

## TÜRK TELEKOM KIZ ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ GIDA İHALESİNE İLİŞKİN TEKNİK ŞARTNAME

**1- BEYAZ PEYNİR** : Piyasada satılan en iyi cinsten tam yağlı olup, ekşimiş, çürümüş, küflü olmayıp beyaz renkte olacaktır. 20 Kg lık kapalı ambalaj teneke kutular içerisinde olup, yenildiğinde kendine has koku ve lezzette olacaktır. Ürünün TSE yasa İSO-9002 belgesi olacaktır. Süzme ağırlık üzerinden alınacaktır.

**2-BULGUR** :Yerli sert buğdaylardan kaynatılmış olup havalandırılmış kabuk, toz ve topraklardan ayrılmış olup. İçerisinde % 3 ten fazla yabancı madde bulunmayacaktır. Canlı cansız kurt veya böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Boyalı olmayıp açık sarı renkte olacaktır. Nemli olmayıp pişirildiğinde kendine has koku ve lezzette olacaktır. Komisyon pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar standartlara uygun olacak, köftelik bulgur olmayacaktır. Yeni mahsul olacaktır.5 ve/veya 25 kg'lık çuvallarda olacaktır TSE BELGELİ VE KULLANMA TARİHLERİ üzerinde olacaktır

**3-ÇAY** : 1 kiloluk kapalı yerli çay olacaktır. İçinde çöp ya da başka maddeler bulunmayacak. Pişirildiğinde kendine has kokusu ve tadı olacak. Piyasada satılan en iyi çay olup TSE belgeli olacaktır.

**4- KAHVALTILIKLAR** : Bal, reçel, çikolata ezmesi ve tahin pekmez 20 gram, üçgen peynir ve piknik tereyağı 15 gram olmalıdır. TSE damgalı olmalıdır

**5- DANA ETİ (KEMİKSİZ)** : Kırmızı et kemiksiz dana eti ve idarenin isteğine göre doğranmış ambalajlanmış olacaktır. Etlerin lifleri çok ince ve kesik yüzleri kadife görünümünde olacaktır. Etler dondurulmuş olmayacaktır. Yağ oranı % 8 den fazla olmamalıdır. Verilen etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır. Etler nemli, küflü ve ekşimsi kokulu, yapışkan parlak kırmızı veya kahverengi olmayacaktır. Etler taze, kokusuz, temiz, az yağlı, Belediye ve Hıfzıssıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde bu mezbahanelerde kesilmiş dana eti olması ve hayvan sağlık zabıtası tüzüğü ve etlerin teftiş yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olmalıdır. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.

**6- TATLI** :Halka tatlı veya tulumba tatlısı şeklinde olacaktır. Piyasadaki kaliteli un ve şekerden yapılmış olacaktır. Yapımında glikoz kullanılmayacaktır. Halka tatlı 100 gr 'dan az olmamalıdır. Günlük ve taze olmalıdır

**7- BAHARATLAR (Kırmızı Pul Biber, Siyah Pul Biber (İsot), Karabiber, Beştürlü, Nane, Kimyon, Köri, Tarçın):**

1- Baharatlar kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.

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

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

4-Tüm baharatlar kendi doğal hammaddesinden yapılmış olmalıdır. İçlerinde herhangi yabancı bir madde bulunmayacaktır.

5- Tüm baharatlar piyasada satılan en iyi cinslerden olacaktır.

6- Baharatlar kapalı ambalajlarda teslim edilecektir.

**8- İYOTLU TUZ** : Piyasada satılan en iyi cins yemeklik tuzlardan olup, rengi beyaz, içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Rutubetli olmayıp suda tamamen eriyecektir. Ürün TSE belgeli olacaktır.

**9- KAŞAR PEYNİR** :

1- Kendine özgü tat, renk olmalı, kötü koku olmamalıdır.

2- Görünüşü mükemmel olmalı, kesinlikle süngerleşmiş, delikler olmamalıdır.

- 3- Kabuk rengi beyaz sarımtırak olmalıdır. Temiz ve parlak olmalıdır. Kumlu, kaba, sert veya çok yumuşak ve küflü olmamalıdır.
- 4- Tuz miktarı 100 gram kuru maddede en az %2,5 en çok %6 olmalıdır.
- 5- Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir.
- 6- 1 kg / 1,5 kg / 2 kg' lık vakumlu ambalajlarda olmalıdır.
- 7- Kaşar peynirler eritme peynir olmayacaktır.
- 8- Eritme peyniri kesinlikle alınmayacaktır.
- 9- Kaşar peynir lezzet testinin yanı sıra erime testine tabi tutulacaktır. İstenilen erime kapasitesine sahip peynirler kabul edilecektir.

**10- KEK :** Kek en az 30 g olacak ve TSE belgeli olacak

**11-KURU FASÜLYE :** Piyasada satılan en iyi cinsten olup iri taneli olacaktır. Çabuk ve iyi pişenlerden olup bütün mallar aynı kalitede olacaktır. Buruşuk, kurt yenikliği çürük veya sararmış taneler % 3 ten fazla olmayacaktır. Nemli ve rutubetli olmayıp yenildiği zaman kendine has koku ve lezzette olacaktır. 5 ve/veya 25 Kg' lık torbalarda olacaktır .Komisyon gerek görürse pişirip deneyecektir. TSE belgeli, son kullanım ve üretim tarihleri üzerinde olacaktır.

## **12- ŞEKER (TOZ – KESME –KÜP- TEKLİ KAĞIT AMBALAJLI)**

1. Şeker yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. Rafine, 1. sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
4. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacaktır.
5. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyafı, 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. Kesme ve Küp Şekerler; 1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. **Tekli, kağıt ambalajlı küp şekerlerden** olup, ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
7. İstenildiğinde 1000 gr'lık kutularda getirilecektir

## **13- LİMON SUYU:**

- 1- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- 2- Doğal limon suyunun tat ve rengine olacaktır.
- 3- Ağızda acı, metalik ve yabancı aroma tadı bırakmamalıdır.
- 4- Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olarak üretilmelidir.
- 5- Türk Gıda Kodeksinin belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
- 6- 1 lt'lik ağız kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir

**14- MAKARNA :**Ekstra sert un ve buğday irmiğinden yapılmış olacak, içinde buğday unundan başka un ve nişasta olmayacaktır. 5 -10 kg' lık kapalı ambalaj naylon torbalarda olup içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Pişirildiğinde kendine has koku ve renkte olacaktır. Mal TSE ve ISO-9002 belgeli olacaktır.

**15- KIRMIZI MERCİMEK :** Piyasada satılan en iyi cinslerden olup içinde toz, toprak oranı en fazla %3 olacaktır. Pişme süresi çabuk olanlardan olup yenildiğinde kendine has koku ve lezzette olacaktır. Yeni Ürün olup, 5 ve/veya 25 Kg lık çuvallar içerisinde olacaktır

**16- MEYVE NEKTARI :** 200 ML 'lik Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. TSE belgeli olacaktır

**17- NOHUT** : Piyasada satılan en iyi cinsten olup iri taneli olacaktır. Çabuk ve iyi pişenlerden olup bütün mallar aynı kalitede olacaktır. Buruşuk, kurt yenikliği, çürük veya sararmış taneler % 3 ten fazla olmayacaktır. Nemli ve rutubetli olmayıp yenildiği zaman kendine has koku ve lezzette olacaktır. 5 ve/veya 25 Kg' lık torbalarda bulunacaktır. Komisyon gerek görürse pişirip deneyecektir.

**18- PAKET AYRAN** : 200 ML 'lik Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. TSE belgeli olacaktır.

### **19- PİDE EKMEĞİ :**

1. Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite undan yapılmış hamur olacaktır.
2. Pidelere 200 ±20 gr aralıktaki hamurdan yapılmış olacaktır.
3. Pidelere içleri kurumumuz tarafından hazırlanacaktır. Pide hamuru, pişirimi ve kurumumuza teslimi firma tarafından yapılacaktır.
4. Ürünler aşırı yanık, pişmemiş, gereğinden kalın olmayacaktır. Ürünlerin kenarları gereğinden fazla kalın olmayacaktır. Kapalı ve açık pide şeklinde sipariş verilecektir.
5. Ürünler kurumumuz 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.

**20- PİRİNÇ** :Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Siyah olmayacak canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Nemli olmayıp pişirildiğinde kendine has koku ve lezzette olacaktır. İçerisinde % 3 ten fazla yabancı cisim bulunmayacaktır. Yeni mahsul olacaktır. Komisyon isterse pilav yaptıktan sonra alıp almamakta serbesttir. Çuvallar yırtık, sökülük olmayıp, standart çuvallar içerisinde olacaktır.

### **21- SİMİT VE POĞAÇA :**

- 1)Simit Poğaçanın çeşitlerinde tat, koku ve renk bozukluğu olmayacak
- 2)Simit ve poğaçanın 55-60 gr. olmalıdır

**22- AYÇİÇEK YAĞI** :Piyasada satılan en iyi cinslerden olup kızartma esnasında kararma olmayacaktır.18 LT' lik kapalı ambalaj teneke kutularda olup ambalajların içi ve dışı temiz olacaktır. Mal TSE ya da İSO-9002 belgeli olacaktır. 2022 veya 2023 yılı üretimi olacaktır. İçerisinde tortu ve su bulunmamalı. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Koku ve lezzeti doğal olacaktır. Her hangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı ve markası imal, son kullanma tarihi ve TSE damgası olacaktır.

### **23- ZEYTİN (SİYAH – YEŞİL) :**

İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Salamurası tamamen alınmış, tat ve nefaset itibariyle piyasada satılan 1. kalite zeytinlerden olacak; ezik, acı, çürük küflü ve fena kokulu canlı ve cansız parazitli kurt yenikli ve parazit ifrazını içermeyecektir.

### **24- SUCUK :**

Alımı Yapılacak Sucuklar % 100 tavuk (piliç) etinden olacak. TSE Belgeli olacak.

**25- TAVUK (PİLİÇ) ETİ:** Alınacak etler piyasanın birinci kalitesi olup teklif mektubunda belirtilen miktarlarda BUT VE GÖĞÜS eti olacaktır.

**26- KARIŞIK TURŞU:** Turşu tabii sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahana) sebzelerinden yalnız bir cinsten 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 koku dağılmış acı bayat olmayacak. Tabii lezzette

olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır. Turşu suyunun içindeki tabii sirke miktarı (asetik) cinsinden % 1 den az olmayacaktır. Turşu suyundaki su miktarı (Sodyum klorür % 4 den fazla olmayacaktır.) içerisinde muhafaza için antispetik maddeler katılmamış olacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olup, 19 Kg lık teneke kutular içerisinde olup, yenildiğinde kendine has koku ve lezzete olacaktır Ürün TSE belgeli olacaktır.10 kg lık ta olabilir.

**27- YOĞURT:** Günlük ve taze olacaktır. Piyasanın birinci kalitesi olup TSE damgalı olacaktır

**28- TAVUK YUMURTASI :**

- 1- Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
- 2- Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
- 3- Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
- 4- Hava boşluğu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemelidir.
- 5- Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
- 6- Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
- 7- Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 60 gr dan az olmayacaktır.
- 8- Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE' ye uygun olacaktır

**29- DOMATES :**

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- 2- Domateslerin en küçüğü 50 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 3- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5 e kadar alınır.
- 4- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler çürük bozuk küflü olmamak kaydıyla % 3 e kadar alınır.
- 5- İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı % 10 u geçmeyecektir.
- 6- Domatesler temiz ve sağlam sandık içerisinde getirilecektir

**30- ELMA**

1. İyi cins elmalardan olacaktır.
2. Elmalar ayrı cins ve kalitece olmayıp aynı kalitede olacaktır.
3. Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
5. Tanelerin ağırlığı 140-160 gr olacaktır.
6. Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.

**31- HAVUÇ:**

1. Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
3. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kırık havuçlar %3'e kadar alınır.
5. Havuçların en ince yeri 2 cm'den az ve en kalın yeri 5 cm'den fazla olmayacaktır.

**32- TAZE KABAK :**

1. Piyasada satılan taze kabaklardan olacaktır.
2. Çürük buruşmuş sararmış pörsümüş kartlaşmış tohuma kaçmış, ezik bozuk ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
3. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

**33- KARALAHANA :**

1. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden, bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır.
2. Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürük, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.

3. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
4. Yan kökleri olmayacak, enine kesildiğinde içten dışa doğru bir, ortak merkezli dairelere sahip olacak, kalın beyaz renkli damarlar görülmeyecektir.
5. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gramdan aşağı olmayacaktır.
6. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde ve haşere yeniği bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

### **34- KURU SOĞAN**

1. Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, porsuk, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacak.
3. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Filizlenmiş, filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında % 3 e kadar yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak kaydıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı % 2 yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların % 50 si 60 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
6. Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak olduğu taktirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.
7. İthal soğan olmayacaktır.

### **35- MANDALİNA**

- 1- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabii rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- 2- Tam ezik ekşi içi kurumuş susuz çürük donmuş küflü olmayacaktır.
- 3- Mandalinaların her biri 80 gramdan aşağı olmayacaktır.
- 4- Mandalinalar piyasa temaüllü olarak sandık ambalajlar içinde getirir.

### **36- MARUL(KIVIRCIK-AYSBERG) :**

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, taze, körpe, temiz ve kuru ürünlerden olacaktır.
2. Toprak bulaşmış yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak, acı olmayacak, dolgun olacaktır.
3. Kökü sararmış, dış yaprakları kesilmiş olmayacaktır.
4. Islak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat, kartlaşmış, tohuma kaçmış, acı lezzetli ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık bulunmayacaktır.
6. Kökleri, dip yapraklara yakın ve düzgün şekilde kesilmiş ve ambalajlı olacaktır.
7. Her bir marulun ağırlığı 500 gr'dan aşağı olmayacaktır. Daha aşağı olduğu takdirde %3'e kadar ve son turfanda zamanında 300 gr'dan aşağı olmamak şartıyla %5'e kadar kabul edilir.
8. Kıvırcık salatalar göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar %10'a kadar aynen alınır.
9. Aysberg (Göbek) marulların kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır. Islak çamurlu olmayacaktır.
10. Gereğinden fazla kullanılamayacak dış yaprak bulunmayacaktır. Bulunduğu takdirde tartım kilosundan fire olarak düşürülecektir.

### **37- MAYDANOZ:**

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
2. Demetlilerin tamamı aynı cins olacak. En küçüğü 75 gramdan az olmayacak

### **38- MUZ :**

1. Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmış olacak ham ve sert olmayacaktır.
2. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.
3. Her birinin ağırlığı 150-200 gr olacaktır.
4. Muzlar tahta sandık içerisinde gövdelerinden kesilmiş olarak salkımlar halinde getirilecektir.

### **39-PATATES :**

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
2. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, porsuk, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı, filizi kırılmış olmayacaktır.
3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden filizlenmiş ve ya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında % 2 ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında alınmayacaktır.
4. Çapa yaralı patatesler % 2 yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç iyi vasıflı patatesler alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin % 50 si 80 gramdan % 30 u 50 gramdan aşağı olmayacaktır

### **40- PATLICAN :**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins taze körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük ezik porsuk kartlaşmış çekirdekleri beyazlığını kaybetmiş çekirdeklerinin rengi sararmış ham acı ve gün vurmüş olmayacaktır.
3. Patlıcanlar orta büyüklükte en aşağı 150 gram olacaktır.
4. Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır

### **41- PORTAKAL:**

1. Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabii rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.
2. Ham ezik yeşil ekşi çürük donuk kirli küflü porsuk yumuşamış suyu çekilmiş kurumuş kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.
3. Beher adet portakal 150 gramdan aşağı olmayacak
4. Portakallar piyasa temaüllü sandık veya sepetler içinde alınır.

### **42- SALATALIK (HIYAR)**

1. Hıyarlar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı porsuk çürük ve ezik olmayacaktır.
2. Boyu 20 cm den çapı 4 cm den aşağı olmayacaktır.

### **43- YEŞİL BİBER:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan, bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgun, normal renk ve şeklinde, özürsüz, iyi cins, taze ve körpe biberlerden olacaktır.
2. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır.
3. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Sap kesilmişse sapın boyu 1 cm'den kısa olmayacaktır.
5. Köy biberleri tatlı ve orta-iri boy olacaktır. Küçük boylar teslim alınmayacaktır.

### **44-SARIMSAK :**

1. Yeni mahsul ve iri taneli olacaktır.
2. Küçük taneli, çürük ve ezik olmayacaktır.
3. Bütün, sıkı, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş çeşidi kendine özgü renkte, başları düzgün şekilde, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olacaktır.
4. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri olmayacaktır.
5. Kökü baş kısmının hemen dibinden ve düzgün bir şekilde kesilmiş olacaktır.
6. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek şekilde bozulmuş sarımsaklara hiç bir şekilde müsaade edilmeyecektir.
7. Anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
8. Küçük ve orta taneli sarımsaklar kesinlikle kabul edilmeyecektir.
9. Sarımsaklar yerli ürünlerden olacaktır. İthal ürünler kabul edilmeyecektir.

**45- DOMATES SALÇASI :** Piyasada satılan en iyi cinslerden olup 5 Kg' lık kapalı ambalajda olacaktır. Ekşimiş küflenmiş ve boyalı olmayacaktır. Mal TSE ya da İSO-9002 belgeli olacaktır. Üretim tarihi yeni yıl olacaktır.

## **GENEL ŞARTLAR:**

- 1- Tüm malzemeler piyasanın birinci kalitesi olacaktır. TSE belgeli olması zorunludur.
- 2- Ambalajların tamamı net ağırlıkları üzerinden hesaplanacaktır. Süzme ağırlık gerektiren malzemeler süzme ağırlık üzerinden alınacaktır (peynir-zeytin-reçel-konserve-bezelye-turşu-yağ... vb)
- 3- Üretim, imalat ve son kullanma tarihlerine dikkat edilecektir. Süresi geçmiş veya geçmeye az kalmış ürünler komisyonumuzca geri gönderilecektir.
- 4- Uygun koşullarda saklandığı halde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından değiştirilir.
- 5- Malzeme teslim alımı mesai saatleri içinde yapılacaktır.
- 6- Tüm Malzemelerden önce 46 kalem numune getirilerek mal muayene komisyonu tarafından onaylandıktan sonra diğer malzemeler getirilecektir.
- 7- Alınacak Gıda maddelerinin Türk Gıda Kodeksine ve 5179 Sayılı Kanuna uygun üretilmiş olması, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından Gıda Üretim İzni almış olması gerekir.
- 8- Tüm gıda ürünleri standartlarda olacaktır.
- 9- Toplam malzemelerde okulun ihtiyaçlarına göre teklif fiyatı üzerinden yüzde 20 artırma veya eksiltme yoluna gidilebilir.
- 10- Günlük ve haftalık alınacak malzemeler dışında kalan malzemelerin (kuru gıdalar) en az % 80' i hemen alınacaktır. Geri kalan kısmı tüketim durumuna göre 2023-2024 eğitim öğretim yılı sonuna kadar istenecektir.
- 11- Günlük ve haftalık kullanılacak malzemeler (et, tavuk eti, ekme, yoğurt, sebze, meyve, simit, poğaç, tatlı, ayran, meyve nektarı, yumurta, peynir) okul idaresince belirlenecek saat ve günlerde yüklenici firma tarafından teslim edilecektir. Bu gün ve saatler dışında teslimat kesinlikle yapılmayacaktır. Firma bu yükümlülüğü peşin kabul etmiş sayılacaktır.
- 12- Bozuk, bayat, süresi geçmiş veya geçmeye yakın tüm malzemelerde yüklenici firma sorumludur. Bu malzemelerin değiştirilmesi, günlük malzemelerin de anında değiştirilmesi yüklenici firmanın sorumluluğundadır. Bozuk, bayat, süresi geçmiş veya geçmeye yakın malzemelerin getirilmesi durumunda ilgili malzemeler geri iade edilecektir.
- 13- Günlük malzemeler pansiyon müdür yardımcısı, nöbetçi öğretmenler ve aşçı tarafından tutanak düzenlenerek teslim alınacaktır.