**DİYARBAKIR YENİŞHİR KIZ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ**

**GIDA ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

(1) Teslim edilecek malzemeler birinci sınıf malzeme olacaktır. Bu ihale kapsamında mal ve malzemelere ilişkin teknik özellikler aşağıda ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

(2) Teknik özellikleri belirtilen madde ve malzemelere aynen uyulacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen malzemeler ise ilgili mevzuatı gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından, Sağlık Bakanlığından, Belediyelerden veya Valiliklerden onay alınan işletmelerde üretilmiş, TSE Standartlarına uygun, piyasada satılan en iyi kalitedeki ürünlerden olmalı ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda üzerinde; üretici bilgileri, üretim-son tüketim tarihi ile parti-seri numarası bulunmalıdır**.** Teslim edilecek bütün malzemeler nakliye dahildir.

3) İhaleye katılacak bütün firmalar ihaleden önce bütün ürünlerden 1’er adet numunelerini idareye tutanak karşılığında teslim edecek olup ayrıca bütün ürünlerin teknik şartnameye uygun olduğuna ilişkin yazılı taahhütte bulunacaktır. Numunesi teknik şartnameye uymayan firmaların teklifleri değerlendirme dışı kalacaktır.

4) Teklif mektupları okul idaresine elden teslim edilecektir.

**1. KURU NANE :**

1. Tüm baharatlar kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır. 1 Kilogramlık paketlerde olmalıdır.

2. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katkılı olmamalıdır.

3. Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olmalıdır.

4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı ve adresi, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi

yazılı olmalıdır.

5. Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirmeyecek şekilde kapalı olmalıdır.

6. İçinde küf üremesi olmamalıdır.

**2. LAHMACUN :**

1. Taze günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite undan yapılmış hamur olacaktır.

2. Lahmacunlar 100 ±20 gr hamurdan yapılmış olacaktır.

3. Pide hamuru, pişirimi ve kuruluşa teslimi firma tarafından yapılacaktır.

4. Ürünler aşırı yanık, pişmemiş, gereğinden kalın olmayacaktır. Ürünlerin kenarları gereğinden fazla kalın olmayacaktır.

5. Ürünler taşıma dahil kurum mutfağına sıcak olarak teslim edilecektir.

6. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.

7. Ambalajı temiz, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir malzemeden olacaktır.

**3. PİKNİK SARELLE (20 gram/adet) :**

Piyasada tanınan ve bilinen markalardan seçilmiş olacak, TSE damgalı olacak, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının izni ile gıda kodeksine uygun üretilmiş olacaktır. 20 gramlık orijinal paketleri üzerinde malın cinsini, üretici firmanın adını, net ağırlığını, imal ve son kullanma tarihlerini gösterir bilgiler bulunacaktır. Kuruma teslim anında son kullanma tarihi bir (1) yıl olacaktır.

**4. PİKNİK TEREYAĞI (10 gram/adet) :**

1. Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sade Yağ Tebliği ve TSE 1331 standardına uygun üretilmiş olacaktır.

2. 10 gramlık ambalajlarda bulunacaktır.

3. Ağırlıkça en az %82 oranında süt yağı bulunmalıdır.

**5. SİYAH SELE ZEYTİN (yağlı salamura, 300-350 adet/kg) :**

1. Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği’ne ve TSE 774’e uygun olacaktır.

3. M boyda olacaktır.

4. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35’den az olmayacaktır.

5. Zeytinler net ağırlığından teslim alınacaktır.

Fiziksel özellikler: Salamurasını almış, tat, koku, görünüş itibariyle ekstra sınıf zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük, küflü, fena kokulu, canlı-cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır.

**6. KEK :**

1. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır.

2. Ağıza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır.

3. Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır.

4. Kekin iç malzemeleri iyi pişmiş dağılımları homojen, hamurlaşmamış, yarı pişmiş,çok pişmiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmamalı varsa üst çeşni madde dağılımları her porsiyonda eşit olmalıdır.

5. 35 gr.lık küçük peketlerde olacaktır. Kek ortam sıcaklığında olmalıdır.

6. Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajında 40 gr'lık paketler halinde teslim edilecektir.

7. Ambalaj üzerinde ürünün ISO 22000 veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

8. Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır.

9. Ambalaj üzerinde keke katılan maddeler açık olarak yazılacak, firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır.

10. Bu kapsam dahilinde çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

**7. HALKA TATLI:**

Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır.Glüteni yaş iken açık renk ve elastik olacaktır.Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.Tatlıda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır.Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır.Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar 23 kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır. Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlılar homojen pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır. Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Yukarıda belirtilen koşullar göz önüne alınarak aşağıdaki miktarlara dikkat edilmesi mecburidir. Kurumumuzca ürünler en geç saat 09.00’a kadar görüldükten sonra, kurum tarafından belirlenen mutfaklara saat 10.00’dan önce dağıtımlar yapılacaktır. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuarlarda tahlilleri yapılıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır. Üretici firmaya siparişler bir gün önce verilecektir. Sipariş verildikten sonra 24 saat içerisinde ürünler hazırlanarak teslim edilecektir. Tulumba Tatlısında Kullanılacak Malzemeler Malzemenin Birim Ölçüsü Un 1 kg Ayçiçeği Yağı 1600 g Şeker 3 kg Yumurta 13 Adet Servis edilecek tatlının porsiyon miktarına dikkat edilecektir. Tulumba tatlısının porsiyon ölçüsü 140-150 g büyük boy tulumbada 5 adet, küçük boy tulumbada 10 adet olacaktır.

**8. MEYVE SUYU :**

1. Meyve sularında yabancı tat, koku, renk değişikliği olmamalıdır, bombeleşmiş deforme olmamış aseptik ambalajlı olmalıdır.

2. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

4. Meyve suları 200 cc‘lik özel ambalajlı kutularda olmalı kutuların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olmalıdır.

5. Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescili markası

6. Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 Şeklinde)

7. Parti numarası,

8. Malın adı,

9. Tipi,

10. Miktarı,

11. Üretim ve son kullanma tarihi (ay, gün, yıl)

**9. BUĞDAY:**

1. 1. kalitede ve yerli üretim olacaktır. Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.

2. Son sene mahsulü ve sert buğdaydan olacak.

3. İçerisinde sap, saman, yabancı ot tohumları, taş, kum, toprak, çöp, buğday biti, haşere olmayacaktır. Küflü, küf kokulu, acı, ıslak, topaklanmış, kirli, tabi hal lezzet ve rengi değişmiş olmayacak ve kepekten arındırılmış olacaktır.

4. Rutubet miktarı %13’ü geçmeyecektir.

5. Denendikten sonra beğenilen ürün teslim alınacaktır.

**10. KONSERVE BEZELYE:**

1. Bezelyeler 1. sınıf kalitede standart no:3 büyüklükte ve yapısı konserve içerisinde homojen

olmalıdır. Bezelye taneleri içinde olması gerekenden daha küçük yapılı taneler bulunmamalıdır.

2. Bezeyeler olması gerekenden diri olmamalı ancak yuvarlak mevcut kaybedecek kadar yumuşamış

olmamalıdır,

3. Konserve içerisinde kabuk atmış ürün bulunmamalıdır.

4. Ürün taze bezelye olacak, kart taneler bulunmayacaktır.

5. Konserve sıvı içeriği, Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen normlarda olmalıdır,

6. Konserve tepe boşluğu da Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen normlarda olmalıdır.

7. Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır.

8. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır.

9. Öncesinde herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.

10. Kutular açıldıkları zaman olası bir gaz çıkışı olmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye özelliğinde olacaktır.

11. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda

maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.

12. Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular hiç kullanılmamış ve okside olmamış

tenekeden yapılmış olmalıdır.

13. İç bezelye konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kesin sonuç için de muayenenin sonucu beklenecektir.

14. Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik

yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir.

15. Ürünler Brüt 5 kg.'lık teneke kutularda getirilecek, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.

16. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT), TSE, HACCP veya ISO kalite standartları

belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

17. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

18. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına” sahip olması gerekmektedir.

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

20. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

**11. PİRİNÇ :**

1. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine uygun olacaktır.

2. Bir önceki yılın mahsulü 1. Sınıf pirinç olacaktır. Ambalaj üzerinde hasadın gerçekleştiği yıl “ürün yılı” olarak yazılmış olmalıdır.

3. Pirincin sınıfı, kırık oranı ve menşei ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

4. Pirinç taneleri iyi ve normal vasıflarda uzun taneli (Tip A, Tip B veya Tip C) baldo pirinç olacak ve yeteri derecede kurutulmuş olacaktır.

**12. SIVI AYÇİÇEK YAĞI (18 litre teneke/adet) :**

1. Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine (2012/19) uygun olacaktır.

2. Rafine edilmiş sıvıyağ; berrak, tortusuz olacak; koku ve lezzeti tabii olacak; acımış olmayacaktır.

3. Kutunun üzerinde imalatçının adı, adresi, yağın brüt ve net miktarı, üretim tarihi, parti-seri numarası, sınıfı gösterilmelidir.

4. 18 litre teneke kutularda teslim edilecektir. Plastik ambalajlar kabul edilmeyecektir.

**13. DOMATES SALÇASI (briks %28-30) :**

1. Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliğine (2014/6)uygun olmalıdır.

2. Domatesten başka zararsız da olsa başka cins sebze ve meyve ezmesi karıştırılmış veya boyanmış olmayacaktır.

3. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, bozulmuş, gaz teşekkül eden (bombaj yapmış) paslanmış kutulardaki salçaların derinliklerine inen paslı salçalar kabul edilmeyecektir.

**14. DEFNE YAPRAĞI:**

1. Defne yaprağı: Laurus nobilis L. (Lauraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yaprağı olacaktır.

2. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.

3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmayacaktır.

**15. KARIŞIK TURŞU :**

1. Satın alınacak turşunun tipi salamura karışık turşu olacaktır.

2. Karışıma giren her bir sebze kendine has renk ve görünüşte, yapısı yumuşamamış dağılmamış, çürümemiş, küflenmemiş, salyalaşmamış olacaktır.

3. Körpe sebzelerden yapılıp uygun büyüklükte parçalanmış olacaktır.

4. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, bozulmuş, çürümüş olmayacaktır.

5. Karışıma giren lahana oranı en çok %15 olacaktır.

6. Karışık turşunun salamurasında siyahlaşma, koyulaşma ve salyalaşma olmayacaktır.

7. Yabancı madde bulunmayacaktır.

8. Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Turşularda küf, alkol, kokuşma kokusu acıma ve buruklaşma gibi tat bozuklukları olmayacaktır.

9. Süzme Kütlesinin net kütleye oranı en az %55 olacaktır.

10. Her çeşit sebzenin süzme ağırlığının oranı en az %3 en çok %25 olacaktır.

11. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olamayacaktır.

12. Satıcı firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

13. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

14. Karışık turşu alımında kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır. (süzüldükten sonraki miktarı) 10-15-20 kg lık orjinal ambalajlarda olacaktır.

15. Karışık turşular ortam sıcaklığında olacaktır.

**16. İRMİK:**

1. İrmik yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.

2. İrmikler piyasada satılan, iyi kaliteli irmiklerden, 1. kalite olacaktır.

3. Sert ve buğdaydan usulüne uygun elde edilmiş ve un kepeğinden ayrılmış olacaktır.

4. Orta boy ve taze olacaktır. Arzuya binaen ince irmiklerden istenebilir.

5. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacaktır.

6. Elastikiyeti normal olacaktır.

7. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20’yi geçmemelidir.

8. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.

**17. MANTI :**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

2. Mantı içerisinde %100 dana eti olacaktır. Soya ve soya bazlı ürünler bulunmayacaktır.

3. Mantı büyüklüğü kuruluşun isteğine göre yapılacaktır.

4. Mantılar el mantısı olarak yapılacaktır.

5. Mantılar birbirine yapışmış ve şekilleri bozulmuş olmayacaktır.

6. Pişirildiğinde dağılmamalıdır.

7. Temiz, sağlam, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir ambalaj içerisinde teslim edilecektir

8. Soğuk hava zinciri kırılmamış olacaktır.

9. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.

10. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.

11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

**18. TUZ :**

1. Tuz yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.

2. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

3. Piyasada satılanın en iyisinden, 1.kalite, ince öğütülmüş, kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.

4. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.

5. Homojen olmalıdır.

6. Orijinal 750 gr’lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketleme yapılmalıdır.

7. Sofralık Tuz; masada kullanım için 1 gr’lık, kağıt ambalajlı ürünler getirilecektir.

8. Arzu edildiğinde iri tuz istenecektir. İRİ TUZ; temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır.

9. Kuruluş ihtiyacına göre istenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda İYOTSUZ TUZ getirilecektir.

**19. BEŞ TÜRLÜ: (Tüm Baharat Çeşitlerini Kapsar )**

1. Türk Gıda Kodeksi ‘Baharat Tebliği ( Tebliğ No: 2013/12)’ ne uygun olacaktır. Yabancı madde içermeyecektir.

2. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.

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

4. Öğütülmüş baharat, en az %90’ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır.

5. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta,

irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılamaz.

6. Baharat karışımlarında; baharat oranı kütlece %85‘den az olamaz.

7. Baharat ele alındığında renk vermeyecektir.

8. Kuş üzümünde, 25 gr’daki tane sayısı 200-500 arasında olacaktır. Rutubetli, acı, zenep çöplü olmayacaktır.

9. Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatlarda paketleme tarihi, diğerlerinde ürün yılı esas alınacaktır.

10. Depo kuru olmalı, istenmeyen kokular olmamalı, böcek ve haşere girişine karşı korunmalıdır. Havalandırma öyle ayarlanmalıdır ki kuru mevsimde düzenli havalandırma yapılırken, rutubetli mevsimde havalandırma tamamen durdurulmalıdır. Deponun buharla dezenfekte edilmesini sağlayacak uygun alt yapı oluşturulmalıdır.

11. Sağlıklı koşullarda taşınmalıdır. Ortam sıcaklığında olacaktır.

12. Muayene kabul komisyonunun gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için tarafsız bir labaratuvara analize gönderilir Masraflar tedarikçi firmaya aittir.

13. Baharat Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Ambalajlarda gaz oluşumuna bağlı şişme olmayacaktır.

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

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

16. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

17. Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 yıl TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerişinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir.

18. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

19. Karanfil, yenibahar, kırmızı pul biber, kuru nane, kuru kekik, tarçın (toz-kabuklu), defne yaprağı, köfte baharatı, toz köri, sumak, toz kimyon, toz zerdeçal, karabiber, kişniş, beştürlü, isot, limon tuzu, toz karbonat, kuş üzümü, çam fıstığı, hardal, susam, çörek otu, fesleğen ve İdarenin gerekli görmesi halinde Baharat Tebliği’ne uygun olarak diğer baharatlar istenecektir.

20. Yenibahar: Rutubet en çok %10 olacak,en fazla 250 gr’lık paketlerde teslim alınacaktır.

21. Kuru Nane: Mentha (Lamiaceae) cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilen ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halidir.

22. Kuru Kekik: Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak

saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımını

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

24. Defne Yaprağı: Laurusnobilis L. (Lauraceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak

kurutulmuş yaprağını,

25. Köfte Baharatı: Tatlı kırmızı biber, kimyon, soğan toz, karabiber, kırmızı acı biber, yenibahar, sarımsak tozu, maydanoz, sodyum bikarbonat karışımından elde edilen ürün.

26. Toz Köri: İçinde başta zerdeçal olmak üzere, kimyon, zencefil, karanfil, kişniş, demirhindi, acı kırmızıbiber, kakule, biber bulunan baharat karışımıdır. Nem miktarı %12,kuru madde de kül oranı ise en çok %8 olacaktır.

27. Sumak: Rhusaromatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün hali ya da sofra tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün hali veya öğütülmüş meyve kabuklarıdır. Göz açıklığı 2 mm olan kare gözlü tel elekten (TS 1227 ISO 3310-1) geçecek şekilde öğütülmüş olmalı.

28. Kimyon: Cuminumcyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş halini,

29. Zerdeçal: Curcuma longa L. (Zingiberaceae) türüne giren bitkilerin temizlenip, suda kaynatıldıktan sonra, tekniğine uygun olarak kurutulmuş, koyu sarı renkli birincil veya ikincil parmak ve soğan şeklindeki köksaplarının bütün veya öğütülmüş halini,

30. Karabiber: Pipernigrum L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüşhalini,

31. Kişniş:Coriandrumsativum L. Türüne giren bitkilerin küre şeklindeki sarımsı yeşilden açık kahverengine kadar değişen renklerdeki meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulmuş ve bunların öğütülmüş halidir.

**20. POĞAÇA :**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır.

2. İçerisinde veya üzerinde kullanılan peynir, zeytin, patates gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır.

3. Poğaça çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır.

4. Poğaçalar en az 90gram olacak ve istenilen şekilde çeşitlendirilecektir.

5. Günlük ve taze üretim olacaktır.

6. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**21. EKMEK :**

1. Taze ve Günlük olacaktır. Taşıma dahildir. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğine (2012/2) uygun olmalıdır.

2. Ekmekler iyi pişmiş ve kabarmış, normal manzara, koku ve lezzette bulunmalı, kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça düzenli olmalı, tıkız, yanık, hamur haline gelmemiş un topakları, iplikleşme, büyük yanık ve boşluklar olmamalıdır. Ekmeğin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısmından ayrılmış olmalıdır.

3. Ekmekte kullanılan tuz mutfak tuzu özelliğinde olmalı ve kuru maddede % 1,5 i geçmemelidir.

4. Ağırlık tespiti firmadan çıktıktan 6 saat sonra yapılır.

5. Bir adet ekmeğin ağırlığı 400 gram (- %3, + %8) olacaktır.

**22. BİBER SALÇASI :**

1. Acılı biber salçası olacaktır. Taze, kırmızı ve gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

2. Biberler usulüne uygun sterilize edilerek konserve halinde olacaktır.

3. Konserve kutuları üzerinde konsantre biber salça konservesi ibaresi, üretici firma adı, adresi, tanıtıcı işaretleri, konservenin seri numarası yazılı bir etiket yapıştırılmış olacaktır.

4. Konserve salça kendine has tat, koku, kıvam ve renkte olacak, kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, acımış, kirli olmayacaktır.

5. Kuru madde içeriği %28-30 olmalıdır.

6. Muayene sırasında kutu kapakları içeriye doğru çekik veya düz olacak, kabarmış (bombe yapmış) fazla ezik, delik, çatlak olmayacaktır.

7. Kutularda pas lekeleri bulunmayacaktır.

8. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

**23. PUL BİBER :**

1. Pulbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.

2. Pulbiber: 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. Siparişe göre Kırmızı veya siyah olacaktır.

6. Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.

7. Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.

8. Pulbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.

9. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.

10. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

**24. PUDİNG :**

1. Kakaolu puding yapmak üzere; içinde şeker, mısır nişastası, kakao tozu, bitkisel sıvı yağ, kıvam verici

bulunmalıdır.

2. Kendine özgü karakteristik koku ve görünümde, toz halinde ve kahverengi renkte, homojen yapıda

olmalı ve içerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır.

3. Boya ve yapay tatlandırıcı bulunmamalıdır.

4.

5. İç ve dış ambalajlarda; üretici firmanın adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, orijinal ofset baskılı

ambalajı olacaktır.

6. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.

7. Ürün, numunesine göre satın alınacaktır.

**25. KABARTMA TOZU :**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır

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

3. Orijinal 10 gr’ lık ambalajlar şeklinde olmalıdır.

4. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve bozulmuş olmamalıdır.

5. İstenildiğinde kabartma tozu yerine karbonat getirilecektir.

**26. 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. 1 Kilogramlık paketlerde olmalıdır.

3. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.

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

5 . Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

**27. MERCİMEK :**

1. Piyasada satılan en iyi mercimekten olacak ve yeni sene mahsulü olacaktır. Çürük, küflü, boyalı, yağlı, yaş, kokulu olmayacaktır.

2. Yabancı maddeler karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muamele edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak, her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olmayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. (1 kg mercimek suda ıslatıldığında yabancı maddeler toprak kum gibi maddeler % 1 den az olacaktır) Mercimek çabuk pişecektir.

Fiziksel Özellikler: Doğal renk ve tatta olacak, yabancı tat ve koku bulundurmayacak, yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş olmayacaktır. Küflü, canlı cansız, kutlu ve böcekli olmayacak, böcek kalıntılı olmayacaktır.

**28. YEMEKLİK BULGUR :**

1. Durum buğdayından elde edilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.

2. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise

TS 2284’e uygun olmalıdır.

3. Bozulmuş küflenmiş ekşimiş acımış boyanmış ıslanmış olmayacak Canlı ve cansız haşere,

parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalıdır.

4. Nemi %14’den, zararsız yabancı taneler % 1 den, kuru maddede Kül % 1,75 den fazla

olmamalıdır.

5. Teslim şekli standart olarak sağlam ve siparişe göre 25 yada 50 kg’lık temiz çuvallar

içerisinde ve üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, TS numarası,

net ağırlığı yazılı olmalıdır.

6. Bulgur pişirilerek kontrol edilecek ve pişme kurallarına uygun olanlar kabul edilecektir.

7. Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı %1 ’ geçmeyecek.

**29. MAKARNA :**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun, buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır.

2. Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak.

3. Makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacak. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.

4. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.

Fiziksel Özellikler: Görünüş, renk koku lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri homojen olacaktır.

Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitler bulundurmayacak ve bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.

**30. ŞEHRİYE :**

1. Gıda mevzuatında tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre üretilmiş olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.

2. Şehriyeler % 1 tuz ihtiva eden kaynar suda 15 dakika pişirildiğinde hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 ten çok 2,3 ten az olacak, rutubet miktarı % 13 ü geçmeyecektir.

3. Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini gösterir okunaklı yazı veya bu hususları ihtiva eden etiket yapıştırılmış olacaktır.

**31. KÜP ŞEKER :**

1. Şeker pancarından üretilmiş olmalıdır.

2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olacaktır.

3. Rengi parlak kristal renginde olmalı.

4. Çaya atıldığında çabuk erimeli ve çay yüzünde yağlanma yapmamalı.

5. Çayda köpürmemeli.

6. Tek küp kâğıt sargıda veya istenildiğinde sargısız paket şeklinde olmalı.

**32. TOZ ŞEKER (Şeker pancarından) :**

1. Kristalize toz şeker, şeker pancarından elde edilmiş TSE 861:2007’ye uygun olmalıdır.

2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olacaktır.

3. 5-10 kilogramlık naylon ambalajlarda teslim edilecektir.

Fiziksel özellikler: Şeker küflenmiş, ıslanmış, topaklanmış, yabancı madde karışmış olmamalıdır.

**33. ÇAY (1 Kilogram ) :**

1. İyi kalitede koyu renkli, tozsuz olmalıdır.

2. İçinde sap, yaprak artığı, çöp olmayacak, küflenmiş, ıslak, dışarıdan yabancı koku çekmiş, içerisinde boya maddesi olmayacaktır.

3. Görünüşte mat bulanık ve tortulu olmayacaktır.

4. Orijinal ambalajında 1 kg’ lık paketlerde olacaktır.

5. Teslim tarihinden itibaren en az iki yıl miatlı olmalıdır.

**34. VANİLYA :**

1. Vanilya yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.

2. Beyaz renkte ve ithal olup, kristalize toz halinde olacaktır.

3. Kendine has tadı olacaktır.

4. İçinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacaktır.

5. 1000gr’lık paketlerde getirilecektir.

**35. KURU NOHUT :**

1. Nohutlar, 1. sınıf kalitede son sene mahsulü, yeteri derecede kurumuş meksika türü iyi cins ve iriliği 13 numara olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır.

2. Yabancı ve ağırlaştırılmış kabuk, taş, toprak, kum gibi maddeler karıştırılmamış olacaktır.

3. Suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal

maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.

4. Buruşmuş çürük, küflü, küf kokulu, ıslak, kızışmış, böcekli, her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.

5. Esmer, yeşil, olgunlaşmamış, çok küçük, buruşuk, cılız tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 1 den fazla olmayacaktır.

6. Delikli tane miktarı 1 kilogramda 2 adedi geçmeyecektir.

7. 200 gr nohut tartıldığında 240 adedi geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adedi geçmeyecek şartı ile % 1 fireli olarak kabul edilecek daha fazlası reddedilecektir.

8. Rutubet miktarı % 14 den fazla olmayacaktır.

9. 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları

açılmayacak bicimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır.

10. Nohutlar ortam sıcaklığında olmalıdır.

11. Nohut pişirilerek kontrol edilip, pişme kuralına uygun olanlar kabul edilecektir.

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

standartları belgelerinden herhangi birine ait olduğuna dair numarası veya damgası olacaktır.

13. Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.

14. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.

15. 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.

16. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ve kalitede ürün getirilmelidir.

**36. ERİŞTE :**

1. Kendine has parlak sarı renk ,tat ve kokuda olmalıdır.

2. Erişteler ortam sıcaklığında olmalıdır.

3. Durum buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır.

4. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.

5. %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 10-12 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak ve dağılmayacaktır.

6. Ambalaj içinde yabancı madde bulunmayacaktır.

**37. KEKİK :**

1. Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.

2. Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.

3. Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.

4. İçerisinde kurutmaya bağlı dal parçaları bulunmamalıdır.

5. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

**38. KURU KAYISI :**

1. Yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

2. Rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.

3. İçinde canlı cansız kurt, böcek, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmayacaktır.

4. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.

5. Komposto yapıldığında taneler dağılmayacaktır.

6. 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.

**39. KURU ÜZÜM :**

1. Yeni sene ürünü olup, piyasanın en iyi cinsinden (tercihen Sultani) ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

2. Rengi sarı, tadı doğal ve lezzetli olacaktır.

3. İçerisinde çekirdek bulunmayacaktır.

4. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış ve acımış olmayacaktır.

5. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

6. Rutubet miktarı % 16’dan fazla olmayacaktır.

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.

**40. ÇAM FISTIĞI :**

1. Çam fıstığı: Pinus cinsine giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyosu da bulunan endosperm kısmı olacaktır.

2. Kendine has renk ve tatta olmalıdır. Kendine özgü çam kokusu dışında koku bulunmamalıdır.

3. İçinde hiçbir yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

4. Taneleri bütün, dolgun, iri olmalıdır.

5. Çam fıstığı içerisinde yer fıstığı veya çam fıstığından hariç başka cins fıstık karışmış olmamalıdır.

6. Kırık miktarı % 2’yi geçmeyecektir.

7. Rutubet miktarı% 8’i geçmeyecektir.

**41. BADEM :**

1. Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins bademlerinden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

2. Dış kabuk soyulmuş, iç zar çıkarılmamış, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır.

3. Mantar, böcek yaraları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmalıdır.

4. Nem oranı %5’i geçmemelidir.

5. 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.

 Hacı Ali FİDAN Mehmet ALPAYDIN Abdurrahman TALAY

 Müdür Yardımcısı Öğretmen Öğretmen

 Komisyon Başkanı Üye Üye