* **LİCE ANADOLU LİSESİ**
* **KURU GIDA ÜRÜNLERİ SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME**
* **YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI**

**AŞURELİK BUĞDAY:**

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

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

* Kırılma indisi 40°Cde 1.461-1.468 olmalıdır.
* Yağ 1. Kalite olmalıdır
* Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
* Uçucu madde105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
* Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalenaktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
* Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05olacaktır.
* Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
* İyot sayısı 118-141 olacaktır.
* Sabunlaşmayan madde max.≤15olacaktır.
* Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900kcal,kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır.
* 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
* Mineral yağ bulunmamalıdır.
* Birinci sınıf kalitede olacaktır.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.İstenilen analiz metodları: iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı
* **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

**KONSERVE BEZELYE**

a) İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkibinde olacaktır.

b) Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin , çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır.

c) Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makineyle kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.

d) Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.

e) Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.

f) 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.

g) Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %0,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır.

h) Bezelyeler 3 nolu bezelye olacaktır.

j) Net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır.

k) Konservenin Vezin Kontrolü : İçindeki suyun süzülmesi ( Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar beklemek ) suretiyle yapılır. Kutular arasındaki tesadüf edebilecek cüz’i fabrikasyon noksanlıklar, açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilirler.

**BİSKÜVİ (FINDIK KREMALI)**

1. Asgari 82 gr lık paketler halinde olmalıdır.
2. Son kullanma tarihi geçmemiş ürünler olmalıdır.

**BEŞ TÜRLÜ**

* Son sene mahsulü ve 1. sınıf olacaktır.
* Yabancı maddelerden ari olacaktır.
* Kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır.
* Makinede öğütülmüş olacaktır.

**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.

**BULGUR:**

* İri bulgur özelliği çapında olup, Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku, rutubet, kum, taş, toprak ve çöp olmamalıdır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı diğer özellikleri ise TSE 2284’ e uygun olmalıdır. Bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olmayacak canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları bulunmamalı, ıslanmış olmamalıdır. Bulgur ortam sıcaklığında olmalıdır.
* R.G.:16.02.2009-27143 Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ, Tebliğ No:2009-24 Ek-1 Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri bölümünde belirtildiği gibi olmalıdır.
* Sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle üretilmiş yeni sene ürünü olmalıdır.
* Teslim şekli  standart olarak sağlam ve 25 kg’ lık temiz çuvallar içerisinde olmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.
* Bulgur Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.
* Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

**ÇAY**

* Siyah renkte olacaktır, nemli küflü olmayacaktır.
* Ambalaj üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.
* Firma adı ve adresi bulunacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

**DOMATES SALÇASI**

* Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1.kalitede olacaktır.
* Boya maddesi katılmamış olacaktır.
* 5 kg.lık tenekeler içinde ve en az %30 brikseli olacaktır.
* Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.
	+ Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

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

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

**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.

**KARIŞIK TURŞU:**

* Turşu doğal sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (salatalık, domates, taze biber, lahana) veya karışık sebzelerden normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (Nefaset, lezzet ve görünüş bakımından) olacaktır.
* Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
* Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayihada olacaktır.
* Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
* Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1’den az olmayacaktır.
* Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.
* İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
* Sebzeler aynı yıl mahsulü olacaktır.
* Turşuda kullanılacak sebzeler acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.
* Turşular 5 veya 10 kg ağırlığında polietilen şeffaf ambalajlarda olup yeni yıl üretimi olacak.
* Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura salyalanmamış olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
* Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
* Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.
* Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3 en çok %25,0 olmalıdır.
* **Ambalaj:** Karışık turşu, karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan şeffaf polietilen ambalajlar içinde alınır. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombe yapmış olamayacaktır. Yüklenici firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.
* **İşaretleme:**
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve basılır.
* Firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı varsa tescilli markası
* Standardın işareti ve numarası (TS 42 14 şeklinde)
* İmalat seri / kod numarası
* Malın adı (karışık turşu)
* İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
* Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
* Tipi (salamura)
* Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı
* İhraç mallarında bu bilgiler yabancı dille yazılabilir.

**KAŞAR PEYNİRİ:**

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

**KURU KEKİK:**

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

**KEMALPAŞA(KURU):**

* Kapalı ambalajlar içinde satılan bütün hamur müstahzarlarının ambalajları üzerinde cinsi, çeşidi hangi nevi undan veya yağdan yapıldığı, varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerinin net ağırlığı, firmanın tescil edilmiş markası, adresi, imal tarihi, seri numarası okunaklı bir şekilde yazılacaktır.
* Piyasadaki 1. Kalite ürün olmalıdır.
* İnsan sağlığına zarar verecek herhangi bir katkı maddesi içermemelidir.
* Etiketi okunaklı olmalı ve içerdiği bütün maddeler oranlarıyla birlikte yazılı olmalıdır.
* Numune değerlendirmesi mutfak ortamında su ile ısıl işlem gördüğünde tanelerin dağılmasına ve bütün tanelerin eşit sürede pişip pişmemesi kontrol edilerek yapılacak. Şerbeti ilave edildiğinde şerbeti eşit düzeyde çekip çekmediği kontrol edilecek. Tadı uygun olmayan ve diğer değerlendirme kriterlerine uymayan ürünler elenecektir.
* Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
* Teslim şekli orijinal 100-150 gramlık ambalajlarda olacaktır.
* Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, amblemi, cinsi, bileşimi, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır.
* Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.
* Ürünler yerli menşei olacaktır.
* Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre firmaya iade edilip yenisi ile değiştirilecektir.

**KEKİK**

* Kendine özgü tatta olacak yabancı tat bulunmayacaktır.
* Kendine özgü kokuda olacak, yabancı koku bulunmayacaktır.
* Kendine özgü rente olacaktır. Kekikte gözle görülebilir canlı böcekler, ölü böcekle ve bunların kalıntıları, diğer zararlı kalıntıları bulunmayacaktır.
* Yabancı madde miktarı ve sap-dal parçacıklarının miktarı Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği’nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

**KİMYON**

* Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
* Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
* İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.
	+ Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk
* vermeyecektir.

**KISIRLIK/KÖFTELİK BULGUR (İNCE BULGUR)**

* Bulgur ambalajı üzerinde çeşidi, grubu, parti numarası, net ağırlığı, imal ve son kullanma tarihi, firma adı ve adresi silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

**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.

**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.

**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**

* 1. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır. TS 12980’e uygun olacaktır.
* 2. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
* 3. Temiz, sağlam, insan sağlığına zararsız ve gıda ile temas edebilir ambalaj içerisinde teslim edilecektir.
* 4. Mantı içerisinde %100 dana eti olacaktır. Soya ve soya bazlı ürünler bulunmayacaktır.
* 5. Soğuk hava zinciri kırılmamış, ambalajı sağlam olacaktır. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
* 6. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
* 7. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

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

* Özelliği; bitkisel yağlar min %60-70, süt oranı max.%5, tuz max. %0,2, asit derecesi max. %1,5 olmalıdır.
* Mikrobiyolojik özelliği koli form bakteri adet/gr max 10, toplam küf ve maya adet/gr max 10, E Coli asla bulunmamalıdır.
* Katkı maddeleri yağsız süt tozu, Bitkisel Lesitin, BitkiselMonogliserit,Antibakteriyel madde, Asit Düzenleyici (Sitrik asit anhidrat),doğala özdeş aroma Vit A, Vit D, Renk Verici madde (Betakaroten) olmalıdır.
* Besin Öğeleri: (100 gramda Vit A 600-800 mg, Vit D en az 2,5mg, protein en az 0,10 g, karbonhidrat en az 0,2 g , enerji 530-750kcal.değerlerine sahip olmalıdır.
* Net ağırlık 250gx 48 adet = 12 kg.lık paketler halinde kolilenmiş olmalıdır, ışıktan ve 100C’nin altında korunmuş olmalıdır.
* Birinci sınıf kalitede olacaktırAmbalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2008/21) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.İstenilen analiz metodları: kurumadde ve rutubet miktarı/ toplam uçucu madde/ yoğunluk/ kurşun

**KURU NANE:**

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

**NOHUT**

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

**PİLAVLIK PİRİNÇ**

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

**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

**BİBER SALÇASI**

* Duble konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında olmalıdır.
* Koyu kırmızı renkte, koyu kıvamda ve kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.
* Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.
* İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır.
* Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır.
* Boya maddesi içermemelidir.
* Domates salçası hermetik olarak kapatılabilen TS 1234‘e uygun özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924’e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.

**ŞEKER PARE (FINDIKLI)**

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.
4. Fındıkları 1. Kaliteden olacaktır.

**KÜP ŞEKER**

a) Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapılmasında kullanılan kristal halinde sakarozdan ibaret olmalıdır

b) Şeker, TS 861' de belirtildiği gibi sınıf2, tip 1 olmalıdır

c) Şekerler ortaboy küp şeklinde olmalıdır.

d) Üreticinin kısa adı veya tescilli markası ve adresi malın adı, çeşidi, grubu, sınıfı, parti numarası, net ağırlığı (kg olarak), imal ve son kullanma tarihi ile ilgili bilgiler ambalajların üzerinde okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

e) Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.

f) Türk Gıda Kodeksi Tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**ŞEHRİYE (ARPA) :**

* Şehriyeler yeni yıl mahsulü olacak, irmikten mamul piyasanın en iyi cinsinden olacak, içinde yabancı hiçbir madde bulunmayacaktır.
* **500 gram** lık ambalajlar içinde olacaktır.
* TSE belgeli olacak, son kullanma tarihi geçmiş şehriyeler alınmayacak, alınan şehriyeler mal teslimi tarihi itibariyle en az **1 Yıl** kullanımlı olacaktır

**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.

**TOZ ŞEKER**

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

**TOZ BİBER**

* Kırmızı toz biber yemeklerde garnitür olarak kullanılacak özellikte olacaktır. Küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
* Çıplak gözle bakıldığında içerisinde canlı, ölü böcek ile kurt ve kemirici hayvan kalıntıları olmayacaktır. İçerisinde boya vb. maddeler katılmış olmayacaktır.
* Kırmızı toz biber en fazla 5 kg’lık paketlerde, muhafaza süresinde kırmızı toz biber iyi durumunda tutacak, rutubet almalarını önleyecek, gün ışığından koruyacak sızdırmaz özellikte, temiz, kuru, sağlam ve insan sağlığına zararsız piyasada muadili ambalajlarda olacak; bu ambalajları taşıma ve istifte koruyacak dış ambalajlarda olacaktır.
* Kırmızı toz biber kendine has koku, tat ve renkte olacaktır. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecek. Kırmızı toz ve pul biber piyasada bilinen birinci sınıf ürünlerden olacaktır. Birim ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, sınıf, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacaktır. Teslim tarihinden itibaren en az bir (1) yıl kullanım süresi olacaktır.
* Tamamen kendine has özellikleri taşıyacak herhangi bir yabancı madde karışmış olmayacak Tarım bakanlığından izinli olacaktır. TSE yada ISO belgeli olmalıdır.

**TON BALIĞI KONSERVESİ (160 gram/adet)**

* Ton balığı konserveleri ayçiçek yağı içerisinde, iri parçalı olacak ve net 160 gramlık teneke ambalajlarda teslim edilecektir.
* Kapalı kutularda hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
* Konserve kutuların kapakları içeri kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler, içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır.
* 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.

**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.

**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.

**GENEL HÜKÜMLER**

* Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
* Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.
* Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.
* Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
* Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır, (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)
* Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
* Bir gün öncesinden telefon, faks ya da e-posta yoluyla söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00’da siparişe göre kurum depolarına teslim edilecektir. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
* Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
* Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.
* Son kullanma tarihi içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.
* 10.Yüklenici gıdaların kullanıldığı zamanlarda, idare veya Mutfak yetkilileri tarafından çağırılması taktirde her an gelebilecek şekilde Yüklenicinin veya Yetkilisinin hazır olması ve malzemenin pişirilmesine katılması istenebilecektir.
* 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.

**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.**