

T.C.
SİLVAN KAYMAKAMLIĞI
SİLVAN CUMHURİYET ANAOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

DANA KEMİKLİ KARKAS ETİN SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

İşin konusu

MADDE 1 – (1) Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki Yemek Üretim Tesisinde Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere “**Dana Kemiksiz Karkas Et ve Kıyma Alımı İşİ**” bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

Tanımlar

MADDE 2 – (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

a) **İdare:** SİLVAN Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğünü,

b) **Yüklenici:** Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere satın alınacak ‘**Dana Kemiksiz Karkas Et ve Kıyma Alımı İşİ**’ ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

c) **Muayene ve Kabul Komisyonu:** Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6’ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri

MADDE 3- (1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha (fotokopili) olarak koçanlar halinde bastırılacak ve İdareye teslim edilecektir. İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemelere ilişkin sipariş fişi İdarenin ilgili birimi tarafından doldurulacak ve 1 (bir) gün önceden bir nüshası imzalı ve kaşeli olarak Yükleniciye bildirilecektir.

(2) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(3) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuvara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığı belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(4) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(5) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(6) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(7) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

İhaleye ait teknik hususlar

MADDE 5 – (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.

KIRMIZI DANA ETİ ve KIYMASI (Kemiksiz Karkas Et ve Kıyma)

1. Kırmızı et % 100 dana eti olmalıdır.
2. Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik. Toprak vs.) bulunmayacaktır.
3. Etler ve kıymalar; dana eti olarak getirilecektir. Dana karkasların kemiksiz olacaktır.
4. Gövde etlerde baş, deri, hanap ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları, solunum ve sindirim organları, kalp ve dalak, iç ve çöz yağları ile sidik kesesi ve kordonu, iç dölllenme organları ve bağlantı noktasından itibaren kuyruk bulunmayacaktır. Kaburga, gerdan ve butlarda böbrek yağı ve kavram yağı olmayacaktır. Etin (gövde ve uzuvların) tamamı 36 aylık ve daha küçük yaştaki dana eti olacaktır.
5. Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra en az 6 saat dinlendirilmiş olacak, rigormortisi tamamlanmış olacaktır.
6. Etler ve kıymalar dondurulmuş olmayacaktır.

Duyusal Özellikler;

1. Etler kendine has görünümde, kokuda ve renkte (kırmızı ve canlı, parlak renkte) olacaktır. Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacak, koyu kırmızı, kahverengimsi, siyah olmayacaktır.
2. Etlerde ve kıymalarda et ve yağ renginde değişme, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeler. Renkte matlaşma (donuklaşma), et yüzeyinde yapışkan, sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir
3. Bir miktar yağ kokusu içeren et alınıp işlemi yapıldığında ette kokuşma hissini veren koku bulunmayacaktır.
4. Etlerde derin ve yüzeysel kokuşma kesinlikle bulunmayacaktır. Etlerde kükürtlü ve amonyak, kokuşma görülmeyecektir
5. Piştikten sonra etler ve kıymalar kendine has tat ve kokuda olacak, yerken lifleri kaba ve zor çiğnenen nitelikte olmayacaktır.
6. Etler başlanarak tadına bakıldığında tat ve kokusu kendisine has özellikte ve lezzetli olacak etlerde küflü tat ve koku, bulunmayacak, tat ve kokuda ağrışma ve oksidatif acılaşıma olmayacaktır.

Fiziksel Özellikler:

Etlilik ile ilgili özellikler;

1. Gövde dolgun tıkkız ve derindir, sokum geniş ve dolgundur, butlar dolgun ve yuvarlaktır, but profili dış bükeydir, omuz kabarık ve dolgundur. Etlerde kavram yağları alınmış olarak gelecektir organ dışı yağlanması fazla olan etler kabul edilmeyecektir. Karkasın bel gözü kası genişliği ve mermerleşme (yağın kasa düzgün dağılımı) gözlemlenecektir
2. Kuruma gelen etler marine edilmemiş olmalıdır.

Serolojik özellikler:

Et sadece dana eti içerecek, dana etlerine başka cins hayvan etleri ve tek tırnaklı hayvan etleri karıştırılmayacak veya dikilmeyecektir. Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 138. maddesine göre uygun kesilmiş olacaktır. Üzerinde dana olduğunu gösterir resmi mezbahana mühürü bulunacaktır. **Testisler üzerinde olacak şekilde kesimin yapılmış olması gerekmektedir.** Muayene komisyonu huzurunda testisleri olduğu tespit edildikten sonra, testisleri kesilip, gövde eti tartılarak teslim alınacaktır.

Hijyenik özellikler

1. Sağlık damgaları bütün ve net belirgin şekilde et üzerinde görülecektir.
2. Hijyenik ve sağlık kontrolleri yapılmış etler araç dezenfeksiyonu sağlanmış soğutucu sistemi bulunan araçlarda sevk olması ve et iç sıcaklığının lojistik zincir boyunca 0-+4 °C olması gerekmektedir.
3. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun soğutma sistemli (frigofirik araç) ve hijyenik özellik şartlarını sağlayacaktır.
4. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Kemiksiz gövde dana eti şeklindeki etler Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalıdır.

5. Dana etleri, damga çizgisi boyunca yukardan aşağı doğru zararsız mavi renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek şekilde sınıf işareti ile damgalanacaktır.
6. Kırmızı ette veteriner ilaç tolerans değerleri Türk gıda kodeksi yönetmeliğinde belirtilen tolerans değerlerin üstünde olmamalıdır.
7. Kırmızı ette bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
8. Kırmızı ette bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.

Kimyasal Özellikler:

1. PH değeri : Etlerin PH'ı 5.6-6.2 arasında olacaktır. Ete ait diğer kimyasal özellikler Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde belirtilmiş olan değerlere uygunluk sağlamalıdır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

1-Çiğ kırmızı et için mikrobiyolojik kriterler: çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde belirtilmiş olan değerlere uygunluk sağlamalıdır.

2- Etlerin 25 gramında salmonella bulunmayacaktır.

3-Etlerin 1 gramında maksimum. Toplam mezofilik aerobik mikroorganizma sayısı en çok $5 \cdot 10^6$ cfu/gr adet olacaktır.

4-E.coli o 157: H7 etlerin 25 gramında bulunmamalı.

5-Etlerin 1 gramında maks. toplam küf ve maya sayısı en çok $1,0 \cdot 10^6$ adet olacaktır.

6-Etlerin 1 gramında maks. Clostridium perfringens $2,0 \cdot 10^6$ olacaktır.

7-Etlerin 1 gramında maks. Pseudomonas $5,0 \cdot 10^4$ olacaktır.

8-Etlerin yüzeyinde küfler tarafından meydana getirilen püskülleşme, çiçeklenme, siyah benekler ve yeşil lekeler görülmeyecektir.

Numune Alma:

1. Tipi ve kesim tarih aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan etler bir parti sayılacaktır.

Kontrol ve Muayene:

1. Etin muayenesi muayene komisyonu tarafından yapılacaktır. Muayene esnasında tüm hatalar sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumludur.

2. İdarece istenildiği takdirde Mikrobiyolojik ve toksikolojik muayeneler için numune alma: Mikrobiyolojik ve toksikolojik muayeneler için önceden sterilize edilmiş numune kaplarına partiyi temsil edecek şekilde en az 200 gr numune (incik kasları üzerindeki facialarla birlikte ön ve arka kollardan çapraz olarak aseptik koşullarda alınacaktır. Alınan numuneler steril kavanozlara konulacak ve bu numuneler soğuk zincire riayet edilerek (içerisinde numune bulunan kavanozları buz kutusuna konularak) İdare istediği takdirde analizi yapılacak olan laboratuara gönderilecektir. Numune alma sırasında sterilize edilmiş bıçak, matkap gibi cihazlar kullanılacaktır.

3. Fiziksel ve duyuşal muayeneler: Dana etlerinin gözle ve elle muayenesi her parça için tek tek yapılacaktır.

Yapılacak muayeneler:

1. **Duyuşal Muayeneler:** etler renk, görünüş tat ve koku yönünden incelenerek duyuşal muayenesi yapılacaktır. Muayene komisyonu gerek gördüğü takdirde eti haşlayıp duyuşal muayenesini yaparak karar verecektir.(Hayvanın sadece küspe yemesi halinde oluşun tat ve koku olursa, et geri iade edilecektir.)

2. **Fiziksel Muayeneler:** Serolojik muayene, kimyasal muayene, mikrobiyolojik ve toksikolojik muayeneler ve hijyenik özelliklerin muayenesi ile ilgili istenen özelliklerin muayenesi ile ilgili istenen özelliklerin muayenesi şartnamede belirtilen özelliklerin aranması şeklinde yapılacaktır. Mal muayene komisyonunca etin alımı sırasında karkasın 12. ve 13. kaburgaları arasında sırt bölgesindeki bel gözü kası (m.longissimus thoracis et lumborum) gebeşliği ve bu kasın kesimiyle mermerleşme (yağın kasa düzgün dağılımı) gözlemlenecektir

3. Muayene komisyonu tarafından gerek görülmesi halinde laboratuvar testleri istenecektir.

4. Gönderilen numunelerin tamamı istenecek testlere tabii tutulacak ve sonuçlardan bir tanesi dahi

5. Uygun çıkmazsa gelen parti reddedilecektir. Muayene için öngörülen laboratuvar vb. analizlerle ilgili tüm masraflar; yükleniciye ait olacaktır.

6. Taze kesim etleri garanti süresi 1 hafta olmalıdır. 1 hafta içinde bozulan etin iadesi yapılacaktır ve yerine istenilen kalitede et getirilecektir.

7. Dana etlerini Taşındığı araç ve Depolandığı yerlerin sağlığa/temizliğe uygun durumunun belirlenmesi amacıyla muayene komisyonu belirsiz zamanlarda denetleme yaparak teknik ve hijyenik şartların yönetmenliğe uygun şekilde yapılıp yapılmadığını denetleyecektir.

8. Yüklenici ürünü idarenin belirteceği yere indirmekle yükümlü olacaktır.

9. Etler kuruma isteğe bağlı olarak talep edilen zamanlarda ve miktarda sevk edecektir.

10. Kurum etlerin muayenesi sonucu uygun görmediği etleri kabul etmeyecektir. Uygun görülmeyen etler en geç 12 saat içerisinde değiştirilecektir.

11. İdarece İstenilen etler yüklenici tarafından en kısa zamanda işleri aksatmamak amacıyla teslim edecektir.

12. Etlerin tesliminde en az iki personel tarafından yapılacak ve görevli personeller kolay temizlenebilir açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir.

13. Yüklenici Etin kullanıldığı zamanlarda, idare veya Mutfak yetkilileri tarafından çağırılması taktirde her an gelebilecek şekilde Yüklenicinin veya Yetkilisinin hazır olması istenebilecektir.

14. Yüklenici İdarenin Günlük veya Haftalık sipariş Kg miktarına göre Eti idarenin Muayene komisyonun teslim edecektir.

15. Dana Eti ve Kıyması (Kemiksiz Karkas) Mal alımı Toptan satış, işlenmemiş olduğundan KDV oranı %1 olup istekliler tekliflerini KDV hariç vereceklerdir.

İstekli/Yüklenici Sorumluluklarına Ait Diğer Hususlar;

İdare/ Muayene komisyonu veya teslim alma görevlilerince teslim alma aşamasında Etlerde Teknik Şartnameye uygunsuzluk veya herhangi bir anormallik tespit ettiği veya gözlemediği durumunda etin 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.

ALINACAK ET ÜRÜNÜNÜN CİNSİ VE BİRİMİ

SIRA NO	NEVİ CİNSİ	BİRİMİ
1	DANA ETİ KEMİKSİZ (KARKAS)	KG
2	DANA KIYMA (KARKAS)	KG

YAŞ SEBZE VE MEYVENİN SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

İşin konusu

MADDE 1 – (1) Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki Yemek Üretim Tesisinde Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere **“Sebze-Meyve Alımı İşi”** bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

Tanımlar

MADDE 2 – (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

d) **İdare:**Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü nü,

e) **Yüklenici:**Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere satın alınacak **‘Sebze ve Meyve Alımı İşi’** ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

f) **Muayene ve Kabul Komisyonu:** Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere idare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri

MADDE 3- (1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha (fotokopili) olarak koçanlar halinde bastırılacak ve İdareye teslim edilecektir. İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemelere ilişkin sipariş fişi İdarenin ilgili birimi tarafından doldurulacak ve 1 (bir) gün önceden bir nüshası imzalı ve kaşeli olarak Yükleniciye bildirilecektir.

(2) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(3) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuvara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığının belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(4) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(5) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(6) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(7) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

İhaleye ait teknik hususlar

MADDE 5 – (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.

YAŞ SEBZE VE MEYVENİN EVSAFI

BİBER (ÇARLISTON, DOLMALIK, SİVRİ, KAPYA (KIRMIZI-YEŞİL):

- Piyasada mevsimine göre satılan, bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgun, çeşidine normal renk ve şeklinde, özürsüz, iyi cins, taze ve körpe biberlerden olacaktır.
- Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır.
- Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

Sap kesilmişse sapın boyu 1 cm'den kısa olmayacaktır.

- Dolmalık biberler iri boy olarak alınacaktır. Adedi 75 gr-100 gr olacaktır. Kalın etli dolmalık olacak, çapı en az 7-8 cm olacaktır. Acı olmayacaktır.
- Dolmalık biberler kuruluşun isteğine göre yeşil veya kırmızı dolmalık biber olarak getirilecektir.
- Kırmızıbiberler iri boy olacaktır. Gerektiğinde dolmalık boyutta alınacaktır.

Sivri biber lüzumuna göre alınacaktır.

- Biberler tatlı ve orta-iri boy olacaktır. Küçük boylar teslim alınmayacaktır.

DEREOTU:

- a) Dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, iyi gelişmiş ve bileşik yaprağın bütün yaprakları tam olacaktır.
- b) Üzerinde parazit ve hastalıklardan veya fiziksel etkenlerden oluşan zararlar donmalar, toprak ve çamur bulunmayacaktır.
- c) Kendine özgü renginde olacaktır.
- d) Demetler halinde bağlı olacaktır.

- e) Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir araya gelecek şekilde yapılacaktır. Bu hizadan itibaren yaprak sapı 5 cm'yi geçmeyecek şekilde düzgün olarak kesilmiş olacaktır.
- f) Tartıldığında 50 şer gramlık demetler halinde olacak ve içinde yabancı otlar bulunmayacaktır.
- g) Piyasada satılan birinci sınıf olacaktır. Üzerinde ilaç kalıntısı ve kötü koku olmayacaktır.

DOMATES:

- a) Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimişle bozulmuş olmayacaktır.
- b) Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5'e kadar aynen alınır.
- c) Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, bozuk, küflü olmamak kaydıyla) % 3'e kadar aynen alınır.
- d) İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı % 10'u geçmeyecektir.
- e) Domatesler bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arındırılmış, olgun, kızarmış olmalıdır.
- f) Sarı ve yeşil miktarları % 2' den fazla olmamalıdır. Ortalama büyüklükleri 150-200 gr.dan az olmamalıdır. Orijinal temiz plastik ambalajlarda teslim edilmelidir.

ELMA:

- a) İyi cins piyasadaki birinci sınıf elmalar olacaktır.
- b) Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp aynı kalitede olacaktır.
- c) Elmalar cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.
- d) Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
- e) Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
- f) Elmalar temiz plastik kasalar içinde teslim edilecektir.
- g) Üzerinde ilaç kalıntısı olmayacaktır.
- h) Tanelerin ağırlığı 120-200 gr'dan olacaktır.
- i) TS 100 e uygun olacaktır.

ARMUT

1. Piyasada satılan olgunlaşmış iyi cins, yeni sene ürünü, bütün, sağlam, temiz, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş armutlardan olacaktır.
2. Armutlar sulu ve tatlı olacaktır.
3. Buruk lezzette ve kuru olmayacaktır.
4. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli, küflü, çürük, kurtlu, kurt yenikli, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.
5. Armutların ağırlığı yaz aylarında 230–250 gram, kış aylarında 80–100 gram olacaktır.
6. Teslimat kış aylarında 2 veya 3 sıralı, yaz aylarında tek sıralı kasalarla olacaktır.

KIRMIZI ERİK / YEŞİL ERİK

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, olgun, şekil, gelişme ve renk bakımından çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ürünlerden olacaktır.
2. Kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (Can erik yeşil olabilir) taze ve olgun eriklerden olacaktır.
3. Ham, çok ekşi, çok sert, çürük, çok yumuşamış, pörsük, ezik, topraklı, buruşuk, çatlak, çürük, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.
4. Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu olabilecek ve meyve eti sıkı yapılı olacaktır.
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
6. Yeşil Erik; Papaz, Kebap, Aynalı ve Can tabir edilen cinslerden olacaktır.
7. Kırmızı Erik; Japon (Formosa, SantaRosa, Climax, Anjelika) ve Avrupa (Stanley, Giant, President, Sugar), Mürdüm eriklerinden 50 gr – 60 gr tane ağırlığında ve tatlı tiplerden olacaktır.

MANDALİNA

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz, olgunlaşmış ve tabii rengini almış ürünlerden olacaktır.
2. Kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
3. **Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, buruşuk, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli, küflü, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır.**
4. Mandalinaların her biri 100-125 gramdan olacaktır.
5. Mandalinalar Çekirdeksiz olanlardan tercih edilecektir.
6. Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir. Mandalinalar iki sıra olarak getirilecektir.
7. Sapları silme kesilmiş olacak.
8. Yabancı tat ve koku, dış kısımda aşırı nem bulunmayacaktır.

MUZ

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, temiz, sağlam, bütün, parlak, sıkı, iyi olgunlaşmış, doğal lezzette ve öncelikle yerli muz olacaktır.
2. Ham ve sert olmayacaktır.
3. Yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürük, ezik, donma ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitleri, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, don çalığı kalın kabuğu, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır.
4. Her birinin tane ağırlığı 230-250 gram olacaktır.
5. Muzlar karton koli içerisinde, tarak şeklinde, gövdelerinden kesilmiş olarak, salkımlar halinde getirilecektir.
6. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır.

NEKTARİN /ŞEFTALİ

1. Piyasanın iyi cins, olgun, tatlı ve kendine has lezzetteki nektarin ve şeftalilerinden olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, kirli ve herhangi bir surette, bozulmuş olmayacaktır.
3. Şeftali ve nektarinlerin beheri 180-200 gram ağırlığında olacaktır. Daha az gramajda olanlar alınmayacaktır.
4. Ürünler temiz kasalarda getirilecektir.
5. Muayene Kabul Komisyonu iyi vasıfta bulunan şeftaliler ve nektarinler arasında görülebilecek ham ve bereli olanları %1'e kadar aynen kabul edecektir.

PORTAKAL / SIKMALIK PORTAKAL

1. **Piyasada satılan iyi cins, dolgun, etli, sulu, tatlı, bütün, sağlam, temiz doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington, Finike veya Yafa portakallardan olacaktır.**
2. Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, donmuş, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır. Mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler bulunmayacaktır.
3. Sapları silme kesilmiş olacaktır.
4. Çekirdeksiz olacaktır.
5. Beher adet portakal 230-250 gram olacaktır. 230 gr'dan az olanlar kabul edilmeyecektir.
6. Orijinal ambalajlı olarak sandıklarda, diyagonal şekilde dizili olacaktır. Yabancı tat, koku ve dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.
7. İstenildiğinde sıkmalık portakal getirilecektir. Sıkmalık portakal tatlı, sulu olacaktır.

HAVUÇ:

- a) Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
- b) Ezik, çürük, donmuş, porsumuş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş katılaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
- c) Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- d) Kırık havuçlar % 3'e kadar alınır.
- e) Havuçlar bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz (yıkandıklarında üzerinde mümkün olduğu kadar yabancı madde bulunmayan), körpe, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalıdır.

- f) Havuçların boyu 25 - 30 cm. çapı 3 cm. ağırlığı 200 gr.dan az olmamalıdır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır. Kendine özgü orijinal ambalajında olacaktır.

TS 1193 e uygun ekstra sınıf olacaktır.

ISPANAK TAZE:

- a) Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, körpe, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- b) ıspanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- c) ıspanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

ıspanaklar demet halinde plastik kasalarda getirilecektir, vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

KABAK:

- a) Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
- b) Çürük, buruşmuş, sararmış, porsuğu, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- c) Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

Plastik kasalar içinde olacaktır.

KURU SOĞAN:

- a) Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
- b) Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, pörsük, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- c) Soğanlar sapsız olacaktır.
- d) Filizlenmiş ve filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında % 3'e kadar, yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı % 2'yi geçmeyecektir.
- e) Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde, soğanların % 50'si 60 gr.dan, % 30'u 50 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- f) Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak, olduğu takdirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.
- g) İthal soğan olmayacaktır. TS 796 ya uygun soğanlardan olacaktır.
- h) Soğanlar don vurmamış, en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Soğanlarda filizlenme, yumuşama olmamalıdır. Soğanların sapları 4 cm.' den fazla bir uzunlukta olmamalı ve kök püskülleri koparılmış olmalıdır. Soğanların her biri 300 gr.dan az olmayacaktır.

Ambalajlar, ağırlığı 50 kg'ı geçmeyen (isteğe göre daha büyük ambalajlar kullanılabilir) sandık, kutu, file ve/veya torba olmalıdır. Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır. Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak.

MANDALİNA:

- a) Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- b) Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
- c) Mandalinaların beheri 100 gr.dan ve 10 adedi 1 kg.dan aşağı olmayacaktır.
- d) Mandalinalar piyasa teamüllü tahta sandık ambalajlar içinde getirilir.

Mandalina taşımaya uygun plastik kasalarda olacaktır.

PATATES:

- a) Yeni sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
- b) Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı, filizi kırılmış olmayacaktır.
- c) Aralarında tesadüf edebilecek bu tip kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında % 2'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu oran % 2'yi geçmeyecektir.
- d) Çapa yaralı patatesler % 2'yi geçmeyecektir.
- e) Kusurlular hariç veya normal iyi vasıflı patatesler, alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin % 50'si 80 gr.dan, % 30'u 50 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- f) Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş, filizlenmemiş olmalıdır. Patateslerde görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve belirtiler, aşırı şekil bozuklukları,

yumru sathının 1/8' ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm' den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri, pas lekeleri, et kısmındaki oyuklar, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzluğu belirtileri, don zararı olmamalıdır.

Patateslerin ağırlığı; her bir adeti 200 gr.dan aşağı olmamalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince patatesleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte file, jüt çuval, torba olmalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg' ı geçmemeli ve ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

PIRASA:

- a) Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış soğanlardan olacaktır.
- b) Çamurlu, cılız, porsuk, çürümüş, kararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır.
- c) Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil kısımlarının boyu 20 cm den fazla olmayacak şekilde kesilmiş olacaktır. Yaprak boyları 25 cm. olan pırasa miktarı % 5'e kadar aynen alınır. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır.
- d) Pırasaların kalınlığı kutur itibariyle 2,5 cm' den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmın tam ortasından yapılır. Pırasalar piyasada teamüllü demetler halinde alınır.

SALATALIK:

- a) Salatalıklar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, pörsük, çürük, ezik olmayacaktır.
 - b) Boyu 20 cm'den, çapı 4 cm'den aşağı olacaktır.
 - c) Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.
- Kendine özgü plastik kasalarda olacaktır.

VIŞNE:

- a) Piyasada satılan iyi cins, yeni toplanmış, kemale ermiş, taze ve lezzetli Kütahya vişnesi olacaktır.
 - b) Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı, bozuk, kurumuş, pislikli taneleri olmayacaktır.
- Vişneler temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

TAZE SEBZE VE MEYVELER:

GENEL ÖZELLİKLER:

Bütün sebze ve meyveler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve rengini muhafaza etmiş, taze görünümlü olmalıdır. Sebze ve meyvelerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde yabancı tat, etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Sebze ve meyveler plastik kasalarda ve nakliyesi ortam sıcaklığında olmalıdırlar. Her ambalaj içindeki sebze ve meyveler tür, çeşit, boy, sınıf, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Sebze ve meyveler sağlığa vermeyen polietilen plastik kasalarda teslim edilecektir. Teslimatlar idarenin belirlediği gün ve saatlerde **haftada 2 defa** yapılacak ve ürünler yüklenici tarafından mutfağa nakli sağlanacaktır. Ayrıca muayene komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler bir saat içinde yenisi ile değiştirilecektir.

GENEL HUSUSLAR:

1. Ürünler kurumun ihtiyacına göre talep edilen tarih ve saatte teslim edilecektir. Uygun bulunmayan ürünler geri götürülüp yerine istenilen kalitede ve standarttaki ürünü en geç bir saat içinde kuruma getirilecektir. Siparişi verilip zamanında getirilmeyen ve uygun bulunmayıp değiştirilmesi istenen ürünlerin bir saat içerisinde getirilmemesi durumunda kurum acil ihtiyacını piyasadaki karşılayıp fatura miktarını ilk hak edişinden tahsil edecektir.
2. Yüklenici firma teknik şartnamede belirtilen nitelik, kalite ve standartlarda ürünler veya ürünler dışında herhangi bir ürün getirmeyecektir.
3. Siparişler kurumun ihtiyacına ve mevsim şartlarına göre haftada **2 defa** olacak şekilde getirilecek, bunun dışında hafta içerisinde kurumun acil olan sebze ve meyve ihtiyaçları da yüklenici tarafından karşılanacaktır.

4. Yüklenci firma talep edilen Yaş Sebze ve Meyveleri kurum ambarına kendi personeli ve kendine ait taşıma arabası ile hiçbir ücret talep etmeden taşınmasını sağlayacaktır.
Bütün ürünler plastik standart orijinal kasalarda olup, yerli menşei olacaktır.

GIDA MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

İşin konusu

MADDE 1 – (1) Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki Yemek Üretim Tesisinde Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere “**Gıda Malzemesi Alımı İşİ**” bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

Tanımlar

MADDE 2 – (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

g) **İdare:** Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü nü,

h) **Yüklenci:** Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere satın alınacak ‘**Gıda Malzemesi Alımı İşİ**’ ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

i) **Muayene ve Kabul Komisyonu:** Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

GENEL HÜKÜMLERİ

1. Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak ‘**Gıda Malzemesi Alımı İşİ**’ Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Türk Gıda Kodeksine uygun olması şarttır.
2. Gıda malzemelerinin Tamamı birinci kalite ve birinci sınıf olacaktır.
3. Üretici firmaların; T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan “Gıda Sicil ve Gıda Üretim” belgesi olacaktır. Kuruluş tarafından istenildiği takdirde firmalar bu belgeleri kuruluşa getireceklerdir.
4. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
5. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi mutlaka yazacak, tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise mürekkep baskı olarak belirtilmiş olacaktır.
6. Sipariş edilen Tüm Ürünler getirilmesi istenildiği tarihte ve saatte mesai saatleri içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir. Beğenilmeyen ürünlerin yenileri saat 15:00’e kadar tekrar kuruluşa getirilecektir.
7. Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı taktirde Kuruluşun belirttiği süre içerisinde geri teslim alınacaktır. Kasaların zamanında alınmaması durumunda cezai işlemler yaptırılacaktır.
8. Malzemelerin getirildiği araçlar; temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk içermeyecektir. Soğuk zincir koruması gereken mallar için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır.
9. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır.
10. Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte ve gıda ürünlerini dış etkenlerden koruyacak özellikleri taşımalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamlarla yapılmalıdır. Ambalajlar ürünleri taşıma ve saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak, hava, nem ve dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan malzemelerden yapılmış olacaktır. Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği’ne uygun ambalaj malzemeleri kullanılacaktır.
11. Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
12. Temin edilecek tüm ürünlerin yerli malı olması esastır. Ancak Kuruluş ihtiyacına göre Diyetisyenin veya idarenin onayı ile ithal ürünler alınacaktır. Bunun dışında ithal ürünler alınmayacaktır.
13. Malzemeler sipariş usulü ile idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, sipariş sırasında belirtilen gün ve saatte kuruluşa teslim edilecektir.

14. **Sözleşmeden sonra sipariş verilen Malzemeler bakılarak, dokunularak, koklanarak, tadılarak ve pişirilerek muayene edilecektir. Tüm Ürünler; Teknik şartnameye uygun olacaktır. Malzemeler numuneleri getirilerek, verilmek üzere taahhüt edilen ürünlerden olacaktır. Muayene komisyonunca teknik şartnameye uygun bulunmayan ürünler iade edilecektir.**
15. Muayenede kullanılan, bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler ile teknik şartları sağlamayan ürünler ya da son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler yol ve diğer masraflar yükleniciye ait olmak üzere şartlara haiz olanlarıyla değiştirilecektir. Aynı zamanda son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mallar da yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
16. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.
17. Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar satıcı firmaya ait olacaktır. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir. Bu analizler sonucunda gıdanın yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.
18. Laboratuvar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması ve taahhüt edilen numunelerin dışına çıkılması durumunda sözleşme tek taraflı olarak idarece fesh edilecektir.
19. Getirilecek numunelerin bütün özellikleri ihale süresince temin edilecek ürünlerin bütün özelliklerini (Tat, koku, tekstür, ambalaj, ağırlık, sıcaklık, etiket bilgileri, muayene ve kabul komisyonunun ürünün inceleyeceği, çeşitli özellikler bakımından muayene edeceği miktarda) taşınmalıdır.
20. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
21. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.

ÖZEL TEKNİK ŞARTNAME

1. KURU GIDA GRUBU

1. Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Tebliğindeki" fiziksel, kimyasal ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada satılan 1.kalite, birinci sınıf, en iyi cins ve son sene mahsulü olacaktır.
3. Her tip ürün kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
4. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
5. Birim ambalajların müsaade edilen ağırlık/hacim toleransları, yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"ne veya yürürlükte olan "Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik"e uygun olacaktır.
6. Birim ambalajlara, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Etiketle firma adı, markası, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, içindekiler kısmı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve katkı maddeleri yazılı olacaktır.
7. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
8. Kuru Gıdaların teslimi ayrıca belirtilmediği sürece 25 (yirmibeş) veya 50 (elli) kg'lık çuval veya idare tarafından belirtilen ambalaj içerisinde ambalajlanmış olarak yapılacaktır. Standart, sağlam, temiz çuvallar kullanılmış olmalıdır. Ambalajlar yırtılmış, ıslanmış ve ambalajının iç yüzeyine nüfuz edecek şekilde kirlenmiş olmayacaktır.
9. Baharatların ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. 500 gramlık veya 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Küçük ambalajlı istenen ürünler türüne göre 5-15 gr'lık paketler şeklinde istenecektir. Kuruluşun kullanım tercihinine göre paket gramajları belirlenecektir.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre yenisiyle değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.

13. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
14. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

BUĞDAY UNU

1. Buğday Unu yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkıları unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur.
3. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekstra-ekstra lüks böreklik undan, 1.kalite ve yeni sene mahsulü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
4. Rengi beyaz olacaktır.
5. Yabancı tat ve kokuda olmamalı, acılaşıma, küf, canlı, cansız parazit ve/veya artıkları, kurt, böcek, taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.
6. Yaş gluten normal elastikiyette olmalıdır.
7. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
8. Gerekli deneme yapıp istenilen kalite, görünüş ve kabarma sağlanan unlar kabul edilecektir.
9. Tatlı yapımı için Pastalık/Böreklik tip 1 un alınacaktır.
10. Un ambalajları 25 kg'lık olacaktır.

BULGUR (KÖFTELİK / PİLAVLIK)

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

YUMURTA :

- 1- Alınacak yumurta "Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği" belgesindeki yumurta özelliklerine uygun ve 55-60 g ağırlığında olmalıdır.
- 2- Yumurta, kendine özgü kokuda olmalıdır.
- 3- Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü tat, renk ve kokuda, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
- 4- Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo kalıntısı veya kan bulunmamalıdır.
- 5- Yumurtalar taze ve A sınıfı olacaktır.
- 6- Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6 mm' den yüksek olmamalı ve hareket etmemelidir.
- 7- Yumurta akı berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı, ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülmeli, membranda yırtık olmamalıdır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmalı ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta içerisinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalıdır.
- 8- İstenen özelliklerin kontrolü için yumurta örnekleri kırılarak muayene edilecektir.
- 9- Üretici Firma, yumurtaya ait " Gıda Üretim Sertifikası veya Gıda Üretim İzin Belgesi"ne sahip olmalıdır.
- 10- Yumurtalar, teslim tarihinden itibaren en az 30 (otuz) gün garantili olmalıdır. Her bir yumurtanın üzerinde tek tek seri numarası damgası olacaktır.
- 11- Yumurtalar 30 adet olan viollerde ve her bir viol ayrı ayrı paketlenmiş olarak kapalı getirilecektir. Herbir violün üzerinde etiket bilgileri olmalıdır. Yumurtanın dağıtım ambalajlarının üzerinde her bir viol için; üreticinin ve paketleyicinin adı ve

adresi, işletme numarası, üretim izni tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, üretim tarihi veya periyodu, sevkiyat tarihi ve ürünün depolanması gereken sıcaklık ve bu sıcaklıkta tutulabileceği süre yer alır.

- 12- Her bir viol dış etkenlerden korunmuş halde streç filmle kaplanmış olarak gelecektir.
- 13- Yumurta viollerinin taşınması gereken sıcaklık (+5) – (+12) aralığında olması gerekmektedir. Bu nedenle taşıma aracı dijital ısı göstergeli olmalıdır.
- 14- Yumurta siparişleri kurumumuz tarafından istenildiği zamanlarda ve istenilen miktarlarda teslim alınacaktır.

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.

ZEYTİN

1. Yenme olgunluğuna gelmiş, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucu hazırlanan mamuldür.
2. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez. Sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
3. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.
4. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.
5. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
6. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
7. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
8. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.
9. Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır.
10. Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki ambalajlar içinde getirilir. Ambalajda komisyon tercihi esastır.
11. Zeytinler 1. Sınıf kalitede olacaktır. Alımlar net kg üzerinden yapılacaktır.
12. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.
13. İmalatçının markası veya kısa adı
14. Malzemenin adı (siyah zeytin)
15. Kalite ve sınıfı (birinci sınıf)
16. Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre)
17. Boyu ve derecesi
18. Net miktarı (süzme ağırlık)
19. İmalat seri numarası
20. TSE işareti ve numarası
21. TM deyiimi
22. Mahsul yılı
23. Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak)
24. Koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

MEYVE SUYU

- Meyve suyu kutusu neme ve dış etkilere koruma özelliğinde ışık oksijen ve tat

- geçirmeyecek şekilde 7 katmandan oluşacaktır
- Meyve nektarı kutusu en az 200 ml olacaktır.
 - Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen renk, tat ve koku özelliklerini gösteren ürünleri içermelidir.
 - Meyve suyu %100 meyve içermelidir.
 - Meyve suyu kutuları bombeleşmemiş, deforme olmamış olacaktır.
 - Ambalaj üzerinde ürünün TSE, İSO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
 - Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanım tarihi bulunacaktır.

Besin Değerleri/Nutritional Values	100 ml
Enerji / Energy (kJ/Kcal)	211/51
Yağ / Fat (g)	0,2
Doymuş Yağ / Saturates (g)	0,05
Karbonhidrat / Carbohydrate (g)	12
Şeker / Sugar (g)	12
Protein / Protein (g)	0,2
Lif / Fibre (g)	0,1
Tuz / Salt	0,01

MADEN SUYU / SODA (DOĞAL MİNERALLİ SU)

1. Maden Suyu yürürlükte olan “Doğal Mineralli Sular Hakkında Yönetmelik”e uygun özellikte olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, yönetmelik, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. 200 ml’lik cam şişelerde, %100 doğal ve 1. kalite olmalıdır.
3. Kendine has koku ve tatta olmalıdır.
4. Ürünlerde yabancı madde kokusu olmamalıdır.
5. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, parti no/seri no bulunmalıdır.

BİTKİ ÇAYLARI

1. İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir.
2. Bitki çayları tozsuz iri taneli olacaktır.
3. Bitki çayları içeriğinde ada çayı, nane limon, papatya, ballı tarçınlı karanfilli, ihlamur çayı,
4. kuşburnu çayı ve bunların meyve aromalı karışımlarından olacaktır.
5. Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkli olacak açık sarı olmayacaktır.
6. Kendine özgü koku ve görünümüne sahip olacaktır.
7. Bitki çayları 40 gr’lık 20 adetlik kutularda olmalıdır.
8. 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.

MEYVELİ SÜT

- 1- Pastörize süt 1. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v)
- 2- Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.

- 3- E. Coli bulunmamalıdır.
- 4- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı
- 5- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı
- 6- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı

TULUMBA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama
2. 30-35 gr olacaktır.
3. Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
4. Yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Tulumba tatlısının kişi başı porsiyon miktarı ortalama 90-100 gr'dır. Üç adet tulumba
6. tatlısı 1 porsiyon olacak şekilde hazırlanmış olmalıdır.
7. Şurup miktarı normal olmalıdır.
8. Tulumba tatlılarının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun
9. olması gerekmektedir.
10. Tepsilerin tabanlarının birbirine temas etmesini engelleyecek çıtalar bulunmalıdır.
11. Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır.
12. Üretici firmanın Tarım Köy İşleri Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.
13. Gerektiğinde üretim yerleri görülecektir.

FINDIK İÇİ VE BADEM

- İyi cins kavrulmuş fındık ve badem ,yeni sene ürünü olacaktır.
- Fındık içleri ve badem temiz olacaktır. Küflü , çürük , ekşi , kurtlu , kurt yenikli , ıslak , rutubetli, bayat , tabii hal ve rengini değiştirmiş ,tozlu , topraklı , taşlı , çamurlu , taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kırık tane miktarı %1 e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- İyi kavrulmuş, bayatlamamış, fındık ve badem içlerine has koku , lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- Standart temiz bez veya naylon torbalarda teslim edilecektir. Torba üzerinde üretici firmanın adı, kaşesi, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır.

KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. G.T. H Bakanlığı izin belgesi, 1. kalitede, üretim ve son kullanma tarihi ibareleri mevcut olacaktır.
2. Özel tasarlanmış kaplarda Ambalajı üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, markası, içindeki katkı maddeleri, gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır.
3. İçerisinde standart ve Türk gıda kodeksine uygun çap ve oranlarda sebzelerden mamul, 1. kalitede fermente edilmiş özellikleri ihtiva edecektir.
4. Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
5. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımsı, bayat olmayacak. Tabii lezzet ve görünümde olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
6. Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1'den az olmayacaktır.
7. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.)
8. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
9. Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

KIRMIZI PUL BİBER / TOZ KIRMIZIBİBER

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

REÇEL

1. 20 Gramlık ambalajlarda vişne, çilek, kayısı, ayva, gül, gibi olgun sağlam ve taze meyvelerden sakkorozla imal edilmiş olmalıdır.
2. Reçellerde çözünür katkı madde miktarı en az %68 olmalıdır.
3. Reçellerde suni boya maddesi bulunmamalıdır.
4. Reçellerde pH değeri en az 2,8 en çok 3,6 olmalıdır.
5. Reçellerde kristalizasyonu önlemek amacıyla hazır mamül üzerinden ağırlıkça en çok %10 glikoz şurubu kullanılabilir. Glikoz şurubunun kullanılıp kullanılmadığı ve oranı etikette açıkça yazılmalıdır.
6. Reçellerde canlı + cansız hertürlü kurt, böcek ve haşeret veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
7. Reçeller 1. sınıf kalitede olacaktır.
8. Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü takdirde mikro biyolojik analiz yaptırılacaklar ve bu analizler için gerekli personeli alet, cihaz, test ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
9. Muayenelerde kullanılan hasar gören bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
10. Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TS ye uygun olarak yaptırılacaktır.
11. Reçeller net 25 gr lık PVC den yapılmış ambalajlara konulmuş olacaktır.
12. PVC kaplar temiz sağlam ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
13. 25gr lık poşet ambalajlar için değişik ambalajlardan alınmak üzere 3 adet numune alınıp tartıldığında net 600gr dan az olmayacaktır.

TUZ(YEMEKLİK)

1. Kendine has normal renkte ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olacak, içerisinde gözle görülür. yabancı cisim olanlar kabul edilmeyecektir. 750 g paketler içinde ve iyotlu olacaktır. 30'ar adetlik koliler halinde teslim alınacaktır.
2. Birinci kalitede olacaktır.
3. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Üretici firmanın G.T.H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

MAYDANOZ

Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakcıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazit ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır.

CEVİZ İÇİ

1. Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden, 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, ikiye bölünmüş olacaktır.
3. Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımış ve ekşimiş olmayacaktır.
4. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş olmalıdır. İçi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş olmamalı, iç kısmı birbirinden ayıran bölmeler kuru olmalıdır.
5. Cevizlerin dış ve iç kabukları tamamen çıkarılmış olmalıdır.
6. Dış ve iç kabuklar toplamı kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan % 1'i geçmemelidir.
7. İçinde yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Nem oranı %5'i geçmemelidir.
9. 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.

YUFKA

Ekstra- ekstra veya undan yapılmış olacaktır. Küflü, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır. Su miktarı % 43' den fazla, tuz miktarı % 2' den fazla olamaz. 6 adedi 1 kg gelmelidir. Çapı 75-80 cm. olmalıdır. Yufkalar çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir. İnsan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış 5 kg'lık kağıt ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalajda üretici yüklenici adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır. Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

SANDVIÇ EKMEĞİ

Soğuk sandviçte kullanılacak ekmek;

Günlük olarak üretilmiş taze 170 gr-200 gr ağırlığında beyaz sandviç ekmeği olmalıdır.

Teklif edilen ürünler, yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği (ekmek ve ekmek çeşitleri tebliği)' ne uygun olacaktır.

Ekmeklerin iç kısımları hamur ve yapışkan halde olmamalı, karışmamış halde un, tuz katkı maddeleri ve bunların toprakları ve yabancı madde bulunmamalıdır.

Ekmekler kendine has görünüş ve kokuda olup iyi pişmiş ve kabarmış olmalıdır.

Soğuk sandviçler tek içerikte hazırlanacaktır.

Birinci sınıf kaşar (50 gr) ve tatlı yeşil biberli olacaktır.

Soğuk sandviç içerisinde konulacak malzemeler taze, kendine has koku, renk, tat ve aromada olup 1. Sınıf olmalı, bozuk ve çürük olmamalıdır.

Soğuk sandviç içerisinde malzemeler düzgün ve estetik görünümlü olarak yerleştirildikten sonra streç film ile hava almayacak şekilde sarılmalıdır.

BEYAZ PEYNİR

1. Beyaz peynir çiğ süt veya pastörize süt (TS1019) standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir 1. sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.
2. Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır.
3. Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234 e uygun tenekelerde alınır. Sertçe' den maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir.
4. Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.) 5. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır. 6. Peynir tenekeleri açıldığında mallaşalı (mantarlaşmış) olmayacaktır.
7. Kâfi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
8. Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %30' dan daha az olmayacaktır.
9. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
10. Kuruma alınacak peynirler Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne göre en az 3 ay dinlendirilmiş olarak gelecektir. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.

KAŞAR PEYNİRİ

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.

KAKAOLU PUDİNG TOZU

1-Kakaolu puding yapmak üzere; içinde şeker, mısır nişastası, kakao tozu, bitkisel sıvı yağ, kıvam verici (karragenan) bulunmalıdır.

2-Kendine özgü karakteristik koku ve görünümde, toz halinde ve kahverengi renkte olmalı ve içerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır.

3-Birim ambalajı; karton kutular içindeki net 3000 gramlık kapalı folyo (pet + alüminyum + pe) ambalajlar şeklinde olacaktır. İç ve dış ambalajlarda; üretici firmanın adı, adresi, imal ve son kullanma tarihi, orijinal ofset baskılı ambalaj olacaktır.

4-Raf Ömrü 2 (iki) yıl olacaktır.

5-Üretici firma, "TS EN ISO 9001 Kalite Güvence Sistem belgesine", "Gıda Sicil Sertifikasına", "Gıda ile Temasta Bulunan Materyal Sicil Sertifikasına" ve ürüne ait "Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Gıda Üretim Sertifikasına" sahip olacaktır. Malı teslim edecek firma (ihaleyi kazanan firma) üretici değil ise "TS EN ISO 9001 belgesini" kullanabileceğini belirten üretici firma ile arasında yapılmış anlaşma protokolünü ihale aşamasında ibraz edecektir.

6-Ürün, numunesine göre satın alınacaktır.

KURU MAYA

- 1- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı kötü olmamalıdır. Ortam sıcaklığında olmalıdır.
- 2- İçlerinde yabancı madde, plastik ürün ve kalıntı bulunmamalıdır.
- 3- Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi durumda bulunmalı, nem hava ve sıvı geçirmeyecek şekilde paketlenmelidir.
- 4- 100 gramlık paketler halinde teslim edilmelidir.
- 5- Gerekli izinler, üretim ve son kullanma tarihleri ambalaj üzerinde okunacak şekilde yazılı bulunmalıdır.

PEYNİR (KREM-ÜÇGEN PEYNİR- 25GR)

1. Krem peynir; bir veya birkaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya gerektiğinde süt tozu, peynir suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt mamullerinin katılması Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kabul edilen eritme tuzları ile diğer maddeleri ilavesi ile özel usullerle eritilmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır.
2. Krem peynir sade olarak veya çeşitli maddeleri ilavesi ile çeşnili eritme peyniri olarak imal edilebilir.
3. Miadlı ürünlerin teslim aşamasında kabul edilen ürünün üretim tarihinden itibaren kullanım süresinin dörtte birini geçmemiş olmalıdır.
4. Üretim tarihi belirtilmemiş ürünlerde son tüketim tarihine en az 4 ay kalan ürün kabul edilir.

Krem Peynir Nitelikleri :

1. Peynirler muayene ve kabul komisyonunun isteğine göre 1. sınıf tam yağlı tipte veya yarım yağlı tipte olmalıdır.
2. Homojen, parlak, düzgün pürüzsüz, işleme tekniğinden ileri gelen delikler bulunmayan, fazla sert veya yumuşak olmayan.
3. Kendine has kokuda, kendine has tat da olmalıdır.
4. Rutubet miktarı kütlice en çok % 60 olmalıdır.
5. Krem peynirinde belirtilen çeşni maddeleri ve katkı maddelerinden başka herhangi bir yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Krem peynirinde tuz miktarı (NaCl) kuru madde de kütlice en çok %1-3 olmalıdır.
7. Krem peynirde PH değeri en çok 5.5 olmalıdır.
8. Krem peynirde E-Coli bulunmamalıdır.
9. Patojen Staphylococcus aureus bulunmamalıdır.
10. Katı madde de süt yağı miktarı krem peynirinde kütlice en az %30 olmalıdır.

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.

BARDAK AYRAN (200 ml)

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, yoğurt ve ayran için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Ayran sıvı halde ve homojen olmalı, rengi, tadı, görünüşü ve kıvamı doğal olmalıdır. İyi fermente olacaktır. Pastörize süttten imal edilen ayranlar günlük olacaktır.
3. Kuruluş ihtiyacına göre tam yağlı/yağlı (süt yağı \geq % 1,5), yarım yağlı (% 1,2 > süt yağı \geq % 0,8) veya yağsız (süt yağı \leq % 0,5) ayran getirilecektir.
4. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmamalıdır, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir. Ayranlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, acımış, kıvamı bozuk olmayacaktır.
5. Ayranlar en fazla +4°C'de olmalıdır. Taşıma sırasında frigofrik kapalı araçlar kullanılmalıdır.
6. Ayranın, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek ambalajlar içerisinde getirilecektir.
7. Ayran ambalajları bardak formunda ve 200 ml'lik olmalıdır.
8. İçlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve üründen etkilenmeyen, sızdırmaz olarak kapatılabilen, bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.
9. Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ayran ambalajlarının üzerine, yağ oranı (%(m/m) olarak), net miktarı (en az ml veya L olarak) yapıldığı sütün türü, tuz oranı(%(m/m) olarak), yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak üretim ve son kullanma tarihi açıkça yazılı tek bir etiket yapıştırılması ya da ayranın üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa ayranın net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabin üstünde yapımcı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
11. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır. Bu kurallara ek olarak bu ürünler tüketiciye ulaşana kadar 4 – 6°C arasında depolanacak ve muhafaza edilecektir.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ayran yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

KARNABAHAHAR

1. Piyasada satılan iyi cins ürünlerden olacaktır.
2. Karnabahar; beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
3. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
4. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
5. Rengi hafifçe de olsa koyulaşmış, kartlaşmış, kurtlanmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar alınmayacaktır.
6. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar alınmayacaktır.
7. Karnabaharların üzerinde sebzenin üstünü örten tek kattan başka yaprak bulunmayacaktır.

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

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

ÇİKOLATA (BATON KAĞITLI SPESİYAL)

1. Çikolata yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çikolata Ve Çikolata Ürünleri Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
2. Kakao yağı dışında bitkisel yağ içeren çikolata ürünlerinde bu durum etiket üzerinde belirtilmelidir. Açıklama, içindekiler listesi ile aynı alanda kolayca görülebilen, listede ayrı göze çarpabilen, satış ismine yakın puntoda ve koyu olarak "Kakao yağına ek olarak bitkisel yağda içermektedir." şeklinde ifade edilir. Ancak ürün adı bu zorunluluğa bağlı olmaksızın etiket üzerinde ayrıca başka bir yerde de bulunabilir.
3. Haşereler tarafından yenmiş, nemlenmiş olmamalıdır. Üzerinde beyazlaşma olmamalıdır.
4. İçine sağlığına zararsız dahi olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmamalıdır.
5. Kuruluşun isteğine göre çikolata çeşitleri getirilecektir. Çeşitler; Bitter, Sütlü, Antep Fıstıklı, Fındıklı, Hindistan Cevizli, Bal Badem, Muzlu, Beyaz Meyveli, Kahveli, Bitter Antep Fıstıklı olarak istenebilecektir.
6. Kağıtlı Çikolatalar 10 gr-15 gr'lık Baton şeklinde, tekli ambalajlarda olacaktır. Paketler 1000 gr'lık olarak istenecektir.

ŞEKER (TOZ)

1. Şeker yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
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 çuvalarda verilen beyaz şeker torbaları, Kraft kağıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
6. İstenildiğinde 1000 gr'lık kutularda getirilecektir.

KURU FASULYE

1. Kuru fasulyeler, temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Kuru fasulyeler 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş ve yeni sene ürünü olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
3. Fasulyeler taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış, ve kötü kokulu olmayacaktır.
4. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.
5. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
6. Fasulyelerin gelişi güzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 50 gr'dan aşağı olmayacaktır. C Boy (Küçük Boy) fasulyeler kabul edilmeyecektir.
7. Kuru fasulye çeşitleri;
 - Çalı,
 - Horoz,
 - Dermason,
 - Selanik,
 - Battal,
 - Şeker,
 - Barbunya,
 - Bomba.

Kuruluşun siparişinde belirttiği çeşit, sınıf ve boyda teslimatı yapılacaktır.

8. Fasulyeler içerisinde sağlığa zararlı veya zararsız da olsa yabancı bitki ve artıkları, çöp, kabuk, taş, toprak, kum ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır.
9. Kırık sararmış ve küçük tane miktarı % 1'den fazla olmayacaktır.
10. Kuru fasulye pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

KURU NOHUT

1. Nohutlar temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. Nohutlar 1.sınıf, yeteri derecede kurumuş ve yeni sene ürünü olacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksine uygun ürünler getirilecektir.
3. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
4. Küflenme, kokuşma bulunmamalıdır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Yaş, normalden fazla rutubetli, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli, parazitli ve bunların parçalarından biri gayri tabii olmayacaktır.
5. Rutubeti %14'den fazla olmamalıdır.
6. Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.
7. Taş, toprak ve kum miktarı %1'den fazla olmamalıdır.
8. Koçbaşı Nohut alınacaktır. 200 gr nohut tartıldığında 240 adeti geçmeyecektir.
9. Delikli tane miktarı 1 kg'da 2 adedi geçmeyecektir.
10. Esmer, yeşil, kemale ermemiş, çok küçük, buruşuk, cılız tanelerle, piç ve keçi denilen taneler toplamı % 1'e kadar aynen kabul edilecektir.
11. Nohut pişirilerek kontrol edilip, muayene komisyonu tarafından uygun görülürse kabul edilecektir.

PİRİNÇ (PİLAVLIK)

1. Pirinç yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenip, ayıklanmış, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte, tatta ve kokuda Tip A olacaktır.
3. Kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntılarını içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
4. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1'i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
5. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
6. Yarım ve yarımdan küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
7. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
8. İthal malı BALDO pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir.
9. Ambalaj üzerinde malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

YEMEKLİK/SOFRALIK 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. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketlenmelidir.
7. Arzu edildiğinde iri tuz istenecektir. **İRİ TUZ**; temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
8. Kuruluş ihtiyacına göre istenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda **İYOTSUZ TUZ** getirilecektir.

KURU BİBERİYE - NANE - KEKİK – REYHAN – FESLEĞEN

1. Nane: Mentha (Lamiaceae) cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilen ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halidir.
2. Kekik: Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.

3. Reyhan: *Ocimum basilicum* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin olgun döneminde rengi mor iken tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.
4. Fesleğen: *Ocimum basilicum* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tam çiçeklenme döneminde hasat edilerek yeşil renge sahipken tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.
5. Biberiye-kuşdili: *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarıdır.
6. Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
7. İçerisinde kurutmaya bağlı dal parçaları bulunmamalıdır.
8. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

KARABİBER

1. Karabiber: *Piper nigrum* L. (Piperaceae) türüne giren bitkilerin genellikle olgunlaşmadan toplanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil veya siyah renkli yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır.
3. Yeni yıla ait ürün getirilecektir.
4. Karabiber öğütülmüş olacaktır.
5. Kuruluş isteğine göre tane karabiber temin edilecektir.

MAKARNA (KARIŞIK ÇEŞİTLERDE) – ŞEHİRİYE

1. Tüm ürünler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
3. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii, fena koku, lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacaktır. Görünüşleri mütenaciz olacaktır.
4. Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval çöküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.
5. Makarnalar % 1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
6. Makarnalar 5 kg’lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
7. Kuruluş ihtiyacına göre 1 kg’lık ambalajda makarna isteyecektir.
8. Ambalaj üzerinde hangi cins irmikten yapılmış olduğu, net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
9. Makarnalar kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş boyanmış olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun makarnalara suni tat verici ve muhafaza edici maddeler katılmamış olacak.
10. Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
11. Rutubet % 13’ü geçmeyecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
13. Makarna çeşidi, tipi, alt tipi ve miktarı kuruluşun istediği doğrultuda getirilecektir.
14. Makarna çeşitleri; fırın makarna, spagetti, yassı spagetti, linguini, fetuçini, kelebek, midye, mantı, yüksük, kalem (penne), dirsek, burgu, fiyonk, boncuk, çarliston, papatya, bukle, kuskus, erişte, tel şehriye, arpa şehriye, yıldız şehriye ve benzeri şekillerde istenecektir.

DOMATES / BİBER SALÇASI

1. Salçalar yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği” özelliklerine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. 1. kalitede olacaktır.
3. Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacaktır.

4. Salçalar kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını firma taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar, yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
5. Salçalar içinde bulunan yeni yıl mahsulü olacaktır. Bir önceki senenin ürünü olmayacaktır. Tenekeler üzerinde yapım tarihi belirtilmiş olacaktır.
6. Salçalar ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Domates Salçası; domates bitkisinin (*Lycopersicon esculentum* P.Mili) olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulununun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıl işlem uygulanmış ürünüdür.
8. Domateslerden başka cins sebze ve meyve ezmeleri, zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
9. Salçalar kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden teslim alınır.
10. Özel yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
11. Biber salçası: "*Capsicum galata*" türüne giren bitkilerin meyvesi olan biberden, taze olgun, sağlam, kırmızı renkli, tatlı olanlarının iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulununun tuz hariç briksi en az %28 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıl işlem uygulanmış ürünü olacaktır. Tatlı olacaktır.
12. Biber Salçaları gerektiğinde acı olarak istenilecektir.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
14. Muayene sırasında açılan kutular teslim miktarlarına dahil edilmeyecektir.
15. Her parti değişiminde küf analizi firma tarafından yapıp sonucu tarafımıza teslim edilecektir.
16. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemedan yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde ürünün adı, firmanın adı, cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
17. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
18. Salçalar 5 kiloluk kutularda, mukavva koliler içerisinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliye tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır.
19. İstenildiği takdirde 1 kg'lık kutulardan getirilecektir.
20. Komisyon belirli miktarda diyetler için tuzsuz salça alabilecektir.
21. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

BİTKİSEL YAĞLAR (AYÇİÇEK YAĞI)

1. Yağlar; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği" tüm değerlerine ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yağlar kendilerine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
3. Ayçiçek Yağı: Ayçiçek bitkisinin (*Helianthus annuus* L.) tohumlarından elde edilmiş olacaktır. Kendine has görünüş ve tatta, oda ısısında sıvıyağ olacaktır. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacak. Berrak, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
4. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
5. Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.
6. Yağlar Net 16-18 kg'lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
7. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, yağın cinsi, yapım şekli, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunacaktır.
9. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
 - Teslim tarihi,
 - Veteriner hekim onayı,
 - Teslim eden firma adı ve kaşesi,

TAVUK ETLERİ

1. Taşıma işlemi Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili maddesine göre olacaktır. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır. Araç içi Maksimum 0 °C - +4°C'de olmalıdır.
2. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır. Ek olarak tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
3. Tavuk etleri kesinlikle dondurulmuş olmayacaktır.
4. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar için Türk Gıda Kodeksi hükümlerinde belirtilen hususlar aynen geçerlidir.
5. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

TÜM ÜRÜNLER

1. Ürünler yürürlükte olan ilgili tebliğe uygun özellikte olacaktır.
2. Her tip ürün kendine özgü tat, renk ve kokuda olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
3. Ürünler; Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada satılan 1.Sınıf ve en iyi cins olacaktır.
4. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İznı" belgesi olmalıdır.
5. Ambalajı ürünün özelliğini bozmayacak, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
6. Ambalajlarda bombe yırtık ve darbe olmayacaktır. Ambalajlarda birbirine yapışık olmayacaktır. Ürünlerin ambalajları arasında ayırıcı karton bulunmalıdır.
7. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj kuvvetlerinin üzerinde firma adı, markası, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, içindekiler kısmı, üretim, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) ve katkı maddeleri hitograf baskı ile yazılacaktır.
8. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
9. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
13. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

BİTKİSEL MARGARİN

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır.
4. Bitkisel Yağlar değişen miktarlarda aspir, ayçiçek, keten tohumu, kanola ve hurma yağları içermelidir. Omega 3 yağ asitlerini içermelidir.
5. Ürün çoklu doymamış yağ asitlerinden zengin olup trans yağ içermemelidir.
6. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
7. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
8. Ambalajı açıldığında homojen bir yapıda olmalı ve üzerine su ayrılmamış olmalıdır.
9. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 10-15 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir

TEREYAĞ

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %80'den fazla süt yağı içermelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
6. Ambalajı açıldığında homojen bir yapıda olmalı ve üzerine su ayrılmamış olmalıdır.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 15 gr'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

TÜM ÜRÜNLER

1. Tüm ürünler piyasada satılan iyi cins, 1. Kalite, Türk Gıda Kodeksine uygun ve son sene mahsulü olacaktır.
2. Tüm ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi İlgili Tebliğlerindeki" fiziksel, kimyasal ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
3. Her tip ürün kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır.
4. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
5. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
6. Ürünlerin tamamı denenecek ve randımanlı olanlar tercih edilecektir. İstenilen özellikleri sağlamayan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
7. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek, iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
9. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
13. Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

NİŞASTA (MUHTELİF ÇEŞİTLERDE)

1. **1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır.**
2. **Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.**
3. **Kuruluş ihtiyacına göre sipariş sırasında çeşidi belirtilecektir.**
4. **Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı veya ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.**
5. **Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.**
6. **Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18'den çok olmayacaktır.**
7. **Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.**
8. **Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.**
9. **25 kg'lık torbalarda olacaktır.**

SÜT (10 lt) – KUTU SÜT (1 lt ve 200ml)

1. Sütler yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi, Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği mikrobiyolojik kriterlerine ve çiğ süt bileşimine uygun olmalıdır. Gıda Maddeleri Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliğinde belirtilen tüm hususlar dahilinde olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine has tat ve renkte olmalıdır. Kötü koku ve tat olmamalıdır.
3. 1 lt ve 10 lt'lik pastörize ve UHT sütler 1. sınıf yağlı süt olmalıdır (Yağ oranı en az %3).
4. Kuruluş ihtiyacına göre pastörize veya UHT süt isteyecektir.
5. 200 ml'lik kutu sütler kuruluşun ihtiyacına göre yağlı (Yağ oranı en az %3) veya yarım yağlı olarak (Yağ oranı en az %1,5) getirilecektir.
6. 1. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş, tabii tat ve kokuda homojenize edilmiş, ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.
7. Sütler en fazla +4°C'de olmalıdır.
8. Sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak teslim edilecektir.
9. Üretim tarihi kuruluşu teslim tarihinden 15 gün öncesinden fazla olmamalıdır.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır. Sütlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, ticari unvanı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sterilizasyon şekli (Pastörize/UHT), sütün yağ oranı, sınıfı, tipi, net miktarı (en az litre olarak), seri/kod numarası, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir.

11. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan, açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olan ve son kullanma tarihinden önce bozulan sütler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

AMBALAJLAMA:

a) Küçük ambalaj (Kutu Sütü)

- 200 ml'lik pipetli küçük ambalajlı olmalı,
- Yağlı (Yağ oranı en az %3) veya Yarım Yağlı (Yağ oranı en az %1,5) süt olmalı,
- UHT süt olmalı,
- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalıdır.

b) Büyük ambalaj:

- 1 lt'lik Kutu Sütü ve 10 lt'lik Aseptik Torba + Karton koli ambalajlı olmalı,
- Tam yağlı süt olmalı,
- UHT süt olmalı,
- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalıdır.

YOĞURT / KASE YOĞURT

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, yoğurt ve ayran için yağ oranları ve ürün özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilir oranı en az % 98 olan özellikleri Türk Gıda Kodeksine uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
3. Yoğurt, çiğ pastörize sütlerin en az 90°de 15–30 dk. Isıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulduktan sonra, yoğurt mayası katılarak kendine has ve kokusu kıvamında, yoğurt kütlelerini, canlı olarak içeren şekilde olmalıdır.
4. Kova yoğurtları ve süzme yoğurtlar, Safi inek sütünden ve tam yağlı olarak yapılmış olmalıdır.
5. Kuruluş ihtiyacına göre tam yağlı/yağlı (süt yağı % 3,5 - % 3,9), yarım yağlı (% 2 > süt yağı ≥ % 1,5) veya light (süt yağı % 1,5'dan az) yoğurt getirilecektir.
6. Kase yoğurtlar 200 gramlık ve yağlı olacaktır. Kuruluş ihtiyacına göre yarım yağlı veya yağsız kase yoğurt da sipariş edebilecektir.
7. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı,
8. Homojenize edilmiş yoğurtların rengi, kokusu, tadı ve kıvamı doğal olmalı, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acı, ekşimiş ve kıvamı sulu olmamalıdır. Kendisine has hafif ekşimsi tatta ve hoş kokuda olmalı, dipte tortu bulunmamalı, içinde veya kaymak tabakası altında ve üstünde yoğurt suyu ayrılması, gaz oluşumu gösteren guddeler bulunmamalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
9. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
10. Süzme yoğurtlarda en çok %70 su, 100 gramından 2,5 gr süt yağı olmalıdır. Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru madde miktarı %30 'dan az, asitlik derecesi süt asidi hesabıyla %2.25'den , küf ve maya sayısı bir gramda 50'den çok olmamalı ve içinde patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.
11. Meyveli yoğurtlarda meyve miktarı en az % 6 olmalıdır. Ancak; meyve suyunda sitrik asit cinsinden ağırlıkça en az % 2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik meyve ilaveli yoğurtlarda bu oran en az % 2 olmalıdır.
12. Meyveli yoğurtlar 100-125 gramlık paketler halinde teslim edilecektir.
13. Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek kaplar içerisinde yapılarak, satılacaktır. Yoğurt kaplarının ağızları içlerine toz, toprak ve benzeri girmesini engelleyecek biçimde, sağlığa zararsız plastik malzemeden yapılmış ve bir kez kullanılacak kapak ile örtülmesi zorunludur. 200 gramlık yoğurtların ise tek kullanımlık güvenlik folyosu ile kaplandıktan sonra üzerine kapak örtülmesi gerekmektedir.
14. Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarı yazılmalıdır. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımçı firmanın belirtilmesi gerekmektedir.
15. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
16. Yoğurtlar en fazla +4°C'de olmalıdır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir.
17. Taşıma Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır.
18. Aksi belirtilmedikçe Kase yoğurtlar 200 gr'lık ambalajlarda, Kova yoğurtlar 10 kg'lık ve/veya 20 kg'lık ambalajlarda, süzme yoğurtlar 3 kg'lık, 5 kg'lık ve/veya 10 kg'lık ambalajlarda ve meyveli hazır yoğurtlar ise 100-125 gr'lık ambalajlarda getirilecektir.

19. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
20. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

PEYNİR (TUZSUZ)

1. Birinci sınıf tuzsuz lor peyniri olmalıdır.
2. Kendine özgü, parlak beyaz, homojen, kendine has görünüşte ve tatta olmalıdır.
3. Fazla sert veya yumuşak ve kötü koku olmamalıdır.
4. Peynir içerisinde kesinlikle yabancı madde, süte ait olsa dahi yanık parçalar olmamalıdır.
5. Tuzsuz peynir hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan tenekelerde veya vakumlu ambalajlarda teslim alınır.
6. Peynir ambalajında "Tuzsuz" ibaresi bulunmalıdır.

EKMEK VE UNLU MAMÜLLER ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

İŞİN KONUSU

MADDE 1- Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki Yemek Üretim Tesisinde Silvan İlçesine Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği için **03/10/2022 – 20/01/2023** tarihleri arasında **45 (Okul İş Günü) işgünü "200 (ikiyüz) adet 400 gr alım işi"** bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

TANIMLAR

MADDE 2 – (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

j) **İdare:**Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü nü,

k) **Yüklenici:**Diyarbakır Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü bünyesindeki yemek üretim tesisindeSilvan İlçesinde Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği için Taşıma işi kapsamında **03/10/2022 – 20/01/2023** tarihleri arasında alınacak ekmeğin ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,

MADDE 3. İSTENEN MİKTAR

İstenilen malzeme cinsi ve miktarı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Gıda Çeşidi	Miktar (Adet)
400 gr ekmeğin	200
100 gr Simit	4.800

MADDE 4. TEKLİF KAPSAMI VE İSTENEN ÖZELLİKLER

4.1. İstenen Özellikler:

- Ekmekler, yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" özelliklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Rutubet miktarı kütlece yüzde cinsinden en çok ekmekte %38 olmalıdır.
- Ekmek birinci kalite buğday unundan imal edilmiş olmalıdır. Ağırlık tespiti fırından çıktıktan altı saat sonra yapılacaktır.
- Tuz miktarı ekmeğin için kuru maddede en çok %1,5 olacaktır.
- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak pres maya (TS 3522) kullanılacaktır.
- Yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
- Yanık, hamurlaşmış, ezilmiş ve tava izi büyük oranda belli olan ekmekler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Ekmekler mutlak surette taze olacak, bayat ekmeğin kesinlikle olmayacaktır.

- Ekmekler, kendine has renk ve kokuda olmalı, ekşi kokulu, yanmış, ambalajı patlamış, ıslanmış, küflenmiş olmamalıdır.
- Ekmeklerin her çeşidi poşetlenmiş ambalajlarda ve 75 gr ağırlığında olacaktır. Ekmek iyi pişmiş ve kabarmış normal koku ve lezzette olacaktır. Kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça düzenli olacaktır. Tıkız, yanık, hamur haline gelmemiş, un topaklı, iplikleşme, büyük yanık ve boşluklar olmamalıdır. Ekmeğin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş iç kısımdan ayrılmış olmalıdır.

4.2. Mikrobiyolojik Kriterler:

Ekmeğe ait mikrobiyolojik kriterler tabloda gösterilmiştir.

MİKROORGANİZMALAR	LİMİTLER
KOLİFORM BAKTERİLER	0/10 ²
E.COLİ	0/100
MAYA VE KÜF	2/ 10 ²
Sünme (rop) sporu (3)	2/ 4,5x10 ³

4.3. Teklif Kapsamı:

Bu teklif, satın alma işinin tamamı için geçerli olacaktır. Yüklenici talep edilen gıdaların nakliyesindeki gerekli masrafları karşılar. İdareden herhangi bir ücret talep edemez.

4.4. Tasarım Parametreleri:

Bu madde boş bırakılmıştır.

POĞAÇA / SİMİT TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1- İçerisinde kullanılan un ve yağ 1.sınıf olacak, pastanecilikte kullanıma uygun olacaktır. İçerisinde kullanılan peynir, kaşar gibi malzemeler taze ve 1.sınıf olacaktır. Poğaçalar çeşitlerinin içerisinde hiçbir yabancı madde olmayacaktır. Poğaçalar istenilen şekilde çeşitlendirilecektir. Hijyen kurallarına uygun üretilmiş olacaktır. Yapımında kullanılan tüm malzemeler TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. Bir tanesinin ağırlığı 90 gramdan az olmayacaktır.
- 2- Teslim Yeri : Yüklenici, günlük ihtiyaca göre bildirilen simidi, Sosyal Tesisler İşletme Müdürlüğü birimlerine teslim edecektir.
- 3- Teslim Zamanı : Sosyal Tesisler İşletme Müdürlüğü birimlerine poğaçaya belli saatlik zaman dilimleri aralığında, sıcak ve taze servis olarak teslim edilecektir.
- 4- İade : Artan poğaçaya ertesi gün iade edilir.
- 5- Ödeme fatura kesiminden 60 gün sonra yapılır.
- 6- Ürünlerin içinde yabancı malzeme (üretimde kullanılan malzemelerin dışında kıl, plastik v.s.) çıkması halinde sözleşme feshedilir.
- 7- Poğaçaların gramında eksiklik çıkması İdare alımı durdurup sözleşmeyi fesheder.
- 8- Yukarıda belirtilen maddelerden birine uyulmaması halinde sözleşme feshedilir.
- 9- Verilen birim fiyat teklif, virgülden sonra 4 hane olabilir. Örneğin 0,9999 TL gibi.
- 10- İşin başlama tarihi 01.06.2021'dir.
- 11- İşin süresi 45 (kırkbeş iş günü) aylık olup, fiyatlarda herhangi bir artış söz konusu olmaması ve Yüklenicinin sunmuş olduğu malzeme ve hizmetten memnun kalınması halinde İdare alımı uzatabilir.

MADDE 5. ÇALIŞMA ORTAMI VE ŞARTLARI

5.1.İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerekli gördüğü durumlarda üretim alanını denetleyecek, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda gerekli uyarılar yapılacaktır. Uygunsuzluk tekerrüründe Teknik Şartnamede belirtilen ceza hükümleri uygulanır.

MADDE 6. İŞE BAŞLAMA TARİHİ, TESLİM SÜRESİ, TESLİM YERİ VE ŞARTLARI

6.1. İşin süresi 80 eğitim öğretim iş günüdür. Sözleşme imzalanmasını müteakip işe başlanacaktır.

6.2. Teslim Süresi:

YÜKLENİCİ talep edilen Ekmekleri terminler halinde (yaklaşık416.000 adet/ 80 gün) teslim edecektir.

6.3. Teslim Yeri ve Şartları:

- Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü'nün ihtiyacı olan ve nitelikleri Teknik Şartnamede belirtilmiş olan ekmekler, 390.000 adet / 75gün olarak istenecektir.
- Ekmekler kapalı, hijyenik araçlarda olacak, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Ekmekler kasa içerisinde gıda mevzuatına uygun olarak getirilecektir. Kırık çatlak yağlı çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
- Yüklenici firma sipariş verilen miktarda ekmeği her gün saat en geç 10.00'a kadar İşletme merkez yemekhanesine teslim edecektir. Yüklenici firma tarafından getirilen ekmek ürünleri İdarece görevlendirilen personel tarafından Teknik Şartnameye uygun olup olmadığı kontrol edildikten sonra sayılarak ve tartılarak teslim alınacaktır. Her yapılan teslimatta, İdare ve yüklenici yetkilileri tarafından teslim ve tesellüm fişi tanzim edilerek imza altına alınacaktır.
- Yüklenici firma tarafından getirilen ekmeklerden Teknik Şartnameye uygun olmadığı tespit edilenler ile kullanım esnasında çıkacak olumsuz durumdaki ekmekleri Yüklenici firma geri götürerek Teknik Şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
- İdare, gerek gördüğünde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak aldığı numuneleri, akredite edilmiş herhangi bir laboratuvarında analiz yaptırabilir. Bedeli Yüklenici tarafından ödenir.

6.4. İdarenin Sorumluluğu

Satın alınan Ekmeklerin depolama şekli ve yöntemi İŞLETME'nin sorumluluğundadır.

6.5. Yüklenicinin Sorumluluğu:

Satın alınan Ekmeklerin taşınması, nakliyesi, nakliye sırasındaki işçilik giderleri, taşıma sırasındaki hasar durumları ve bunun gibi meydana gelebilen herhangi bir olumsuzluk YÜKLENİCİ'nin sorumluluğundadır.

MADDE 7. İSTENEN BELGE, BİLGİLER VE NUMUNE

Her ay düzenli haşere kontrol ilaçlaması yapıldığına dair imzalı fotokopi her ay düzenli olarak İşletmenin görevli personeline teslim edilecektir. Üretici firma, adına düzenlenmiş Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İşletme Kayıt Belgesine sahip olacaktır. İdarenin gerek duyduğu durumlarda yetkilendirilmiş laboratuvarından bedeli tedarikçi firma tarafından karşılanmak üzere ekmekleri analiz ettirebilecektir.

MADDE 8. TEKLİF ve ÖDEME ŞARTLARI

8.1. Teklif ve Ödeme Şartları:

Teklifler TL cinsinden verilecektir. Yüklenici firma tarafından teslim edilen ekmekler İşletme tarafından teslim ve tesellümü yapıldıktan sonra söz konusu ürünlere ait fatura ve ödemeye ilişkin diğer belgelerin Silvan Cumhuriyet Anaokulu Müdürlüğü ne intikalinden itibaren aynı ayın son iş gün yüklenicinin banka hesabına yapılacaktır.

8.2. Kısmi Teklif:

Teklifler işin tamamı için verilecektir.

8.3. Fiyat Dışı Unsurlar:

Teklifte fiyat dışı unsurlar dikkate alınmayacaktır.

MADDE 9. KABUL İŞLEMLERİ

Talep edilen Ekmek ürünleri İşletme tarafından görevlendirilen personel tarafından kontrol edilecek ve uygun bulunması halinde teslim alınacaktır.

MADDE 10. CEZALAR

10.1. Sipariş verilen ekmeğin zamanında teslim edilmemesi veya Teknik Şartnamede belirtilen hükümlere uygun olmaması durumunda Yüklenici firmaya yazılı ihtar yapılarak uyarılır. Gecikilen her gün için teslim edilmeyen ekmek bedelinin % 2 (yüzde iki) oranında gecikme cezası uygulanır ve Yüklenicinin hak edişinden kesilir.

10.2. Teslim edilmeyen her parti ekmek, İdare gerek gördüğünde piyasadan Yüklenicinin ilk hak edişinden kesilmek kaydıyla temin edebilir.

10.3. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda Yüklenicinin üretim alanını denetleyecek, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak Yüklenici firma uyarılır. Uygunsuzluğun tekrürü halinde günlük ortalama sipariş verilen ekmek miktarının % 2 (yüzde iki) oranında para cezası uygulanır ve Yüklenicinin ilk hak edişinden kesilir.

10.4. Yüklenici firmanın Teknik Şartnamede belirtilen hususlara uymaması durumunda İdare her uygunsuz durum için Tutanak tutar ve Yüklenici firmaya yazılı olarak bildirir. Bu durum üç defa tekrar edilmesi durumunda İdare Sözleşmenin fesih yoluna gidebilir.

MADDE 11. DİĞER HUSUSLAR

- Gözetim:** Teslim alınan Ekmek işletme tarafından görevlendirilen personel gözetiminde teslim alınacaktır.
- Ambalajlama:** Ekmekler 75 gr ağırlığında olacaktır. Üretim tarihi ve Ekmek çeşidi üzerinde belirtilecektir. ıslanmış, küflenmiş olmamalıdır.
- Gizlilik:** YÜKLENİCİ, tesis ile ilgili bilgiler ve dokümanlar konusunda gizlilik ilkesine uyacaktır.
- Numune Verme:** Bu madde boş bırakılmıştır.
- Analiz ve Ağırlık Tespitleri:** İşletme gerekli gördüğü durumlarda bedeli YÜKLENİCİ'den karşılanmak üzere Ekmeği analiz ettirebilecektir.
- İş Sağlığı ve Güvenliği:** İş sağlığı ve güvenliği konusunda yasal çerçeveler kapsamındaki bütün mükellefiyetler YÜKLENİCİ'ye aittir.
- Hasar Bedelleri:** Nakliye esnasında mevcut tesis ve ekipmanlara verilebilecek hasarlar YÜKLENİCİ'ye aittir.

İstekli/Yüklenici Sorumluluklarına Ait Diğer Hususlar;

İdare/ Muayene komisyonu veya teslim alma görevlilerince ürünleri teslim alma aşamasında ürünlerde Teknik Şartnameye uygunsuzluk veya herhangi bir anormallik tespit ettiği veya gözlemlendiği durumda ürünlerin herhangi birinde veya tamamından birer adet numune alıp tutanak ile ilgili kurumlara 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.

Salih ERDEMLİ
Cumhuriyet Anaokulu Müdürü