmalıdır.
2. 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.

**MEYVE SUYU :**

1. Meyve suları 200 ml ambalajlarda olmalıdır.
2. Meyve suyunun içerdiği meyve püresi oranı en az %30 olmalıdır.
3. Meyve suyunun son kullanma tarihi teslim tarihinden itibaren en az 1 yıl olmalı ve ambalj üzerinde bu tarih belirtilmelidir.
4. Meyve suyu Tarım ve Köy işleri Bakanlığının iznine sahip olmalıdır.
5. Meyve suyu oda ısısında saklanabilmelidir.
6. Meyve suyu Türk Gıda kodeksi ve alkolsüz içecekler tebliğine uygun olmalıdır.
7. Meyve suyu TSE ve HACCP belgesine sahip olmalıdır.
8. Numune görülerek tercih yapılacaktır.

**HAZIR KEK:**

1. Teklif edilen hazır kekler 45-60 gr arasında ve orijinal ambalajlarda olmalıdır.
2. Hazır kekin son kullanma tarihi teslim tarihinden itibaren en az 1 yıl olmalı ve ambalaj üzerinde bu tarih belirtilmelidir.
3. Meyveli kek Tarım ve Köy işleri Bakanlığı’nın iznine sahip olmalıdır.
4. Meyveli kek oda ısısında saklanabilmelidir.
5. Meyveli kek TSE belgesine sahip olmalıdır.
6. Numuneler görülerek tercih edilecektir

**KREM ŞANTİ**

1. Kendine has renkte, kokuda, toz halinde, nemlenmemiş olacaktır.
2. Ekşilik, acılık olmayacak, küfümsü, metalimsi, yanık tat olmayacaktır.
3. Mikserle çırpıldığında kabarma kabiliyeti yüksek olacak, herhangi bir pütürlülük olmayacaktır. Yapı sonradan kendini bırakmamalıdır.
4. 1000 gr’lık orijinal ambalajında olmalıdır.

**TOZ KAKAO**

1. Kakao yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Kakao Ve Kakao Ürünleri Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Piyasanın en iyisi, 1.kalite kakao olacaktır.
3. Topaklanmış olmayacaktır.
4. Muayene komisyonun beğeneceği evsafta ve koyu renkte olacaktır.
5. 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**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.
4. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.

**KIRMIZI PUL BİBER / TOZ KIRMIZI BİBER**

1. Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
2. 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.
3. Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
4. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
5. Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
6. Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
7. Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
8. Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
9. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
10. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

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

1. 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.
2. Yağlar kendilerine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdırlar.
3. 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.
4. Fındık yağı: Fındık ağacının (Corylusavellana L,Corylusmaksima ve Coryluscolbina) meyvelerinden elde edilecektir.
5. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
6. Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.

**HALKA TATLI**

  İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır. - Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır. - Yabancı madde bulunmamalıdır. - Tulumba tatlısının kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr'dır.

**ZERDEÇAL**

 Ürünler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. • Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. • 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 ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır. • 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.

**SUMAK**

1. Sumak: Rhus aromatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün halini ya da sofra tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün halini veya öğütülmüş meyve kabuklarından olacaktır.
2. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
3. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
4. İçerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

**LİMON TUZU**

1. **Islak olmayacak, piyasadaki iyi cins limon tuzu olacak, suda çabuk erime özelliğine sahip olacaktır.**
2. **1 kg’lık ambalajlar halinde teslim edilecektir.**
3. **İçinde yabancı katkı maddeleri bulunmayıp, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.**

 Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır. Soya kullanılmayacaktır. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.1 kg. mantı içerisinde 10 g baharat, 50 g soğan ve 250 g dana kıyma olacaktır. Mantı taneleri orta irilikte olacaktır. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır. Ürün “Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine” uygun olarak paketlenecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır. 5 veya 10 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.

**TOZ TARÇIN**

 1. 1. kalitede ve son sene mahsülü olacaktır. 2. 500 gr’lık ambalajlarda temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir. 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:Uçucu yağ/kurşun

**KURU NANE**

1. Son sene mahsulü ve 1.sınıf olacaktır. 2. Yabancı maddelerden ari olacaktır. Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır. 3. 1 kg’lık ambalajlarda olacaktır. 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

**NİŞASTA**

 1. Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır. 2. 1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır. 3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır. 4. Mısır nişastası olacaktır. 5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS2970’e uygun olacaktır. Üretici firmanın‘’T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: İrilik tayini/rutubet/asitlik/okratoksin

**UN**

 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. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Unlar, 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. İstenilen analiz metodları: irilik tayini/ kuru gluten tayini/asitlik(yağ asitliği)

**FINDIK ve CEVİZ İÇİ**

1. İyi cins, iyi gelişmiş, iyi kavrulmuş fındık içinden, yeni sene mahsulü ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Fındık içleri temiz ve sağlam olacaktır. Fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.
3. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, bayat, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
4. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
5. Kırık tane miktarı %1’e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
6. Nem oranı %5’i geçmemelidir.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

**GOFRET - KRAKER - BİSKÜVİ (SADE-YULAFLI-TUZLU) - KEK**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olan Bisküvi getirilecektir.
2. Türk Gıda Kodeksinde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılmış olacaktır.
3. Rutubet %6’dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1’den ve külün %10’luk klor hidrik asitte erimeyen kısmı %0.015’den fazla olmayacaktır.
4. Piyasadaki ürünlerin en iyisinden, 1.sınıf ürün olacaktır.
5. Muhteviyatındaki şeker ve tuza göre tatlı, tuzlu, olarak 2 tiptir. Her 2 tip bisküvide de kendine has renk ve kokuda olmalıdır.
6. Kirlenmiş, acımış, sabunlaşmış, küflü, kurtlu olmamalıdır. İçerisinde yabancı madde, tat ve koku ihtiva etmemeli, kendine has bir tatta olmalıdır.
7. Gevrek bir yapı ve bir örnek görünüşte olmalıdır. Kirli ve zedelenmiş olmamalıdır. Tozlu ve kırık olmayacak, bisküviler tazeliğini nemini kaybetmemiş olacaktır.
8. Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince bisküvileri kırmadan, iyi bir durumda tutacak, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen nitelikte selofan kağıt, karton gibi gıda sanayinde kullanılan uygun malzemeden yapılmalıdır.
9. Ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi un ve yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş katkı maddelerinin adları ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası veya kısa adı, adresi, işaret numarası, malın adı, çeşidi ve tipi, imal tarihi, son kullanma tarihi, seri numarası okunaklı olarak yazılı olacaktır.
10. Ürünlerde boya maddesi kullanılmayacaktır.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
12. Susamlı çubuk kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
13. Kepekli çubuk kraker 45-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
14. Baharatlı çubuk kraker 45-50 gr'lık paketlerde olacaktır. Acılı çeşitlerden olmayacaktır.
15. Balık kraker 40-50 gr'lık paketlerde olacaktır.
16. Kraker bisküvi; bisküvi formunda, dikdörtgen şekilli ve 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.
17. Kek çeşitleri 35-40 gr'lık paketlerde olacaktır. Çikolata kaplı ürünler olmayacaktır.
18. Çikolata Soslu Çikolatalı Kek 40-50 gr'lık olacaktır. Fındıklı olmayacaktır.
19. Çikolata kaplı sandviç bisküvi 30-40 gr'lık pakette olacaktır.
20. Çikolata kremalı sandviç bisküvi 25-30 gr'lık paketlerde olacaktır.
21. Kremalı sandviç bisküvi çeşitleri 60-80 gr'lık paketlerde olacaktır.
22. Şekerli bisküvi 60-70 gr'lık paketlerde olacaktır.
23. Kremalı yulaflı bisküvi çeşitleri 100-120 gr'lık paketlerde olacaktır. Kakaolu olmayacaktır.
24. Petit Beurre bisküvi 800 gr’lık paketlerde olacaktır.
25. Gofret çeşitleri 39-45 gr’lık paketlerde olacaktır. Gofretler çikolata kaplı olmayacaktır.
26. Kakao Kremalı Kepekli Bisküvi; Şekersiz olacak ve 80-90 gr'lık paketlerde olacaktır.

**DİĞER AÇIKLAMALAR:**

1. Ürünler kesinlikle kontrol edilerek ve tartılarak tarafların nezaretinde teslim alınacaktır.
2. Ürünlerin organik olmasına dikkat edilecektir.
3. Bozuk ve bozulmuş ürünlerin tespiti halinde bozulmuş ürünün miktarı ne olursa olsun kesinlikle anlaşma feshedilerek yasal işlem için gerekli mercilere başvurulacak ve yüklenici hakkında yasal işlem başlatılacaktır.
4. Ürünlerin tesliminde kesinlikle hijyen ve sağlık kurallarına dikkat edilecektir. Üstü açık ve ambalajsız getirilen ürünler kabul edilmediği gibi şartname hükümlerine uymama nedeni sayılacaktır.
5. Ayrıca komisyonumuzun vereceği diğer direktiflere de kesinlikle uyulacaktır.
6. Teklif Mektupları E-MAİL olarak kabul edilmeyecek olup; elden teslim edilecektir. Teklif Mektuplarıyla beraber ürünlerin nümune örnekleri getirilecektir.

 TEKLİFLERİNİZİ EKAP’ DA BELİRTİLEN SON TARİH VE SAATİNE KADAR VERMENİZ GEREKMEKTEDİR. AKSİ TAKTİRDE VERİLEN TEKLİFLER İŞLEME ALINMAYACAKTIR.

NOT: Okulumuz hesabında hazır para olmadığından Bakanlıkça ödenek gönderildikçe ödeme yapılacaktır

 16/01/2025

 Şeyhmus İÇEN Ahmet ÇELİK Hüseyin TAŞAN

 Pan.Sor.Müd.Yrd. Müdür Başyard. Okul Müdürü