

T.C.
SİLVAN KAYMAKAMLIĞI
SİLVAN ÖĞRETMENEVİ VE ASO MÜDÜRLÜĞÜ

2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI TAŞIMALI EĞİTİM KAPSAMINDAKİ
(TEMEL EĞİTİM VE ORTAÖĞRETİM) ÖĞRENCİLERİNE SICAK YEMEK HİZMETİ
SUNULABİLMESİ İÇİN MAL/MALZEME ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİDİR.

MAL/MALZEME SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

İşin konusu

MADDE 1 – (1) Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere “**Kuru Gıda, Sebze-Meyve, Et ve Et Ürünleri, Ekmek ve Unlu Mamulleri ve Temizlik 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;

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

b) **Yüklenici:** Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğü bünyesindeki yemekhanede Taşımali Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere satın alınacak “**Kuru Gıda, Sebze-Meyve, Et ve Et Ürünleri, Ekmek ve Unlu Mamulleri ve Temizlik Malzemesi 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 haftada iki (2) defa 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 4 – (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 Bakanlığında, Sağlık Bakanlığında, 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.

GENEL HÜKÜMLERİ

1. Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürlüğünün Taşınmalı Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencileri sunacağı öğlen yemeği için ihtiyacı olan Gıda Malzemeleri Teknik Şartnamesindeki yiyecek, içeceklerin 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. Belediyeye bağlı çalışan yaş meyve-sebze halindeki ürünlerin kuruluşun talepleri doğrultusunda temini yapılacaktır.
7. 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.
8. Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı takdirde Kuruluşun belirttiği süre içerisinde geri teslim alınacaktır. Kasaların zamanında alınmaması durumunda cezai işlemler yaptırılacaktır.
9. Malzemelerin getirildiği araçlar; temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk içermeyecektir. Soğuk zincir koruması gereken mallar için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır.
10. Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacak, yırtık ve ezik bulunmayacaktır.
11. 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.
12. Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
13. 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.
14. Malzemeler sipariş usulü ile idare tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, sipariş sırasında belirtilen gün ve saatte kuruluşa teslim edilecektir.
15. **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.**
16. 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.
17. Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan satıcı firma sorumludur.
18. 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 olmadığı tespit edildiğinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.
19. Laboratuvar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması ve taahhüt edilen numunelerin dışına çıkılması durumunda sözleşme tek taraflı olarak idarece fesh edilecektir.
20. 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) taşımalıdır.
21. Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

22. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.
23. 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.

ÖZEL TEKNİK ŞARTNAME

TÜM GENEL VE KURU GIDA ÜRÜNLERİ

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 yapııştırılacaktır. 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 çuvalar 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 malzemeden 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 tercihine 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.

1. GENEL VE KURU GIDA GRUBU

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. Pılavlık 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.

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 (BALDO PİLAVLIK / BASMATİ):

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, Trakya veya Gönen **BALDO** cins olacaktır. Tip A olacaktır.
3. İstenildiğinde **BASMATİ** pirinç getirilecektir.
4. Kirlenmiş, acımış, küflü olmamalı, böcek ve böcek kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları içermemelidir. Küflü, küf kokulu veya gri renkli tabii kokusu bozulmuş ıslanmış, ekşimiş, kurt ve böcek yenikli olmayacaktır.
5. Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1'i (Yüzde bir) geçmeyecektir.
6. Taş, toprak, kum gibi yabancı cisimlerin oranı %5'i geçmeyecektir.
7. Yarım ve yarımından küçük kırık pirinç taneleri %7'e kadar olabilir.
8. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.

- İthal malı BALDO pirinç kabul edilmez. Pirinçler bir kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun görüldüğü takdirde kabul edilir. Basmati Pirinçler ithal olarak kabul edilecektir.
- Ambalaj üzerinde malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

YEMEKLİK/SOFRALIK TUZ:

- Tuz yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Piyasada satılanın en iyisinden, 1.kalite, ince öğütülmüş, kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
- Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.
- Homojen olmalıdır.
- Orijinal 750 gr’lık paketler halinde standartlara uygun naylon torbalarda ve koliler halinde teslim edilecektir. Etiket üzerinde iyot ilave edildiği belirtilmelidir. İyot kaybını önleyici nitelikte paketleme yapılmalıdır.
- Sofralık Tuz; masada kullanım için **1 gr’lık, kağıt ambalajlı** ürünler getirilecektir.
- Arzu edildiğinde iri tuz istenecektir. **İRİ TUZ**; temiz taş ve topraktan arınmış beyaz renkli olup yabancı maddelerle karışık ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
- Kuruluş ihtiyacına göre istenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda **İYOTSUZ TUZ** getirilecektir.

KURU BİBERİYE - NANE - KEKİK – REYHAN – FESLEĞEN:

- Nane: Mentha (Lamiaceae) cinsine giren kültür bitkilerinin çiçeklenme döneminde hasat edilen ve tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarının saplarından sıyrılıp ufalanmış halidir.
- Kekik: Thymus cinsine giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonra ufalanarak saplarından ayrılmış yaprak, çiçek ve sürgün uçları karışımıdır.
- 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.
- 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.
- Biberiye-kuşdili: Rosmarinus officinalis L. (Lamiaceae) türüne giren bitkilerin tekniğine uygun olarak kurutulmuş yapraklarıdır.
- Kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.
- İçerisinde kurutmaya bağlı dal parçaları bulunmamalıdır.
- İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.

KARABİBER:

- 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.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmamalıdır.
- Yeni yıla ait ürün getirilecektir.
- Karabiber öğütülmüş olacaktır.
- Kuruluş isteğine göre tane karabiber temin edilecektir.

KIRMIZI PUL BİBER / TOZ KIRMIZI BİBER:

- Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
- Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlansın, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
- Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- 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.

KİMYON:

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

MAKARNA (KARIŞIK ÇEŞİTLERDE) – FIRIN – 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 karıştırılmıyacaktır.
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, burğu, fiyonk, boncuk, çarliston, papatya, bukile, 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 bulunulan 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 pulpunun tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılarak ısıtılarak 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 pulpunun tuz hariç briksi en az %28 oluncaya kadar koyulaştırılarak ısıtılarak 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 yapılarak 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 malzemeden 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 nakliyeye 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 / FINDIK 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 olacaktır. Berrak, tortusuz, ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacaktır.
4. Fındık yağı: Fındık ağacının (*Corylus avellana* L, *Corylus maxima* ve *Corylus colubina*) meyvelerinden elde edilecektir.
5. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
6. Ekstraksiyon yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.
7. Yağlar Net 16-18 kg'lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
8. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
9. 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.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

SU (PET ŞİŞE):

1. Temin edilecek suyun yürürlükte olan "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte" belirtilen özellik ve şartlarda olması gerekmektedir. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, yönetmelik, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Su temininde 1. Kalite, doğal kaynak suyu sağlanacaktır. (İçme suyu, işlenmiş su, işlenmiş içme suyu, ve benzeri türler kabul edilmeyecektir.)

3. İçerisinde hiçbir şekilde yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Doğal kaynak suyu, kendine has tat, renk ve kokuda olacaktır.
5. Bir pet şişe doğal kaynak suyunun miktarı 200 ml'lik olarak istenecektir.
6. Ambalajlar PET veya PVC'den yapılmış olacaktır.
7. Su; Muayene Komisyonun beğeneceği evsaf ve lezzette olmalıdır. Beğenilmeyen ürünler teslim alınmayacaktır.
8. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, parti no/seri no bulunmalıdır.

2. EKMEK GRUBU

TÜM ÜRÜNLER:

1. Ürünler; yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" özelliklerine ve Ek-1 Hububat ve fırıncılık ürünlerine ait mikrobiyolojik değerlere uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır. Ekmekler bu özelliklere ek olarak Belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki evsafta olacaktır.
2. Dışarıdan bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalıdır.
3. Türk Gıda Kodeksine uygun Maya kullanılacaktır. Ekşi maya kullanılmayacak, Pres Maya kullanılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında talaş, susam vb maddeler bulunmayacaktır.
4. Ekmekler ortam ısısında olmalıdır.
5. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında talaş, susam ve benzeri maddeler bulunmayacaktır.
6. Ürünler içerisinde yabancı madde ve un topakları olmayacaktır.
7. Yüklenici firma ekmeği kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir.
8. Ekmekler siparişte belirtilen günde ve sabah saat **05:30-06:30** arasında, Merkez mutfak iâşe ambarına ve ek binalara teslim edilecektir. Kuruluş idaresi teslim saatinde değişiklik yapma hakkına sahiptir.
9. Kuruluş tarafından istenildiğinde Analiz Sertifikası (rutubet, kuru maddede tuz harici kül miktarı, kuru maddede tuz miktarı) kuruluşa teslim edilecektir. Ek olarak ürünler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulabilir.
10. Ekmekler 75 ve 100 Gram halinde olacaktır.
11. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

3. KIRMIZI ET GRUBU

TÜM KIRMIZI ET ÜRÜNLERİ:

1. Etler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" özelliklerine ve Ek-1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere uygun olmalıdır.
2. İslami şartlara uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
3. Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra, soğukluğunu muhafaza ederek, soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde soğuk hava tertibatlı araçlarla getirilip, teslim edilecektir.
4. Araç içi Maksimum 0 °C - +4°C'de olmalıdır.
5. Et iç ısı 10°C'nin üzerinde olmayacaktır.
6. Etler dondurulmuş olmayacaktır.
7. Etlerin rengi pembe kırmızı arası, kıvamı sert, kendine has görünüşünde ve kokusunda, gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır. Etler %10'dan fazla yağ içermeyecektir.
8. Etler "**Erkek Hayvan Eti**" olacaktır. Dişi hayvan eti kabul edilmeyecektir. Dişi hayvan eti tespit edildiği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
9. Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

10. Etlerde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtrak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.
11. Kendine özgü kokuda olmalıdır, ekşi, bozuk koku bulunmamalıdır.
12. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
13. Etlere Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
14. Ambalajlama istenmesi durumunda, 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 yapıştirilacaktır.
15. Taşıma ve Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
16. Yüklenici tarafından getirilen malzemelerde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenici bunları değiştirmekle yükümlüdür.
17. Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. Her mal tesliminde veteriner sağlık raporu, araç dezenfeksiyon belgesi, her hafta 1 adet analiz sertifikası bulundurulmalıdır.
18. Etlere idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analizlere tabi tutulabilir.

DANA TRANÇ (KEMİKSİZ):

1. But'un iç tarafında leğen kemiği ile diz eklemi arasında uzanan kemiksiz adale grubundan olmalıdır.
2. Ette kemik parçacıkları ve kırık parçaları olmayacaktır. Üzerinde olacak her kemik ve kırık parçası fire olarak net ağırlıktan düşülecektir.

DANA BUT (KEMİKSİZ /5'LİK SET):

1. Tranç, yumurta, sokum, kontrnuar ve nuardan oluşan dana beşli set halinde kısımlarına ayrılıp, traşlanıp, temizlenmiş, vakumlu paketlenmiş olarak karton kolilerde teslim edilecektir.
2. Etin tamamında kemik (kaval kemiği dahil), kemik parçacıkları ve kırık parçaları olmayacaktır. Üzerinde olacak her kemik ve kırık parçası fire olarak net ağırlıktan düşülecektir.

DANA DÖŞ (KEMİKSİZ-KABURGA'DAN):

1. Dana döş; kaburga etinin kemikleri üzerinden elde edilmiş olmalıdır. Etin tamamında kemik ve kemik parçacıkları olmayacaktır.
2. Pençeta kısmı kabul edilmeyecektir.

YOĞURT / SÜZME YOĞURT / MEYVELİ 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 edilecektir.
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, ekşimsi 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 üzerine 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.

5. YAŞ SEBZE VE MEYVE GRUBU

TÜM YAŞ SEBZE VE MEYVE ÜRÜNLERİ

1. Meyve ve sebzelerin tümü piyasada satılan iyi cins, 1.sınıf kalitede olacaktır.
2. Ambalajlar taşıma süresine taze sebze ve meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, plastik, mukavva ve diğer uygun materyalden hazırlanmış olmalıdır. Ambalajlar kasa, tabla, sepet ve benzeri şekillerde olup, kuruluşun aksine bir isteği bulunmadıkça 80x120cm veya 100x120cm boyutlara uygun ölçülerde olmalıdır.
3. **Ahşap (tahta)** kasalar kabul edilmeyecektir.
4. Ambalajlar ürüne zarar vermemelidir. Ambalaj üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak toksik veya insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir.
5. Ambalajların içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
6. Meyve ve sebzelerin üretim ve taşınmasında her türlü temizlik ve hijyen şartlarına (temiz kasa ve arabalarda taşınması, personelin sağlıklı olması, eldiven ve önlük kullanması gibi) uyulacaktır. Araç ve personelle ilgili olarak dezenfeksiyon ve portör raporları muayene komisyonunca istenebilir.
7. Ambalajlar Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
8. 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.
9. Malzemeler mutfak işe ambarına teslim edilecektir.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
12. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.
13. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
14. Çürümüş, bozulmuş, olgunlaşmamış ürünler kabul edilmeyecektir.

ARPACIK SOĞAN / KURU SOĞAN / KIRMIZI SOĞAN:

1. Son sene mahsulü, piyasada satılan en iyi cins, temiz ve sağlam soğanlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, pörsük, çamurlu, topraklı, don vurmüş, gevşek, kokmuş, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş, sürgün vermiş ve ıslak olmayacaktır.
3. En azından iki dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.

5. Filizlenmiş, filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında %3'e kadar yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak kaydıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir.
6. Soğan çuvallarının orta kısmından çürük veya bozuk soğanların çıkması durumunda, çıkan miktar fire olarak düşülecektir.
7. Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak gramaj analizinde soğanların tane ağırlığı 200 gramdan aşağı olmayacaktır.
8. Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak, bulunduğu taktirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.
9. İthal soğan olmayacaktır.
10. Kırmızı soğan (Mor Soğan / Balık Soğan) salkım demetler halinde teslim edilecektir.
11. Arpacık soğanlar yaklaşık 3 cm çapında, buğulama için uygun boyutlarda olacaktır. Çok küçük, tohumluk olanlar kabul edilmeyecektir. Kozalak/Kavurmalık/Yumru boyutlarında Muayene Komisyonu tarafından uygun görülenler kabul edilecektir.
12. Kuru Soğanların ambalajları file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg'ı geçmeyecektir.

TAZE BİBER (ÇARLİSTON BİBER / DOLMALIK YEŞİL BİBER / DOLMALIK KIRMIZI BİBER / KIRMIZI KAPYA BİBER / KÖY BİBERİ):

1. 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.
2. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır.
3. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Sap kesilmişse sapın boyu 1 cm'den kısa olmayacaktır.
5. 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.
6. Dolmalık biberler kuruluşun isteğine göre yeşil veya kırmızı dolmalık biber olarak getirilecektir.
7. Çarliston biberler de iri boy alınacaktır. 15 cm'in altındaki biberler kabul edilmeyecektir. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır.
8. Kırmızı biberler iri boy olacaktır. Gerekğinde dolmalık boyutta alınacaktır.
9. Sivri biber lüzumuna göre alınacaktır.
10. Köy biberleri tatlı ve orta-iri boy olacaktır. Küçük boylar teslim alınmayacaktır.

DOMATES (DOMATES – CHERRY DOMATES):

1. Piyasada mevsimine göre satılan, bütün, sağlam, temiz, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğine sahip, sık etli ve kusursuz olacaktır.
2. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, topraklı, buruşuk, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
3. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacaktır.
4. Yaz aylarında sarı ve yeşil miktarı % 2'den fazla olmayacaktır.
5. Bir domatesin ortalama ağırlığı 150 gr'dan daha küçük olmayacaktır.
6. Kuruluşun talebine göre çeri domateste alınabilecektir.
7. Kış aylarında mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5'e kadar alınır.
8. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler, çürük, bozuk, küflü olmamak kaydıyla %1'i kadar alınır.
9. Domatesler temiz ve sağlam kasa içerisinde getirilecektir.
10. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

HAVUÇ:

1. Piyasada satılan iyi cins taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, yumuşak, topraklı bereli ve don zararları olmayacaktır.
3. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kırık havuçlar %2'ye kadar alınır.
5. Havuçların en kalın yeri 2 cm'den az ve 5 cm'den fazla olmayacaktır.
6. Boyları 20-25 cm civarında olacak, ağırlıkları 150 gr altında bulunmayacaktır.
7. Üzerinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

PATATES:

1. Yeni sene mahsulü, piyasanın en iyi cins sarı patateslerinden, sağlam, temiz, sıkı yapılı, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş halde olacaktır.
2. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı, filizi kırılmış, üzerinde çapa yarası olmayacaktır. Et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates ve yumru uyuzu hastalığı belirtileri ve berelenmeler bulunmayacaktır.
3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında %2'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir.
4. Çapa yaralı patatesler %2'yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç normal veya iyi vasıflı patateslerden alınacak numunelerin gramaj analizinde; Patateslerin tane ağırlığı 200 gramdan eksik olmayacaktır.
6. Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Teslimden sonra iç kısımları çürük çıkan patatesler fire olarak alım miktarından düşülecektir.
9. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg'ı geçmeyecektir.

PATLICAN:

1. Piyasada mevsimine göre satılan, iyi cins, sıkı yapılı, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış, eti liflenmiş, odunsu yapıda, çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi sararmış, ham, acı ve gün vurmüş olmayacaktır.
3. Patlıcanlar orta büyüklükte en aşağı 200 gram olacaktır. Küçük boy patlıcanlar teslim alınmayacaktır.
4. Karnıyarık için boyu 20 cm - 25 cm kadar, çapı 5-6 cm kadar olan patlıcanlar kabul olacaktır.
5. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Yeşil renkli patlıcanlar kesinlikle alınmayacaktır.

SALATALIK:

1. Salatalıklar bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün şekilli ve taze olacaktır.
2. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır.
3. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, yumuşamış, çamurlu, topraklı, pörsük, çürük ve ezik olmayacaktır.
4. Boyu 20 cm - 25 cm'den çapı 4 cm'den aşağı olmayacaktır. Her birinin ağırlığı 150 gr'dan aşağı olmayacaktır.
5. Kuruluş ihtiyacına göre Silör salatalık isteyebilecektir.
6. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır.
7. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacak, ambalajlı olacaktır.

ELMA:

1. Piyasada satılan iyi cins, bütün, sağlam, temiz, kokulu ve tatlı elmalardan olacaktır.
2. Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp, aynı kalitede olacaktır.
3. Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımtırak renkli olacaktır.
4. Olgunlaşmamış, mayhoş, kurt yenikli, küflü, çürük, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmayacaktır.
5. Şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır.
6. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
7. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, tanelerin ağırlığı 180-200 gram olacaktır. Küçük elmalar kabul edilmeyecektir.
8. Elmalar temiz kasalar içinde teslim edilecektir.
9. Diyet uygulanan kişiler için farklı gramajlarda elmalar kuruluş ihtiyacına göre istenilecektir.

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.

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.

Mehmet SEYİTOĞLU
Silvan Öğretmenevi ve ASO Müdürü

Sıra No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Birimi	Miktarı
1	75 Gr Ekmek	adet	20000
2	100 Gr Ekmek	adet	15000
3	Kemiksiz Dana Eti (Kuşbaşı)	kilogram	700
4	Ay çiçek yağı	kilogram	500
5	Pirinç	kilogram	500
6	Bulgur	kilogram	350
7	Kuru fasülye	kilogram	400
8	Kuru Nohut	kilogram	300
9	Şehriye	kilogram	75
10	Makarna	kilogram	500
11	Yoğurt (kg)	kilogram	250
12	Baharatlar (Pul Biber, Toz Biber, Yedi Türlü, Kimyon)	kilogram	50
13	Salça	kilogram	150
14	Tuz (İyotlu yemeklik sofrata tuzu)	kilogram	150
15	yeşil biber	kilogram	150
16	Patates	kilogram	400
17	Domates	kilogram	250

18	Patlıcan	kilogram	150
19	Salatalık	kilogram	150
20	kuru soğan	kilogram	200
21	Havuç	kilogram	200
22	Portakal	kilogram	200
23	Mandalina	kilogram	200
24	Elma	kilogram	350
25	Su (200 MI)	Adet	35000